

Hopfen: Brotideen

Bäckermeister Gottwald Frangl hat nach über 15 Jahren Tüftelei die perfekte Backmischung gefunden.

■ ZWETTL. Für Gottwald Frangl aus Zwettl begann alles im Jahr 1958. Seine Eltern starteten in Echtsenbach einen Bäckereibetrieb. Anno 1972 stieg er in das Geschäft ein. Es wurde ein Zubau mit Café und Konditorei errichtet. 14 Beschäftigte wurden eingestellt. 1985 wurde schlussendlich noch der Saalzubau umgesetzt. Dort findet sich heute noch die Kleinbühne Echtsenbach. Nach dem Umbau der Bäckerei im Jahr 1987 wurde der Betrieb auch noch zum Lebensmittelnahversorger in Form einer Greißlerei. 2007 wurden die Lokale aus gesundheitlichen Gründen geschlossen und das Bäckereige-

schäft weiterverkauft. Dieses ist heute übrigens das einzige Geschäft in Echtsenbach. 2010 schloss auch der Bruder von Gottwald Frangl die Pforten der Kleinbühne. Doch 2014 fand sich ein neuer Inhaber, so dass sich das Café heute wieder großer Beliebtheit erfreut.

Experimentierfreude

Im Jahr 2000 begann der heutige Pensionist, Bäcker- und Konditormeister Gottwald Frangl mit Hopfen zu experimentieren. Dafür erhielt er auch den Innovationspreis des Landes Niederösterreich. Als Weiterbeschäftigung in der Pension entwickelte er das Hopfenbrot. Danach kamen Hopfen-Laberl, -Spitz und -Sandwich. Nun ist er in den finalen Verhandlungen mit einem großen Backwarenbetrieb im Waldviertel. Dieser wird schon in naher

Zukunft Teiglinge nach dem Rezept von Gottwald Frangl erzeugen und dann in ganz Europa ausliefern.

Doch der umtriebige Pensionist hat auch nach seiner Innovationsarbeit, die nun von großem Erfolg gekrönt wird, nicht genug. „Ich will jetzt etwas Süßes entwickeln. Da muss ich aber erst schauen, wie sich das mit dem Hopfen verbinden lässt“, möchte er seinem Lieblingslebensmittel treu bleiben.

Eigenschaften von Hopfen

Der Hopfen, *humulus lupulus* (lat.), ist eine Gattung der Hanfgewächse und mit dem indischen Hanf nahe verwandt. Wild wächst der Hopfen in feuchten Wäldern, in Gebüsch, an Ufern von Flüssen und Bächen. Hopfen ist eine Schlingpflanze, die bis zu sechs Meter hoch rankt, tief wurzelt und kalkhaltigen Lössboden

erobern die Welt

bevorzugt. Kultiviert werden nur weibliche Pflanzen, deren Dolden den begehrten Bitterstoff Lupulin enthalten, der dem Bier Haltbarkeit, Schaumvermögen und die herbe Würze verleiht. Die Griechen, Römer und Araber des Altertums schätzten den Hopfen als Heilmittel bei nervösen Störungen, bei Gallenfieber, zur Reinigung des Blutes und zur Förderung des Stuhlgangs. Die Römer verzehrten den Hopfen auch als Gemüse.

Das Hopperl-Brot

Kräftiger Roggenschrot, echter Weizensauer, Roggenmalz und Hopfengranulat sorgen, fein abgestimmt mit weiteren wertvollen Zutaten, für den unvergleichlichen rustikalen Geschmack. Hopperl wird ganz einfach hergestellt. Der Hopperl-Mischung muss nur noch Wasser, Hefe und Mehl zugege-



Laberl, Brot oder Spitz: Alles besteht nur aus Mehl, Wasser, Hefe und der Hopfengewürzmischung.



Nach dem Gebäck steht nun etwas Süßes auf der Innovationsliste.

Fotos (2): Bernhard Schabauer

ben werden. Das Hopperl hat ein sehr gutes, unbelastetes Image, da es mit den natürlichen Bestandteilen des Bieres, Hopfen und Malz, assoziiert wird. Das sympathische Hopfengebäck

sollte in keinem Körperl fehlen, es schmeckt hervorragend zu Gulasch und kräftig gewürzten Eintöpfen oder einfach zu einem herbfrischen Bier.

Bernhard Schabauer