MALIN ELMLID, 33, *backt in ihrer Freizeit Sauerteigbrote, nach denen sich halb Berlin die Finger leckt. Für Geld sind die Laibe allerdings nicht zu haben. Malin findet es viel interessanter, sie zu tauschen*

Manchmal klingelt Malin Elmlids Wecker sogar nachts. Alle 20 Minuten. Dann tappt sie barfuß in ihre Küche, faltet behutsam die verschiedenen Teigklumpen in den Gärkörben – und legt sich wieder schlafen. Drei Tage und viel Zuwendung braucht Malins Sauerteig, bis er ihren Ansprüchen genügt. „Das mit Geld aufwerten? Könnte man gar nicht“, lacht die Schwedin, die seit Jahren in Berlin lebt. Und deshalb ist ihr köstliches Krustenbrot auch nicht zu verkaufen – sie tauscht es. Gegen eine Fahrradreparatur, eine Gitarrenstunde, einen Sack Quitten. Über 2.500 Leute warten jede Woche darauf, dass die Freizeitbäckerin, die eigentlich Sales-Managerin in der Modebranche ist, auf Facebook ankündigt, dass neue Brotlaibe in ihrem Ofen bräunen. Wer einen möchte, sollte vor allem schnell sein. „Ich glaube, dieses Projekt funktioniert so gut, weil es mit der Absicht beginnt zu geben, statt zu nehmen“, sagt Malin. Dass sie wirklich etwas von ihrem Handwerk versteht, könnte ebenfalls eine Rolle spielen: „Ich wollte einfach Brot essen, das nicht mit Zusätzen aufgepumpt ist.“ Und so fing sie an, mit dem elementarsten aller Teige zu experimentieren: Sauerteig. Nachdem sie dann zwischen New Yorker und Pariser Fashion Week ein Praktikum beim bekanntesten Sauerteig-Bäcker Schwedens absolviert hatte, war ihr Können nahezu perfekt – aber ihre Küche quoll vor Test-Teigen über. Also begann sie, Brot an Freunde zu verschenken. „Klar habe ich dafür Dinge zurückbekommen“, berichtet Malin. Wer von ihren Fans bei Facebook kein Glück hat, kann sich dann und wann auf Malins Pop-up-Bakerys freuen, die sie auf ihrer Homepage ankündigt: *www.thebreadexchange.com*

SAUERTEIGBROT

400 g Mehl (Type 1050 oder höher; gut eignet sich Roggenmehl), 400 ml warmes Wasser

Am 1. Tag 100 g Mehl mit 100 ml warmem Wasser in einer großen Schüssel mischen, abgedeckt an einem warmen Ort 48 Stunden gären lassen. Weitere 100 g Mehl und 100 ml Wasser hineinrühren, 24 Stunden ruhen lassen. 200 g Mehl und 200 ml Wasser hinzufügen und letztmalig 12–14 Stunden ruhen lassen. Vorm Backen können Zutaten wie Salz oder Kräuter zugegeben werden. Bei 180–200° C ca. 50–60 Minuten backen.

26-33_tastemaker__LN-RZ_fin.indd 27 24.04.14 11:50