

Frühstück





Dinkel- Franzbrötchen



Ein Wort, mit dem Lutz Geißler sich selbst beschreibt? „Eigenbrötlerisch.“ In seiner Küche ist er am liebsten alleine mit dem Deutschlandfunk. Sein 2009 gegründeter Plötzblog ist eine Institution in Sachen Brotbacken. Er kennt sich mit

Bauernlaiben genauso gut aus wie mit Bagels, Sandwiches oder Schrotbrot. Rund 1600 Bücher zum Thema hat er zu Hause, selbst veröffentlicht hat er bereits 13.

Ursprünglich hat Geißler als Geologe sein Geld verdient. Im Hinblick auf seinen Status als Brotspezialist gibt es durchaus Parallelen. „Ich liebe Plunder- und Blätterteige, also Teige, in die feine Butterschichten eingezogen sind. Nicht nur aufgrund von Geschmack und Mundgefühl, sondern auch, weil mich die gebänderten, geblätternen Strukturen an jene von Gesteinen erinnern.“ Bei seinen Franzbrötchen setzt er auf Dinkel- statt Weizenmehl. Und er hat noch einen Tipp: „Ein gutes Brot zu backen ist, wie eine Liebe zu pflegen. Du musst dir Zeit nehmen.“