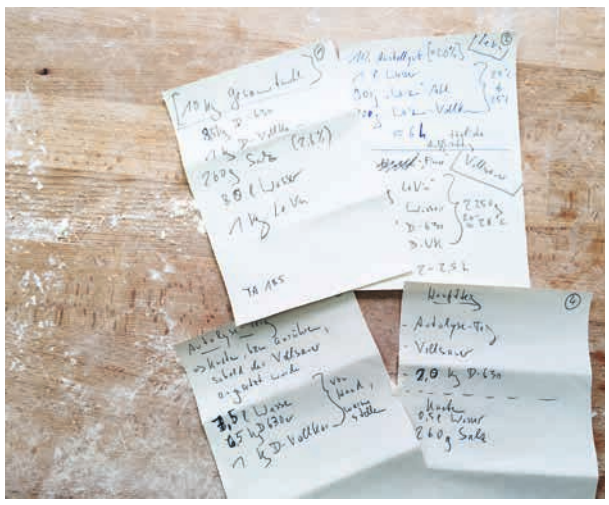
NICHTS ALS BROT IM KOPF
Wer es ernst meint mit der perfekten Kruste, richtet seinen Tagesablauf nach dem Brot aus.

MEHL, WASSER, SALZ.



ALLE REZEPTE IM KOPF
Unsere Autorin war beeindruckt von dem Biochemie-Wissen, das die Bäcker täglich nebenbei anwenden.

UNSCHEINBARE HANDWERKSKUNST
Hinter diesen 300 Jahre alten Mauern wird Brot in heute fast unauffindbarer Qualität gebacken.

Im Alltagstrubel unseres mehr oder weniger erwachsenen Lebens kann man leicht vergessen, wie es ist, ein blutiger Anfänger zu sein. Unsere Redakteurin ließ ihr Großstadtleben für eine Woche hinter sich, um in einem winzigen Dorf in Franken in einer traditionellen Backstube mitzuarbeiten. Dabei lernte sie nicht nur, was Teiggefühl bedeutet, sondern auch sich selbst noch einmal kennen.

Text & Bild **STEPHANIE DIETZE**

„Oh, Stephanie, schau was du für ein Brot gebacken hast!“ David steht in der Tür zur Backstube, eine Kappe schief auf dem Kopf, Bäckerschürze umgebunden, seine Augen leuchten. Vor sich, auf dem hölzernen Bäckerspaten, balanciert er ein goldbraunes, rundes Brot. Oben ist es ansehnlich aufgeplatzt und knistert noch, so frisch kommt es aus dem Ofen. Die Uhr zeigt halb eins am Mittag, kurz vor Feierabend. Rundherum stehen Regale voller geduldig auskühlender Brote. Vor ein paar Stunden noch war da nichts als leicht säuerlich riechender Teig, der hoffnungslos an den Händen kleben bleibt, sobald man versucht ihn zu formen. Dreht man die Uhr noch weiter zurück, ist da nichts als Wasser, Mehl und etwas Salz. Dazwischen: unzählige kleine Handgriffe, ruhen in der warmen Backstube, hier und dort etwas Fürsorge, kneten, wenden, falten und eine gehörige Portion Leidenschaft.

Was David da von sich gibt, ist eine nett gemeinte Lüge. Eigentlich hat er das Brot geformt und gebacken, während ich nebendran verzweifelt versuchte, aus dem klebrigen Batzen Roggenteig zwischen meinen Händen eine Kugel zu formen und dabei nicht wie ein kompletter Vollidiot auszusehen. Was wohl laut Davids „Am Anfang hat jeder Probleme damit“ nicht ganz funktionierte. „Schau, ich zeig’s dir nochmal“ – drei ästhetisch flüssige Bewegungen und zack, liegt da eine makellose Kugel, zarte Oberfläche, leicht mit Mehl bestäubt. Langsam beginne ich zu verstehen, was mit dem Begriff Handwerkskunst gemeint ist. Ich schaue an mir herunter: Mehl überall. Auf den Sneakers, der Hose, sogar die sonst unsichtbaren Härchen meiner Oberarme schimmern weiß. Ich bin mir sicher, dass mein Gesicht ähnlich aussieht.

Zu Hause gelte ich als praktisch veranlagt. Die, die alles irgendwie kann. Das Brotbackmädchen. Dabei verbringe ich einen Großteil meiner Tage damit, gekonnt auf seelenlosen Tastaturen herumzutippen. Wie anders diese Großstadtwelt ist, in der ich mir mein Leben eingerichtet habe. Dort gilt es schon abenteuerlich, ohne Rezept einen Flammkuchenteig anzurühren. Dass mich Freunde regelmäßig bitten, eine Bäckerei aufzumachen, erzähle ich in Franken zur Sicherheit niemandem.

Also nochmal. Ich tauche meine Hände in Wasser, beuge mich tief in den riesigen Knetkessel, falle nicht hinein, greife mit beiden Händen so viel Roggenteig wie ich kann und klatsche ihn auf die Waage. Etwas besser. Und noch einmal. Nebenher erzählt David von seinem Leben als Bäcker. Dass er die Spätschicht übernommen hat, um seine Freundin zumindest ein paar Stunden am Tag zu sehen.

DAS PERFEKTE BROT

Jeder einzelne Laib ist das Ergebnis von viel Zeit, Zuwendung und nur drei Zutaten: Wasser, Mehl und Salz.

ALLES FÜR DIE LUFTBLASEN
Immer wieder wird der Teig ganz vorsichtig gefaltet und muss dann lange ruhen. So wird das Brot luftig und locker.

AKTIVE RUHEPAUSE
Während der Teig geht, werden auf dem Hof weiter Fähigkeiten ausgetauscht.

Wie sehr er es zu schätzen weiß, noch vom Bäckermeister persönlich gelernt zu haben. Und von dem einen Mal, als er sich verrechnet hat und der Sauerteig aus dem großen Kessel über Nacht in jede Ecke der Bäckerei hineinwuchs.

Dann wenden wir uns den Gärkörbchen zu, in denen die rohen Hartweizenbrote seit zwei Stunden neben dem Ofen warten. Ihre Oberfläche ist glatt und elastisch, auf einigen sind große, dünne Luftblasen zu erkennen. Unscheinbar sehen sie aus, dabei dreht sich doch beim Backen alles um sie. Der ganze Zirkus um das Ruhen des Teiges, das vorsichtige Portionieren, Wenden und Falten, all die Liebe und Geduld – alles für diese Luftblasen, die da unschuldig vor sich hin wachsen. Durch sie werden die Poren im Brot größer und das Gesamtergebnis luftig und locker. Irgendwie haben wir es heute geschafft, dass in vielen Körbchen ganz besonders große Blasen zu sehen sind. Vor Aufregung reden und wuseln wir herum wie kleine Kinder. Zwei erwachsene Menschen, die beim Anblick von Blasen in rohem Teig von fast lächerlichem Enthusiasmus ergriffen werden. Die Freuden des Lebens können sehr simpel sein.

Dann muss alles schnell gehen. Körbchen umdrehen, Ofen auf, Brote schieben, Ofen zu, Dampf an, warten. Ich drehe mich zu den Regalen mit den fertigen Broten. Gehe ganz nah heran, atme den frischen Duft ein. So weit weg von zu Hause war ich lange nicht. Dabei ist Franken gar nicht mal weit entfernt von Berlin. Und doch ist alles anders. Oder vielleicht fehlen einfach nur all die Oberflächlichkeiten? In diesem winzigen Dorf hier kennt mich niemand. Alles, was ich mir bisher aufgebaut und erarbeitet habe, ist unwichtig. Jeder Handgriff ist neu, ja sogar die Sprache ist eine andere („Kannst du bitte den Teig aufziehen?“ oder „Beim Ausbacken einfach nicht zu viel nachdenken.“). So wie ich hier bin, ohne Freunde, ohne Geschichten, ohne Rolle, bin ich vielleicht wirklich. Ungewohnt ruhig und schüchtern. Ich erinnere mich an mein jüngeres Ich zu Schulzeiten, bevor ich glaubte, cool werden und die Welt entdecken zu müssen. Und ein Gedanke überrascht mich ganz besonders: Ich kann mich tatsächlich nicht erinnern, wann ich zuletzt ganz allein etwas komplett Neues gemacht habe.

So verbringe ich eine Woche. Teig machen, backen, selber ein paar Stunden schlafen, wenn das Brot ruht. Brezen formen, Baguettes formen, schlafen. Cantucchini schneiden, Lebkuchen backen und glasieren. Und immer wieder: Brot. In allen möglichen Mehlsorten und Formen. Die Zutaten so simpel, dass jede Kleinigkeit den Unterschied macht zwischen „außergewöhnlich“ und „gut“. Schon während ich mich wie in Trance durch diese neue Welt bewege, wo viele ruhige Bewegungen ganz unaufgeregt so viel bodenständige Köstlichkeit schaffen, ahne ich, wie viel ich von hier mit nach Hause nehmen werde. Neben den vielen neuen Rezepten, Handgriffen und den zwei großen Tüten Brot. Die Erinnerung daran, dass der unscheinbare, wortkarge Typ in der Ecke am Ende der witzigste und leidenschaftlichste Bäcker im Haus ist. Das Vertrauen, dass Anspruch an Qualität und die eigene Leidenschaft nie vergebens ist. Und ein kleines bisschen Stolz, nachdem der Bäckermeister mir „Teiggefühl” attestierte. Eine Bäckerei werde ich nie aufmachen – aber weiterhin Menschen in meinem Leben mit echtem Brot eine Freude machen. Und genau darum geht es ja eigentlich.

UNSERE AUTORIN

Stephanie Dietze (30) weiß bis heute nicht, wie ein Freund es schaffte, Arnd Erbel zu überzeugen, sie einige Tage in seiner Bäckerei schnuppern zu lassen. Sie selbst wäre eindeutig zu bescheiden gewesen, um überhaupt daran zu denken. Ihre Liebe zum Backen kann man Stephanie übrigens auch in ihrem Alltag als Redakteurin ansehen: irgendwo an ihr ist immer ein bisschen Mehl zu finden.

www.stephaniedietze.de