

INHALT

1. Intro

Was findet man, wenn man einen Geruch sucht? 9

2. Sorry, Sarah. Danke, Sarah

»Sie wollen über Brot schreiben?

Sie haben doch keine Ahnung!« 21

3. In Salzburg

Mein Großvater, der Bäcker ohne Beine 37

Mahlen nach Zahlen

Einige Fakten über Brot 47

4. In Schottland

Der Robin Hood des guten Brotes 53

Das Abc des Brotes

Von Aryzta bis Zöliakie. Ein (unvollständiges) Alphabet 69

5. In Albanien

Auf der Suche nach dem besten Börek 77

6. Die Memoiren des Brotes. Vegan seit 6000 Jahren

Kunst, Religion und Weltgeschichte aus
der Perspektive des Backofens 101

7. In den Bergen

Die Eigenbrötlerin von der Kalchkendlalm 137

Eine kurze Geschichte des Backofens

Vom Ofen der Stier-Anbeter bis zur Backstraße,
die 50 000 Brötchen in der Stunde schafft 165

8. Bei Heiner Kamps

Der Milliardenbäcker 169

9. Diese Tauers

Geschichte einer Bäckerfamilie 183

10. Interview

Herr Minister Schmidt, ist Industriebrot genauso gesund
wie handwerklich gebackenes Brot? 203

Zehn Brotrekorde 213

11. Monika und die sechshundertjährige Mühle

Im Idyll der alten Getreidesorten 219

Säen, ernten, dreschen

Die mindestens zwölf Maßnahmen, die nötig sind,
bevor man mit dem Backen beginnen kann 233

12. In Marokko

Gott, König und Brot 237

13. Back Home. Kreuzberg – Salzburg

Das Brot in meinem Kiez. Das Brot meiner Mutter.
Der Duft des Lebens 261