

Liebesbrot für Ostern

Die langsamste Brioche Österreichs mit dem Namen Colomba, flaumig, nach italienischer Geheimtradition gebacken, kann man am Markt der Vielfalt am 16. und 17. April 2011 in der Wiener Börse verkosten.

Drei Mal war Erich Kasses in Italien um sich in die Geheimnisse des traditionellen Colomba-Kuchens in Taubenform einweihen zu lassen. Die Zubereitung ist dort ein eifersüchtig gehütetes Familiengeheimnis. „Am wichtigsten sind die unbehandelten Weizenmehle und die besonders lange Rastzeit“, hat Kasses herausgefunden. Als einziger Bäcker Österreichs schmückt

er sich mit dem Titel „Slow Baker“, denn Erich Kasses arbeitet ausschließlich mit naturbelassenen Zutaten, ohne Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker oder Fertigbackmischungen sowie mit 20 verschiedenen Sauerteigkulturen.

Drei Tage dauert der Reifeprozess der Colomba. Die Mehle kommen aus Italien, denn nur dort sind sie laut Erich Kasses frei von Ascorbinsäure. Die Colomba gilt den Italienern als Brot der Liebe. Das süße Osterbrot war ursprünglich „Brot für Toni“: Pane Tone, das Hoch-



Flaumig und weich präsentiert sich die Colomba – auch als Brot der Liebe bekannt.

zeitsgeschenk eines reichen Geschäftsmannes an seinen künftigen Schwiegersohn anlässlich der Heirat seiner geliebten Tochter.

Zubereitung mit vielen Streicheleinheiten

„Der Liebeskuchen benötigt bei der Herstellung viel Zärtlichkeit und Handarbeit.“ Der Vorteig wird mit Sauerteigkulturen, Dotter und abgeschöpfter Süßrahmbutter von der Rohmilch zwei Mal 24 Stunden angesetzt, Hefe kommt kaum dazu. Erst nach diesem gemächlichen Reifungsprozess entfaltet er sein milchig-buttriges Aroma. Zur Würze wird die Brioche mit natürlicher Salzsole, Vanille und selbstkandierten Orangen umschmeichelt, die ein Jahr lang in französischen Mandarine Napoleon-Cognac eingelegt wird. „Das macht die Früchte weich und saftig.“

Die fertig gebackene Colomba wird mit Mandelzucker- masse bestreut und verkehrt herum auf Nirosta Spieß- en aufgehängt, denn die warme Kuchenmasse ist so weich und flaumig, dass sie ansonsten zusammenfallen würde. So wie in Italien bäckt Erich Kasses sein aromatisches Meisterwerk nur von der Fastenzeit bis Ostern täglich frisch. Haltbar ist es bis zu einem halben Jahr. „Am besten schmeckt der Liebeskuchen entweder am ersten Tag oder nach einer Woche, da kommt dann das Orangenaroma im Flaum zur vollen Entfaltung.“

Frei Haus-Lieferung gefällig

Wem der Weg nach Thaya zu weit ist, kann die Colomba per Mausklick in Österreichs erster Online-Greißlerei beziehen: www.vielfalt.com. Diese Spezialitäten sind von der „Slow Food“-Idee geprägt, von Meisterhand produziert und bringen den HerstellerInnen einen fairen Preis. Beim virtuellen Einkauf erfährt man auch viel über die Menschen, die hinter den Produkten stehen. ▶