

Warten auf die schwarze Sonne

Die Münchner Hopffisterei backt Brot wie vor 2 000 Jahren. Das schätzen nicht nur Öko-Fans

VON THOMAS SCHULER

MÜNCHEN. Im Jahr 1984 wollte die sowjetische Parteizeitung Prawda ihren Lesern zeigen, dass auch der Westen Probleme hat, seine Bürger mit Lebensmitteln zu versorgen. Sie druckte als Beleg ein Foto, das eine lange Schlange vor einer Bäckerei in München zeigte. Es handelte sich, was die Genossen Redakteure nicht wissen konnten oder wollten, bei der Bäckerei allerdings um die Hopffisterei, und die Schlangen vor deren Filialen sind bis heute kein Beleg für den Mangel, sondern für die besondere Wertschätzung der Kunden für das Brot dieser Bäckerei.

Die Kunden wissen, dass Pfisterbrot doppelt lange gebacken wird und so eine Kruste erhält, die es länger haltbar macht. Aus diesem Grund kaufen sie das Brot auch gerne am Abend kurz vor Ladenschluss, weil es dann nur die Hälfte kostet.

Pfistererei ist ein altes Wort für Bäckerei samt Mühle, und Hopffisterei deutet auf ihre lange Geschichte hin. Erstmals wurde sie 1331 urkundlich erwähnt. Ludwig Stocker übernahm sie 1917 und belieferte den letzten bayerischen König. Stockers Sohn Siegfried richtete die Firma ab 1979 ökologisch aus – lange vor entsprechenden Gesetzen und Verordnungen. Damit Bauern generell auf ökologische Produktion umstiegen, nahm ihnen Stocker auch Ökofleisch ab, und bis heute bietet er in seinen Läden so auch Wurst an.

Seit einigen Monaten verkauft die Pfistererei ihr Brot auch in vier Läden in Berlin, zwei weitere sind in Planung. Sie backt täglich 20 000 Brote, insgesamt mehr als 30 Brotsorten, von „Öko 1331“ bis „Korianderlaib“ und „Karotten-Sesambrot“. Wenn Münchner etwa die „schwarze Sonne“ ver-

langen, dann sprechen sie von einem dunklem Sonnenblumenbrot, das besonders lange im Ofen war. Die „Pfister Sonne“ besteht aus 90 Prozent Roggen und zehn Prozent Weizen, gebacken wird sie zwei Stunden lang bei anfangs rund 200 bis 240 Grad Hitze, die dann abnimmt, also bei relativ niedriger Temperatur, in alt-deutschen Steinbacköfen. Die mit Abstand erfolgreichste Sorte macht 20 Prozent des gesamten Brotabsatzes aus. Die mittelständische Berliner Bäckerei Märkisches Landbrot verwendet nach eigenen Angaben seit 1981 ebenfalls ausschließlich ökologische Rohstoffe und Zutaten. Die großen, mehr als zwei Kilogramm schweren Brotlaibe in den Steinbacköfen produziert jedoch einzig die Hopffisterei.

Sie ist mittlerweile zur führenden Ökobäckerei Deutschlands aufgestiegen, mit fast 160 Filialen, 900 Mitarbeitern und 60 Millionen Euro Umsatz. Die meisten Filialen gibt es in München, im

Rest Bayerns und in Baden-Württemberg. Außerdem beliefert sie in Bayern Hunderte Einzelhandels- und Supermärkte. Frankfurt, Ruhrgebiet und Hamburg waren in der Auswahl für die Expansion. Am Ende entschied man sich für Berlin, weil es dort „eine hohe Bio-Affinität“ gebe, wie der 65-jährige Siegfried Stocker sagt.

Unsere Brote schmecken auch, wenn sie ein bis zwei Tage unterwegs sind.

Wenn Verkaufschef Friedbert Förster durch die Firma in der Maxvorstadt (einem Nachbarviertel von Schwabing) führt und davon spricht, was das Besondere an diesem Brot ist, dann kommt er immer wieder auf die viele Zeit zu sprechen, die in seine Herstellung investiert wird. Das beginnt beim Natursauerteig, den die Bäcker 24 Stunden vor dem Backen ansetzen, länger als sonst in Großbäckereien üblich. Sie verwenden auch weniger Zutaten, nur Wasser, Mehl, Salz und Gewürze wie Sonnenblumenkerne, Kümmel oder Koriander. Die Pfistererei backe wie vor 2 000 Jahren, sagt Förster.

Der besondere Geschmack er-

gibt sich auch aus dem Gärungsprozess und den alten Steinbacköfen. Als die Bäckerei 1964 aus ihrem alten Gebäude nahe dem Hofbräuhaus ausziehen musste, seien die Bäcker fast verzweifelt, sagt Förster. Sie brauchten zwei Jahre, bis sie den ursprünglichen Geschmack wiedergefunden hatten. Deshalb will die Firma heute nicht mehr umziehen, obwohl sie weiter wächst. Einmal versuchte die Hopffisterei, auch in Nürnberg zu backen. Das Ergebnis sei gutes Brot gewesen, sagt Förster, aber eben nicht das typische Pfisterbrot. Seit zehn Jahren versuchten Bäcker, auf anderen Öfen gleiche Qualität zu erreichen – bislang vergeblich. Deshalb wird das Brot für Berlin in München zu 60 oder 70 Prozent gebacken und kommt dann in Berlin noch einmal in den Ofen.

Der Brotkonsum in Deutschland geht langsam, aber stetig zurück – in 20 Jahren um etwa ein Viertel, schätzt man bei der Hopffisterei. Alte Leute tun sich schwer, die harten Krusten zu kauen, aber auch Kinder und junge Leute greifen immer mehr zu weichen Backwaren. Die Hopffisterei muss deshalb ständig neue Wege suchen, um Kunden zu gewinnen. Die lange Haltbarkeit etwa ermöglicht den Verkauf der Brote per Internet. Der Online-Umsatz entspreche dem einer Filiale, monatlich immerhin rund 40 000 Euro. Auch in die Schweiz, nach Österreich, Frankreich und Schweden, einmal sogar bis nach Kanada wird geliefert. Dienstag und Mittwoch gehen die Pakete mit dem Versprechen raus: „Weil unsere Natursauerteigbrote doppelt lange gebacken werden, schmecken sie auch, wenn sie ein bis zwei Tage unterwegs sind.“ Bis zum Scherzl. Scherzl? Eine Broschüre für Nicht-Bayern klärt auf: „Scherzl: bayerischer Ausdruck für den Tatbestand, dass das Brot endgültig zu Ende ist.“



WWW.STEPHANFLOSS.COM

Ein gutes Brot braucht auch einen guten Ofen. Nur in den Steinbacköfen der Hopffisterei kriegt es seinen unvergleichlichen Geschmack.