

Mauro Morandin

Die großen Sauerteigprodukte - Panettone e Colomba



Gespräch vom 17.03.2022

Im Aostatal, in der Stadt Saint Vincent, gibt es einen Konditor, der mit seinen Süßigkeiten noch immer starke Emotionen wecken kann. Mauro Morandin, ein Meister von unbestrittenem Talent und einer der wenigen verbliebenen Hüter der echten Konditorkunst.

Heutzutage wird viel über handwerkliche Produkte, alte Methoden und dem Respekt vor den Rohstoffen gesprochen, aber wenn man sich die Zutatenlisten vieler Lebensmittelhersteller und handwerklicher Werkstätten ansieht, findet man oft Halbfertigprodukte, chemische Zusatzstoffe und Konservierungsmittel, die nicht gerade natürlich sind; dies ist auch auf die Gesetzgebung zurückzuführen, die immer noch zu viel Spielraum für die Interpretation des Begriffs handwerklich lässt.



Mauro Morandin ist weltweit als Verfechter der geschlossenen Verarbeitung von Zutaten bekannt, d. h. alles wird von ihm und seinen Mitarbeitern ohne jegliche externe Intervention hergestellt.

Wir haben ihn interviewt und ihn gefragt, wie er seine großartigen Sauerteigprodukte, Panettone und Colomba pasquale, herstellt, eine Arbeit, die zu dieser Jahreszeit mit der Auswahl der Mehle beginnt:

In der Zeit kurz vor Ostern mahlt die Mühle unseres Vertrauens den im Oktober des Vorjahres geernteten Weizen. Nach dem Mahlen des Weizens bereitet die Mühle verschiedene Mehlmischungen ausschließlich italienischen Ursprungs vor, die wir dann probieren. Das Mischen dient dazu, das Mehl auszubalancieren

und ihm die richtige Stärke zu verleihen, damit der Kleber während des langen Gärprozesses nicht verändert wird und gleichzeitig die Elastizität des Teigs erhalten bleibt. Das Mehl muss von höchster Qualität sein, andernfalls müssen chemische Zusätze verwendet werden, damit es richtig aufgehen kann.

Wir verwenden keine chemischen Zusätze, so dass sich sowohl unser Panettone als auch unsere Colomba nur auf die Qualität des Mehls verlassen können, um aufzugehen. Aus diesem Grund sind unsere Produkte absolut bekömmlich und der Teig muss sich bei der Zubereitung drehen, als ob er aus Baumwolle wäre.

Alle Zutaten für den Teig sind hausgemacht: Die Zitrusfrüchte stammen aus Kalabrien und die Aprikosen aus unseren Obstgärten. Die übrigen benötigten Früchte sind alle italienischen Ursprungs. Das Kandieren der Früchte wird von uns in offenen Behältern nach den Regeln der ältesten Techniken durchgeführt.

Für die Kochphase des Produkts habe ich einen Ofen nach meinem eigenen Entwurf anfertigen lassen. Das Backen ist unerlässlich, um ein hochwertiges Produkt mit einem einzigartigen Geschmack zu erhalten. Während des Backens verändern sich auch die Stärken im Mehl und entwickeln die Fähigkeit, das Wasser im Teig zu binden, wodurch das Produkt länger haltbar wird, ohne dass chemische Zusätze hinzugefügt werden müssen.



Gluten wird um bis zu 60 % abgebaut und aufgeschlossen, was die Verdaulichkeit des Produkts deutlich erhöht.

Auch beim Kochen werden die Fette in der Butter von Triglyceriden in Diglyceride umgewandelt: Das bedeutet, dass man Butter in den Teig gibt, aber nach dem Kochen das Öl isst. All dies wird durch verschiedene Analysen des Endprodukts belegt, die

Gegenstand mehrerer Diplomarbeiten waren.

Es ist kein Zufall, dass sowohl unser Panettone als auch unsere Colomba von Menschen mit schweren Magen-Darm-Erkrankungen gegessen werden. Auch wenn es sich um einen Kuchen handelt, gelingt es uns, ein Produkt herzustellen, das begeistert. Die einzige Einschränkung besteht darin, dass es sich um ein reines Naturprodukt handelt, das niemals identisch sein kann. Die Natur ist nicht perfekt, aber sie ist harmonisch.

Das ist es, was ich bei meinen Produkten suche, nicht die Perfektion, die immer gleich ist und die den Einsatz von chemischen Zusätzen erfordert, sondern eine Harmonie wie in der Natur, die nie gleich ist.