



Backen &
Liebe



Lotta und David
Zetterström

Backen & Liebe

**RICHTIG GUTES BACKWERK:
VON SAUERTEIGBROT BIS ZIMTSCHNECKE**

südwest

3000

Camry











Wir lieben Brot

Wir lieben wirklich alles, was mit Brot zu tun hat, und können von Roggenbrot, Pain au levain, Sesamtoast, Croissants oder Kardamomschnecken einfach nicht genug bekommen. Dieser Duft! Dieses herrliche Gefühl, einen vor Aktivität strotzenden Sauerteig zu verarbeiten! All dies macht uns glücklich.

Mit diesem Buch möchten wir aber nicht nur unsere Liebe zum Brot teilen, sondern auch eine besondere schwedische Tradition – die „Fika“ – in die Welt tragen. Fika ist nichts anderes als eine kurze Pause vom Alltag, in der man klassischerweise eine Tasse Kaffee trinkt und eine Zimtschnecke isst. Bei uns in Schweden findet diese genussvolle Entschleunigung des Lebens mehrmals täglich statt – auch am Arbeitsplatz. Können wir nur empfehlen! Und am besten gönnt man sich dazu eines der köstlichen Fabrique-Teilchen, für das Sie in diesem Buch das passende Rezept finden.

David und Lotta Zetterström

KODAK TMY 5053



6A

27



▷ 27A



Die Geschichte von David und Lotta

Die Liebesgeschichte von David und Lotta ist eine Geschichte voller glücklicher Zufälle – wie so oft. Als Jugendlicher bekam David Zetterström einen Job als Bäcker in einer kleinen familiengeführten Bäckerei in Bengtsfors im schwedischen Dalsland. Dort backte man Brötchen und Sirupbrote nach uralten Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben worden waren. Eigentlich wollte er nur schnell etwas Geld dazuverdienen, doch bald entwickelte er eine echte Liebe zum traditionellen Bäckerhandwerk und wollte mehr darüber wissen. Also zog er nach Stockholm und arbeitete dort als Bäcker bei Systrarna Voltaire und Gunnarsons, bis er irgendwann in der Bäckerei Gateau am Stureplan landete.

Auch Lotta wollte sich für ihr Wirtschaftsstudium etwas dazuverdienen und arbeitete deshalb als Verkäuferin im Ladenlokal von Gateau, das direkt neben der Backstube lag. Jeden Morgen bekam sie von David die in der Nacht gebackenen Backwaren überreicht. Und jeden Morgen wurden ihre Gespräche länger und intensiver. Es dauerte nicht lange, und sie wurden ein Paar.

„Wir waren so verliebt!“, sagt Lotta.

Sie zogen zusammen und nahmen beide einen Job im Bankenwesen an. Ihr Traum von einer eigenen Handwerksbäckerei ließ sie aber nicht los. Als sie dann eines Tages in der Scheelegatan (Straße in Stockholm) ein „Zu verkaufen“-Schild an der Tür eines kleinen Tabakgeschäfts entdeckten, an dem sie jeden Tag auf dem Weg zur Arbeit vorbeikamen, und dazu noch eine kleine Bäckerei in Kärrtorp vor den Toren Stockholms zum Verkauf stand, nahmen sie eine Hypothek auf ihre Wohnung und einen Kredit auf. Dadurch war sogar noch genug Geld für einen Backofen und eine Rührmaschine übrig. Mit Hilfe von Freunden wurden Fliesen verlegt und die Wände gestrichen. Während Lotta weiter in ihrem alten Job arbeitete, um das Paar finanziell zu versorgen, fungierte David gleichzeitig als Bäcker, Brotbote und Verkäufer.

„Das war eine verrückte Zeit. Ich arbeitete bis 17 Uhr, damit ich um 17.15 Uhr zum Schließen im Laden sein konnte und David nach Hause gehen konnte, um ein paar Stunden zu schlafen, bevor er nachts wieder backen musste“, erklärt Lotta.

Doch die harte Arbeit zahlte sich aus. Schon vom ersten Tag an hatten sie das Gefühl, einen Erfolg gelandet zu haben – vielleicht auch, weil der Laden so klein war.

„Der Laden war ja winzig, und es gab nicht viel Platz. Sobald mehrere Kunden gleichzeitig im Laden waren, bildete sich eine Schlange bis auf die Straße. Das machte die Passanten natürlich neugierig darauf, was es hier wohl Leckerer gab. Dabei standen nur fünf Leute Schlange!“, berichtet David lachend.

Bereits sechs Monate später eröffneten sie einen zweiten Fabrique-Laden in der Nybrogatan 6 im Stadtteil Östermalm. Es folgten Filialen an der Odengatan in Vasastan und an der Långholmsgatan in Hornstull, Södermalm. Innerhalb von kurzer Zeit hatten David und Lotta vier Läden in vier verschiedenen Stockholmer Stadtteilen – mittlerweile sind es sogar über 20 Fabrique-Filialen (in Stockholm, London und auf Gotland). Dennoch ist für David und Lotta noch nicht Schluss. Sie genießen es sehr, an so vielen Orten Fuß zu fassen, doch es ist immer noch ihre Leidenschaft für Brot, die sie hauptsächlich antreibt.

„Sobald ich einen Fabrique-Laden betrete, bekomme ich unglaubliche Lust auf Kardamomschnecken, Pain au levain, Roggenbrot oder Walnussbrot“, verrät Lotta.

„Diese Liebe wird wohl niemals enden.“



ambrosia
STRETCHABLE

FÖR BESÖKT A BETÄKT
BRÖD

Bageri

blanda
ägsik



STOCK

The image features a repeating pattern of dark brown tiles with intricate, light-colored (tan or beige) decorative motifs. Each tile contains a central, ornate design, possibly a stylized floral or scrollwork element, surrounded by smaller, similar motifs. The tiles are arranged in a grid, with visible grout lines. Overlaid on this pattern is the word "КНОТМ" in a large, white, cursive script. The letters are fluid and elegant, with the 'О' being particularly large and rounded. The watermark is positioned horizontally across the middle of the image, slightly offset to the left.

КНОТМ



Fabrique
STENUGNSBAGERI

DEBATER MED
TIO JÄVLA



Sauerteig ANSETZEN

