

Brot scheint gerade in Mode zu sein. In den hippen Cafés im Osten Londons werden Brotback-Kurse angeboten. In manchen New Yorker Restaurants gilt Brot inzwischen als eigener Gang in der Menüfolge. Und Stockholm beheimatet gar ein „Sauerteig-Hotel“, in das Heimbäcker die gärende und recht pflegeintensive Masse geben können, wenn sie in den Urlaub fahren.

VON ANNE WAAK

Und im Wiegenland der Brotkultur? Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks verzeichnet in seinem „Brot-Atlas“ fast 3000 eigenständige Brotspezialitäten. Trotzdem kaufen viele ihr in Plastikfolie verpacktes, womöglich vorgeschnittenes Roggenmischbrot im Supermarkt oder bei einer Ladenkette, die zum Beispiel „Back-Factory“ heißt.

Die hiesige Bäckereilandschaft wird dominiert von Großbäckereien und Backstationen, in denen vorgefertigte, mit Enzymen und Emulgatoren versetzte Teiglinge „frisch“ aufgebacken und verkauft werden. Von den 1,5 Millionen Tonnen Brot, die jährlich in Deutschland verkauft werden – knapp 60 Kilo pro Kopf –, kommen 46.000 Tonnen fertig und tiefgekühlt aus dem Ausland. Nur noch ein Drittel wird in traditionellen Bäckereien gebacken. Jeden Tag geht in einer der Ofen für immer aus.

Aber es formiert sich – neben den tapferen und teilweise seit Jahrzehnten bakenden Familienbetrieben – eine Gegenbewegung, die nicht nur das traditionelle Handwerk retten und gegen die fabrikmäßige Fertigung verteidigen will, sondern auch Wert auf ökologische Kriterien und Zusatzstofffreies Backen legt. Und Brot wieder als das behandelt, was es ist: eine Delikatesse.

ANZEIGE

Mehl, Salz, Wasser

Gutes Brot braucht nicht viele Zutaten. Sondern Leute, die bereit sind zu investieren. Und zwar Zeit und Geld. Auf der Suche nach dem besten Laib

Nur was durch die Hände eines Bäckers ging, verdient auch den Namen Brot

Mitte letzten Jahres eröffneten der österreichische Bäcker Helmut Gragger und seine Landsmännin, die Köchin Sarah Wiener, in Berlin-Mitte die Holzofenbäckerei „Wiener Brot“. Die dort verkauften Laibe werden aus Biozutaten in Handarbeit hergestellt, nur das Rühren des Teiges übernimmt eine Maschine. Es wird mit Natursauerteig gearbeitet, also ohne zugesetzte Treibmittel wie Hefe – mit nichts weiter als Wasser und

Mehl. Und da ein Brot besser mundet, je länger das Wasser Zeit hatte, die Geschmacksstoffe aus dem Mehl zu lösen, lässt man ihm hier zwischen zehn und 20 Stunden Zeit zu rasten. Die für den typischen Broteschmack verantwortlichen Aromastoffe stecken in der Kruste und davon hat ein sogenanntes freigeschobenes Brot (also eines, das nicht in einer Form gebacken wurde) besonders viel. Aber es braucht durch seine runde

flache Form auch viel mehr Platz im Ofen. So kommt es, dass bei „Wiener Brot“ nur 120 Laibe am Tag hergestellt werden können. Am besten von den fünf angebotenen Sorten verkauft sich ein Roggenbrot mit Fenchel, Koriander und Kümmel für 4,50 Euro pro Kilo.

Für Sarah Wiener ist die Arbeit in der Bäckerei vor allem ein Dienst an den Essern der Zukunft: „Wenn man guten Geschmack nicht mehr kennt, kann man ihn auch nicht nachfragen. Wenn man nicht mehr weiß, wie handwerklich hergestelltes Brot schmeckt, kann man auch keine Sehnsucht danach entwickeln.“ Sie glaubt, dass es aufgrund der ständigen Lebensmittelskandale, grassierender Gluten-Unverträglichkeit und Allergien immer mehr Menschen geben wird, die ein Brot wollen, bei dem sie wissen, was drin ist. Ihr Kompagnon Gragger hingegen zweifelt, ob ihre Art der Brotherstellung massentauglich ist. „Aber die Leute müssen sich überlegen, was in einem Brötchen für 7 Cent drin sein kann.“ Gragger kann auch erklären, warum es die Bäckereien selbst waren, die das heute weitgehend vereinheitlichte Angebot zu verantworten haben. In den 70er-Jahren verdienten die kleinen Betriebe sehr gut und investierten verstärkt in Maschinen. Das steigerte die Produktion. Die Ware, die sie nicht mehr in ihren eigenen Läden verkaufen konnten, lieferten sie an Supermärkte – und gruben sich

„Nur wer handwerkliches Brot kennt, kann es vermissen“

Sarah Wiener, Bäckerin

damit selbst das Wasser ab. Den Rest besorgte die Backmittelindustrie: Sie erfand eine Reihe von Zusatzstoffen, die sie an die Bäckereien verkaufte.

So haben wir über die Jahre verlernt, wie gutes Brot schmeckt. Und dass es nun mal seinen Preis hat. Oder sogar unbezahlbar ist. So wie das von Malin Elmlid. Die 32-jährige Schwedin ist die Frau hinter „The Bread Exchange“, einer Art sozialem Brot-Netzwerk. Dafür backt Elmlid jede Woche ein paar Laibe in der Küche ihrer Berliner Wohnung und steht auch schon mal um kurz nach 4 Uhr auf, denn der Teig muss zu bestimmten Zeiten weiterverarbeitet werden. Sie vergleicht die Teige, die sie mit Goji-Beeren, Aprikosen, Rosmarin oder Salbei anreichert, mit Lebewesen. „Roggensauerteig ist ein Arbeitspferd: ganz zuverläss-

sig. Aber die Brote werden auch nicht so lustig und spannend, nicht so luftig!“, sagt sie. Weizensauerteig dagegen ähnele einem Vollblut. Wenn man den eine Stunde zu lange gehen ließe, schösse er übers Ziel hinaus. Dafür sei das Ergebnis das Beste. Wenn man ihr so zuhört, wird klar: Hier geht es um weit mehr als um eine bloße Butterunterlage. Ihr Brot ist hell und ganz feinporig, mit einer ganz dünnen und dunkel gebrannten Kruste. Und es ist ausgesprochen köstlich. Das finden auch die mehr als 1000 Menschen, die es sich schon ertauscht haben.

Denn Malin Elmlid arbeitet eigentlich in der Modebranche und das Backen ist noch so etwas wie ihr Hobby. Alles begann 2007, als sie versuchte, ein, wie sie sagt, „perfektes“ Brot nachzumachen, das sie mal in Kopenhagen gegessen hatte. Und weil Elmlid die Dinge gern richtig macht, feilte sie ein Jahr lang am Rezept, absolvierte Bäckerei-Praktika in Paris, Stockholm, San Francisco und Kabul. All die Brote, die während ihrer Testphase entstanden, verschenkte sie an Freunde und Nachbarn. „Mir war von Anfang an klar, dass ich es nicht verkaufen kann. So viel Zeit, wie ich aufs Backen verwende – wer sollte das bezahlen?“ Eines Tages rief jemand bei ihr an, der über einen gemeinsamen Freund an ihr Brot gekommen war, und bot ihr im Gegenzug zwei Karten für ein klassisches Konzert an. Ein paar Tage später bedankte sich ein anderer mit ein paar historischen Fotos für ihr Brot. Die Idee zu „The Bread Exchange“ war geboren.

Heute verkündet Elmlid auf ihrem Blog, wenn es neues Brot gibt. Wer sich daraufhin zuerst bei ihr meldet, darf es haben. Im Gegenzug bekommt sie, was auch immer der- oder diejenige geben will: ein selbst gemachtes Chutney, ein Suppenrezept, eine Fahrradreparatur. Bis ins indische Delhi hat es ihr Brot so schon geschafft.

„Ihr habt in Deutschland eine so tolle Brotkultur“ sagt Elmlid. Aber die Grundzutaten und die Art der Herstellung müssten eben stimmen. Eine wirklich gute Bäckerei könne es gar nicht schaffen, 25 verschiedene Brote anzubieten – und das auch noch bis spät in den Abend hinein. „Wir als Käufer sind mitverantwortlich dafür, wenn das Angebot schlecht ist.“ Neben dem Qualitätsaspekt steht für sie aber auch die soziale Komponente des Essens im Vordergrund, sie interessiert sich für die Geschichten der Leute, die sie durch „The Bread Exchange“ trifft. „Das Schöne an Brot ist ja, dass man es – wie Wein – hoffentlich mit anderen teilt. Es ist ein emotionales Lebensmittel.“

Und eines der grundlegendsten. Es gibt einen Grund, warum sich derzeit so viele Menschen für Brot und die Art, wie es entsteht, interessieren. Es steht für unseren Umgang mit Nahrung im Allgemeinen, mit der Natur, mit Ökonomie und letztendlich: miteinander.

RS

RALF SCHMITZ



Kempfen · Düsseldorf · Berlin · Hamburg

RALF-SCHMITZ.DE

Wiener Brot, Berlin

Jahrelang habe sie „bitterlich geweint“, weil sie fast überall in Berlin nur industriell hergestelltes Brot kaufen konnte. Deswegen eröffnete die Köchin Sarah Wiener im Jahr 2012 ihre erste Bäckerei im Stadtteil Neukölln. Neben Natursauerteig-Brot gibt es im Laden in Mitte auch feine Kuchen und Kleingebäck. Alles ist gleichzeitig bio und hochwertig, sodass ihre Backwaren sowohl in zwölf



Sarah Wiener

Filialen der lokalen Ökosupermärkte „Bio-Company“ und „LPG“ verkauft werden als auch im KaDeWe. „Wiener Brot“, Tucholskystr. 31, 10117 Berlin-Mitte. www.wienerbrot.de

Hopffisterei, München

Für Siegfried Stocker hat gutes Brot „eine lange Genussqualität und ist aus Biozutaten aus der jeweiligen Region hergestellt“. Bereits 1993 stellte er bei der 1331 erstmals urkundlich erwähnten Münchner „Hopffisterei“ die gesamte Produktion auf Bioware um. Auslöser war ein Zeitungsartikel, in dem beschrieben wurde, wie die konventionelle Landwirtschaft mit ihren Pflanzenschutzmitteln

BÄCKER LECKEREN BROTES

die Grundwasserqualität in den Getreideanbaugebieten beeinträchtigt. Zwei Stunden Backzeit bekommen die Brote hier, dadurch wird die Kruste besonders gut – was sowohl dem Geschmack als auch der Haltbarkeit dient. Mittlerweile werden sie in 156 Filialen in Süddeutschland und Berlin verkauft, daneben in 700 Einzelunternehmen. Auch einen Versandservice gibt es. www.hopffisterei.de

Effenberger Vollkornbäckerei, Hamburg

Regelmäßig von der Gourmetzeitschrift „Der Feinschmecker“ zum besten Bio-bäcker Hamburgs gekürt, stellt Thomas Effenberger bereits seit 1986 urgesundes Brot her. Heute gibt es das in sieben Hamburger Filialen, auf Wochenmärkten und in mehr als 40 anderen Verkaufsstellen. Zum Wirtschaftskonzept des seine Kuchen ausschließlich mit Honig süßenden Überzeugungsbäckers gehört auch eine optimale Ressourcennutzung und ein geringer Energieverbrauch. www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

The Bread Exchange

Wer eines von Malin Elmlids Broten haben will, muss ihren Blog im Auge



Gebackene Vielfalt



Malin Elmlid

ein Übergabetreffen mit dem jeweiligen Tauschpartner. Wenn dieser z. B. in Nürnberg oder New York lebt, gibt sie die gute Ware reisenden Freunden mit auf dem Weg. Elmlid sagt, für selbst gemachtes Brot ist, neben Zeit und Liebe, vor allem eines entscheidend: hochwertiges Mehl. „Es ist schließlich die Hauptzutat.“ www.thebreadexchange.com

Für Selbstbäcker

Exzellentes Mehl sowie ungemahlene Getreide und Brotmischungen gibt es im „Mehlladen“ der Münchner Kunstmühle. Alles ist auch im Versand erhältlich. „Mehlladen“ im Hofbräuhaus Kunstmühle, Neuturmstr. 3, 80331 München. www.hb-kunstmuehle.de

In Berlin ist das Schöneberger „Mehlstübchen“ erste Anlaufstelle für Selbstbäcker. Neben vielen auch glutenfreien Sorten gibt es Backzubehör, der Versand ist ebenfalls möglich. „Mehlstübchen“, Leberstraße 28, 10829 Berlin. www.mehlstuebchen.de anwa