

GESELLSCHAFT

Schreiblust

„Die Franzosen wollen, dass der Sex im Dunklen bleibt“: Das Interview mit Catherine Millet > Seite 56



N eulich besuchte das chinesische Fernsehen die Bäckerei von Magnus Grubbe am Maybachufer in Berlin-Neukölln; dort, wo sich Tourismus, Immigration, Gentrifizierung, Hipstertum und Kiezkultur erstaunlich gut vertragen und nur selten ein Antanzgauner vom Kotti auf der anderen Seite des Landwehrkanals vorbeispringt. Grubbe, ein studierter Politologe aus Kopogischerweissenhagen, hat hier vor einem Jahr „The Bread Station“ eröffnet und die skandinavische Brotrevolution nach Berlin gebracht. Deren Prinzipien: Brot braucht nur Wasser, Meersalz, selbstgemahlene Biomehl und eine Prise dänische Gelassenheit.

„The Bread Station“ sieht ein wenig aus wie ein Designshop in der Innenstadt. Helles Holz. Viel Glas. Und der selbstbewusste Blick der Frauen hinter dem Verkaufstresen, die zu ahnen scheinen, dass sie in der nächsten Saison vielleicht ein Start-up gründen, eine Open Inszenierung oder einen bolivianischen Philantropen heiraten, aber gewiss nicht als Bäckerfachverkäuferinnen in Rente gehen werden. Vom Verkaufsräum blickt man in die Backstube mit Getreidemühle, Teigmixer, Backofen; alles ultratransparent, ultraclean, als wäre man in einem Biotechlabor. Man zögert, das Brot von Magnus Grubbe zu essen, es sieht so verdammt gut aus. Tief aufgebrochene Krusten, wie archaische Landschaften. Jeder Laib ein Kunstwerk.

Dinkelval, Maronenbrot, Weizensauerteig? Es gibt in Deutschland 3188 Brotsorten

Die Chinesen filmten also in der Bäckerei: das Weizenvollkornbrot (1250 Gramm für sechs Euro) aus Mehl von der Steinmühle. Wasser, Meersalz sowie einem Vorteig aus Roggenvollkornmehl; ein Meisterstück, das in seiner zärtlichen Rohheit an eine Plastik von Anselm Kiefer erinnert. Die Kamera heftete sich an die saftigen dänischen Zimtschnecken, für die es sich lohnt, dick zu werden. Und zoomte schließlich auf das kastenförmige Rugbrød Extra (750 Gramm für 4,50 Euro), ein reines Roggenbrot mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Leinsamen.

Bevor der chinesische Reporter dann Grubbe interviewte, richtete er eine dringende Bitte an den stolzen Backstubenbetreiber: Ob es möglich sei – bitte, das wäre nun wirklich wichtig! –, nicht zu erwähnen, dass er Däne sei. Das chinesische Publikum wolle deutsches Brot, eine deutsche Bäckerei und einen deutschen Bäcker sehen, ein Däne würde da nur verwirren.

Deutsches Brot: weltweit ein Mythos, der für Güte, Echtheit, Handwerk und das Beste aus dem Boden steht. Roggenvollkorn. Mischbrot. Das kriegerische Kommissbrot. Friedliche Dinkelkrusties. Herzhaftes Heidebrot. Die schwäbische Seele aus Weizensauerteig, Frankellaib, Ritterbrot, Mangbröt, Schlüterbrot, Bergsteigerbrot, Feierabendbrot, Braumeisterbrot, Eifelhäde, Dinkelval, Hoflaiber, Karottenbrot, Maronenbrot, Treiberbrot, Walnussbrot, Zunftlaiber, Hirtellaib, Kornaler, Lupinenbrot, Pommersches Pide.

Insgesamt 3188 Brotsorten hat der Zentralverband des deutschen Bäckerverbands definiert und registriert. Viele davon habe ich in den vergangenen Monaten gekostet. Ich wollte herausfinden, wie es um das Brot, unser Ernährungsmittel seit 6000 Jahren, in Zeiten von Weizenwurmepandemien und Glutenverträglichkeit steht. Mein Interesse an Brot war erwacht, als ich nach einer Nasenpolypen-Operation wieder riechen konnte. Einige Tage nach der befreienden OP nahm ich aufs Intensivste einen besonderen Geruch wahr. Etwas kümmelig Feines, etwas staubig Warmes und zugleich etwas umfassend Zufriedenstellendes. Ein Geruch setzt sich, wenn er die Nasenzellen schwingen lässt, ja aus mindestens 400 Komponenten zusammen. Ich hatte Brot gerochen.

Brot duftet nach Heimkommen, Erwarteten. Brot duftet nach Liebe und Familie. Die olfaktorische Sensation von frischgebackenem Roggenbrot erinnerte mich plötzlich wieder an die Backstube meines Großvaters. Längst verschüttete Bilder kamen mir ins Bewusstsein. Die kleine Bäckerei neben der Landesenergieklinik in Salzburg. Wie der Großvater mit weißer Schürze, weißer Bäckermütze, schwarzem Schnurrbart, funkelnden Augen und einer flachgedruckten, filterlosen Zigarettensorte Austria 3 im Mund den Teig formte und dann mit einer langen Schaufel ins Rohr schob. Wie er mir zeigte, wie Salzstangerl, Mohnweckerl und Kaisersmarrn gemacht werden. Aus dieser Erinnerung wurde Neugier, und aus der Neugier entsprang die Idee, ein Buch über die Unversalle Brot zu schreiben.

So folgte ich dem Geruch des Brotes in kleine handwerkliche Bäckereien, wie die



Große Vielfalt – aber nicht immer große Qualität: Deutsche Bäcker kämpfen gegen die Billigkonkurrenz. Gut beraten ist, wer sich auf seine Handwerkskunst besinnt.

FOTO: PAUL KNECHT/OPA

Laib und Seele

Unser Autor wollte wissen: Gibt es eigentlich noch Brot, das seinen Namen verdient? Und so reiste er quer durch das Land zu Handwerksmeistern, Visionären und Massenproduzenten

VON WALTER MAYER

von Magnus Grubbe, und in riesige Backfabriken. Mir wurde klar, dass die 3188-Sorten-Vielfalt des deutschen Brotes ein Resultat der 300 Kleinstätten ist, aus denen das Heilige Römische Reich deutscher Nation im 17. Jahrhundert bestand. Und ich musste lernen, dass der Mythos Vollkornbrot wohl noch eine Folge der Propaganda des von den Nazis eingerichteten „Reichsvollkornbrotausschusses“ sein könnte.

Diese vom Dermatologen Franz Gerhardt Wirz geleitete Mammuthbehörde mit 45 Dienststellen sollte im Rahmen der Kriegsvorbereitungen den Konsum der Bevölkerung vom Weizen zum möglichst zu hundert Prozent vermahlenen Vollkorn-Roggenbrot lenken. Die „Reichsvollkorn-Werbedienst GmbH“ drehte Werbetexte für die Kinos, kaum ein ärztliches Wartezimmer kam ohne „Vollkornbrot“-Aufkleber aus. „Vollkorn-Brot ist besser und gesünder“ stand noch gegen Ringernde auf Reichsbrotkarten, als längt schon Brotersatz mit Kartoffel- und Rübenmehl gebacken und mit Sägespänen gestreckt wurde.

Brot hat immer etwas zu berichten: über die Menschen, die es essen, über die Verhältnisse, in denen es gebacken wird. Über die Kultur, aus der es kommt. Und über den Zeitgeist, der die Zungen beherrscht. Die Bäckerei meines Großvaters musste Ende der Siebzigerjahre schließen, als die ersten Supermärkte in der Nähe eröffneten. Bis zur Renaissance des handwerklichen Backens dauerte es noch Jahrzehnte. Heute erzählt das Brot in Deutschland eine Geschichte von zwei gegensätzlichen Megatrends: Individualisierung und Industrialisierung. Unsere Zungen sind dabei zerrissen: Sie suchen das wertvolle natürliche Geschmackserlebnis. Einerseits. Aber andererseits den superbesten Preis.

Unser Gaumen ist wäherischer geworden, unsere Ernährung diverser. Handwerk ist Hype und heißt Craft. Betriebe wie die „Bread Station“ stillen die wachsende Sehnsucht after urbanen Geschmackselite nach „echtem“ Brot. Im oberbayerischen Reichtmehring, wo der Lichtkorngrogen blüht und der Lohbach hinter der

600 Jahre alten Draxmühle rauscht, hat die Müllerin Monika Drax mit Bauern und Bäckern ein Netzwerk geschaffen, das aus Altern Neues schafft und aus Tradition Innovation vergessene Getreidesorten wie Emmer, Kamut und Einkorn finden wieder Platz auf den Feldern und werden zu Broten, deren eigenständiger Geschmack den Zeitgeist trifft. Die Verheißung: vorindustrielle Qualität, die Heilung des naturfernen Supermarktkunden.

Eine wachsende Zahl von Hobbybäckern tauscht Rezepte aus, informiert sich in Brotbackblogs und reist zu Wochenend-Backkursen. Etwa auf die Kalkhöndelalm im Salzburger Raurisertal, wo man bei Rogswitha Huber lernen kann, wie wichtig Wasser und Luft für das Gelingen eines guten Bauernbrotes sind. Junge Bäcker, wie

Die Deutschen essen weniger Brot, zugleich wurde es in den Lifestyle-Kanon aufgenommen

die „Brotpuristen“ aus Speyer oder die „Wildbakers“ aus dem badischen Gomarigen verbannen die Backmischungen der Bäckereinkaufsgenossenschaften aus ihren Backstuben und investieren in die, neben dem Mehl, wichtigste Zutat, die man zum Backen braucht: Zeit. Die Zeit, derer es bedarf, einen Sauerteig, möglichst dreistufig, zu führen, die man dem gekneteten Teig gönnt, damit er als geformter Laib reifen und ruhen kann.

Obwohl die Deutschen durchschnittlich immer weniger Backwaren essen, zuletzt etwa 60 Kilo pro Jahr, hat sich Brot wieder einen Platz in den oberen Rängen des Lifestylekanons erobert. Oder wirkt das nur in der Komfortzone eines genußaffinen Bürgertums so? Großbäckereien, aber auch viele unter wirtschaftlichem Druck stehende Familienbetriebe, ersetzen, um profita-bel backen zu können, den Sauerteig durch Fertigsauer und die wichtige Zutat Zeit durch Zusatzstoffe. 200 solcher Zusatzstoffe sind in Deutschland zum Backen zugelassen – vom Mehlbehandlungsmittel As-

corbinsäure über das mythenumwobene Cystein, das die Knetdauer verkürzt, und Oxidase, die den Teig straffen und die Kleberfähigkeit erhöhen, bis hin zu Phosphatid-Enzymkomplexen, die für eine bessere Fettverteilung sorgen.

Als ich in den Neuzugern in München lebte, waren frische Butterbrot meine Lieblingsgaue. Immer wenn ich nach München komme, hole ich mir gleich am Bahnhof eine Brezn. Früher war die Bahnhofsgegend voller Peepshows, jetzt sind dort lauter Backshops; ich finde beides ähnlich elend. Je genauer ich hinschmecke, umso trauriger macht mich so ein vorgebackener, am Point of Sale nachgebräunter Teigling, der vorgibt, eine Laugenbrezn zu sein.

Mehr als 70 Prozent unserer Backwaren kommen heute aus vollautomatisierten und computergesteuerten Produktionsstraßen. Die Öfen der industriellen Bäcker integrieren alle Arbeitsschritte der Brotproduktion vom Teigmischen über Kneten, Würzen, Backen bis zu Verpackung und Abtransport. Eine der weltweit modernsten Backstraßen steht in einem Industriegebiet bei Leipheim in Baden-Württemberg. Eine Anlage für 20 Millionen Euro, die pro Stunde 50 000 Hamburger- und Hotdog-Brötchen raushaut.

In München besuchte ich die „iba“, die laut Selbstbeschreibung, „führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks“. Sollte ich noch irgendwelche romantischen Vorstellungen vom Wesen des modernen Backens gehabt haben, so wurden sie beim Rundgang durch die zwölf Iba-Messehallen mit ihren 1300 Ausstellern aus 60 Nationen deutlich zurechtgerichtet. Ich sah das chromblitzende, stahlmatte, surrende, sensorgesteuerte Waffenarsenal einer Industrie, die schon lange keine Bäckerhände mehr braucht. Ich sah Hochleistungsteil- und Rundwerkmaschinen. Strahlungsöfen. Bestreueeinrichtungen, die bis zu 4200 Teiglinge „automatisch rundherum perfekt bestreuen“. Hightech-Ofenlader. Etagenofenbeschickungsmaschinen. Thermo-Öl-Backstationen. Spiralkühltürme. Riesen-

knetgeräte. Blechtrolleys mit Federmechanismus. Shufflemixer. Verpackungsroboter mit integriertem Zählwerk, Metalldektektor und Kontrollkamera.

Während ich über die Messe schlenderte, dachte ich an Magnus Grubbe in Berlin, an Monika Drax in Reichtmehring und an alle die Bäcker, die mit ihren Händen und Herzen ihr Handwerk bewahren. Ich dachte daran, dass fast jeden Tag ein Bäcker auf gibt. Seit 1998 hat sich die Zahl der Bäckereien in Deutschland halbiert – von 21 406 Betrieben auf 12 155 im Jahr 2015.

In der „Bread Station“ kosten 750 Gramm Roggenbrot aus selbstvermahlenem Biogetreide von einem Feld in der Region 4,50 Euro. Ein paar Schritte weiter kann ich mir bei Aldi ein anonymes Backstraßen-Roggenvollkornbrötchen für 35 Cent aus dem Regal holen. Muss man also Magnus Grubbe vor Aldi schützen?

Ich denke: nein. Er ist stärker als Aldi. Sein Brot schmeckt unverwechselbar. Seine Bäckerei läuft. Und immerhin gilt der

Däne in China jetzt schon als Inbegriff eines deutschen Bäckersmeisters.

Brauchen wir eine Deklarierungspflicht für Brotinhaltsstoffe? Ja, ganz bestimmt. Der Konsument hat ein Recht zu wissen, was sich unter der Kruste versteckt. Und wie wäre es mit einem Reinheitsgebot fürs Brot, so wie fürs Bier? Muss die Politik einschreiten, wie in Frankreich, wo der Teig für das „Baguette Tradition“ nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz bestehen darf und Zusatzstoffe per Gesetz aus Handwerksbetrieben verbannt sind? Vielleicht.

Aber ich glaube eher an das Gesetz des Geschmacks. Wenn der Geiz nicht in den Backshop treibt, dem ist der Gaumen ein guter Ratgeber. Wenn wir unserem Geschmack vertrauen, werden wir das Brot in seiner Vielfalt und Originalität retten.

Walter Mayer, geboren 1959 in Salzburg, stammt aus einer Bäckerfamilie und ist Journalist. Sein Buch „Brot. Auf der Suche nach dem Duft des Lebens“ ist im Insel-Verlag erschienen.

» Meine Glückszahl ist die 18 «



Wie Andreas, Opersänger aus München, mit seinen Initialen in der Spielbank gewann.

Mein Vater und ich sind beide an einem 18. geboren. Irgendwann fiel mir auf, dass meine Initialen auch 18 ergeben, wenn man ihre Stellen im Alphabet abzählt. Ich hielt das für ein Zeichen und setzte in einer Spielbank beim Roulette zwei Euro auf die 18 – und gewann. Seitdem ist die 18 offiziell meine Glückszahl. Aber ich ärgere mich natürlich bis heute, dass ich nicht mehr gesetzt habe.

Ihr Spiel in guten Händen. LOTTO

Spielteilnahme erst ab 18 Jahren. Glücksspiel kann süchtig machen. Infos und Hilfe unter www.bzga.de



Lucie hat die Krankheit Morbus Crohn. Ihren Freund David schreckt das nicht ab > Seite 51

Zweisam

Millionenfach

Früher jagten Paparazzi die Kinder von Prominenten. Heute stellen Promi-Eltern jede Menge private Fotos selbst ins Netz > Seite 52