THE BREAD EXCHANGE

Everything Is Not For Sale

Text: Lena Brombacher

„Everything is not for sale" lautet die Parole des Projektes ‚The Bread Exchange'. Man kann nicht alles kaufen. Doch wie kommt man auf die Idee, mit einem Sauerteig im Koffer die ganze Welt zu bereisen? Manche Dinge ergeben sich einfach. So geschehen der Schwedin Malin Elmlid, die irgendwann realisierte, dass sich eine kleine Idee, nämlich für andere Brot zu backen und sich dieses nicht bezahlen zu lassen, sondern gegen sämtliche Dinge und Dienste zu tauschen, sich zu etwas von großer Bedeutung für ihr Leben entwickelt hatte.

Alles hatte damit begonnen, dass Malin beschlossen hatte, kein industriell gefertigtes Brot mehr zu essen. Nicht, weil sie kein Brot mochte – ganz im Gegenteil – sondern weil ihr die Vorstellung nicht gefiel, dass darin sämtliche Zusatzstoffe enthalten sind, die der traditionellen Art, Brot zu backen, widersprachen. Wenn Brot doch ursprünglich aus nur drei Zutaten bestand – Mehl, Wasser und Salz – warum dann Massenware vollgepumpt mit Chemie essen? Malin begann, mit Sauerteig zu experimentieren. Überall in ihrer Wohnung fanden sich Behältnisse mit Testteig, die vor sich hin brüteten und Blasen schlugen. Natürlich ging dabei auch viel schief und landete im Mülleimer. Trial and error. Der nächste Schritt führte sie zum Experten: Manfred Enockson, einem bekannten Sauerteig-Bäcker in Schweden. Es folgte ein Praktikum in der Lars Gustavsson Bäckerei im schwedischen Höje, danach war Malin bestens geschult. Doch man lernt nie aus.

Zurück in Berlin buk sie noch mehr Brot. So viel Brot, dass Freunde und Nachbarn nicht mehr ausreichten, um die Mengen zu bewältigen. Natürlich wollten sich die Menschen, denen Malin Brot gab, revanchieren, und schenkten ihr im Gegenzug andere Dinge. Mal etwas zu Essen, mal ein Buch oder Ähnli-

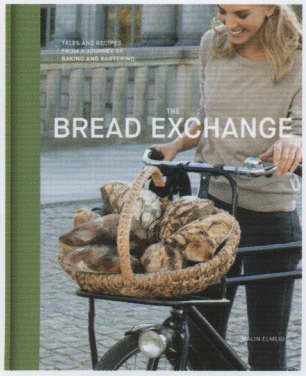
© Fred Bischaden

© Mirjam Wählen

ches. So ergab sich aus der reinen Leidenschaft auf ganz natürliche Weise ein Tauschhandel – ‚The Bread Exchange'. Und dies ist auch schon die ganze Idee: Geben und Nehmen. Ein Brot gegen Blumen, Seife, Eier aus dem Hinterhof, selbstgezogene Kräuter, Wein, die Reparatur des Fahrrads, einen Platz auf der Gästeliste oder Fotos für die neu gestaltete Internetseite. Es gibt immer etwas, das der Eine zu viel hat oder nicht mehr haben möchte, was aber einem Anderen einen Nutzen oder eine Freude bringt. Auch für kleine und große Events bäckt Malin mittlerweile ihre berühmten Brote. Es spricht sich eben schnell herum, wenn etwas wirklich gut ist.

Die Brote von Malin sind einzigartig, ständig experimentiert sie mit neuen Zutaten, die sie von ihren Reisen mit nach Hause bringt, oder die Freunde und Bekannte ihr schenken. Bei ihrem Signatur-Brot wird der Laib mit Salbei-Blätter ummantelt. Malins Nachname ‚Elmlid' bedeutet übersetzt, ‚Lichtung in einem Ulmen-Wald', daher rührt die schöne Idee, ihr Brot mit Blättern zu bedecken. Das berühmte Charcoal Bread, schwarzes Sauerteigbrot, ist nicht etwa schwarz, weil es zu lange im Ofen war, sondern weil Malin dem Teig Asche beifügt. Es handelt sich um japanische Asche aus Bambus, sie hat ein Kilo davon gegen ein Brot getauscht. Die Asche hat zusätzlich eine reinigende und filternde Wirkung für den Körper.

Die Geschichte von ‚The Bread Exchange' ist jetzt als Buch erschienen. Es enthält 45 Rezepte – unterschiedliche Brotsorten und andere Köstlichkeiten. Doch vielmehr ist es ein Buch über die Türen, die sich auftun, wenn man sich der Welt mit ganzem Herzen öffnet. Malins Reisen sind ein Quell der Inspiration, sich wieder auf die einfachen Dinge des Lebens zu fokussieren – seine Mitmenschen. Bei der Lektüre empfiehlt es sich auf jeden Fall, ein gutes Brot im Haus zu haben, denn man bekommt unglaublichen Appetit darauf. Oder man besorgt sich gleich die Zutaten, um selbst zu backen.



The Bread Exchange
Hardcover, 240 Seiten
Chronicle Books

www.chroniclebooks.com
www.thebreadexchange.com