

# Das Probierbrot

**D**ie allzeit strahlende Verkäuferin in der Großenbaumer Bäckerfiliale legt beim Kassieren noch ein Klarsichtpäckchen mit zwei Brotschnitten aufs erstandene Dinkelbrot und die Baguettebrötchen: „Unser neues Kartoffelbrot zum Probieren“. Besten Dank! Ich werde sofort an die vielen Brot-Leckereien erinnert, die noch vor wenigen Tagen in Wien meinen Gaumen erfreut haben: Kümmel- und Fladenbrot, Mandel-Rosinen-Brot, Marillenbrezen, Käsestangerl usw. Warum nicht mal ein Duisburger Kartoffelbrot? Daheim probiere ich alsbald eine der beiden Zugabeschnitten. Mir ist sie zu weich und zu laff, hätte ein wenig mehr an Geschmack verdient, vielleicht durch Walnuss-, Kümmel- oder Olivenzugabe. Dann vertraue ich die andere Schnitte dem Toaster an. Erkaltet und mit Butter bestrichen bleibt ihr Zugewinn an Geschmack jedoch gering. Das überreichte Probierstück lässt meine liebe Frau nachfragen, um was für ein Brot es sich denn dabei handle. Ebenfalls leicht unsicher, aber stolz lasse ich sie wissen, es handle sich um eine ganz eigene Erfindung: um Röstkartoffelbrot. **HOS**