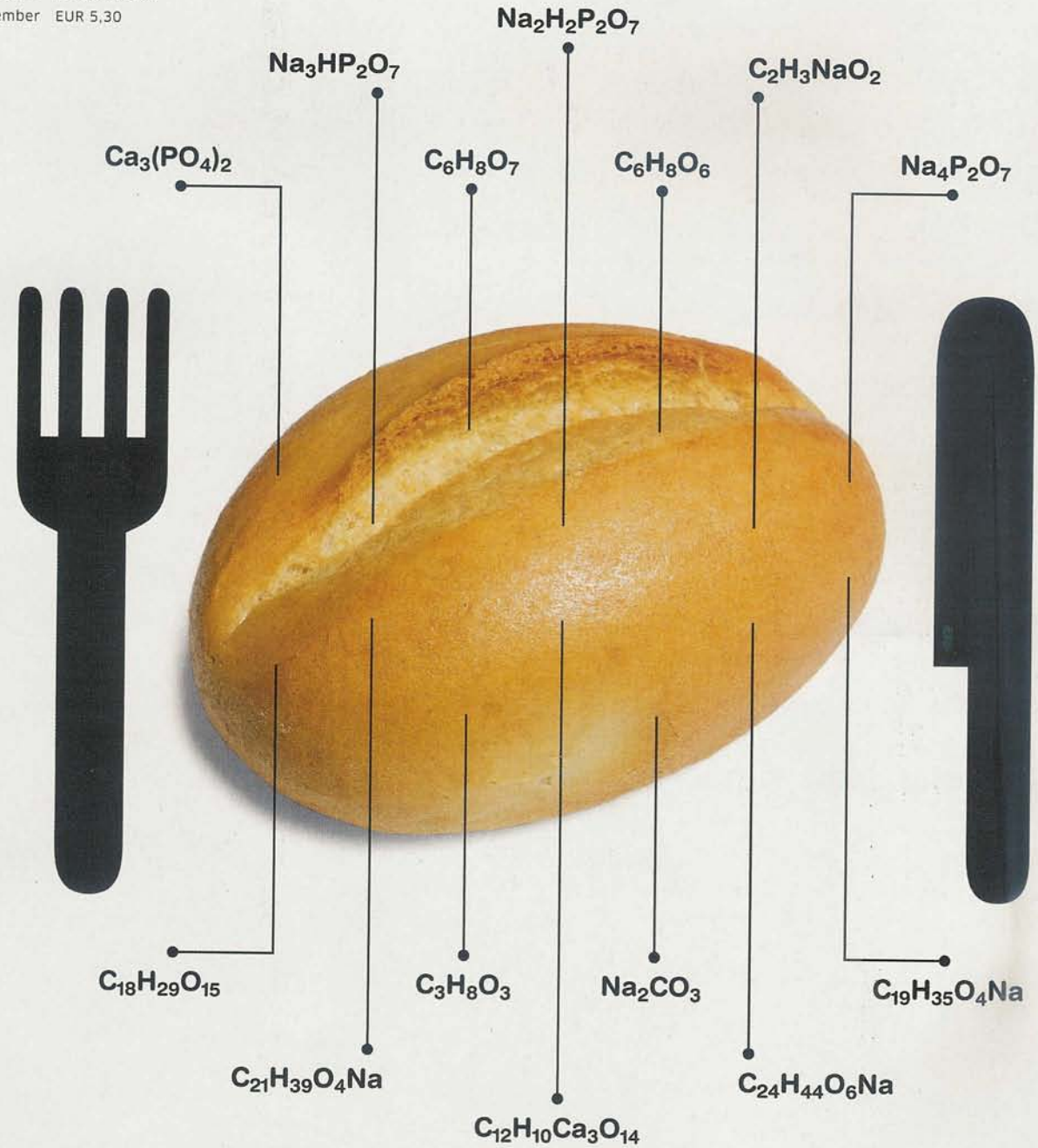
politik . wirtschaft . umwelt

greenpeace magazin.

6.09

www.greenpeace-magazin.de

November-Dezember EUR 5,30



DIE TÄUSCHUNG

OB BROT ODER MILCH – UNSERE LEBENSMITTEL VERKOMMEN ZUR KÜNSTLICHEN MASSENWARE

Österreich € 5,30 . Belgien € 5,80 . Italien € 6,60 . Griechenland, Spanien € 6,80 . Polen PLN 28,- . Schweiz CHF 9,80 . Ungarn Ft. 2.300,-

Friedberg Förster (vorne links), Marketingchef der Hofpfisterei, führt eine Gruppe von Besuchern durch die Münchner Bäckerei

MIT LAIB UND SEELE

Brot ist purer Genuss – wenn es gebacken wird wie in Hengen auf der Schwäbischen Alb oder in der Münchner Hofpfisterei

VON **GERO GÜNTHER** UND **PETER NEUSSER** (FOTOS)

EIN BROT, DAS DEN NAMEN VERDIENT

Seit 1993 werden alle Brotsorten der Hofpfisterei nur mit ökologischen Zutaten hergestellt: Tausende Laibe fahren täglich aus den heißen Backkammern (oben links), die zuvor von verschwitzten Männern in Steinöfen eingeschossen wurden. In großen Kesseln herangereifte Sauerteige warten darauf, zu Broten geknetet zu werden (unten)

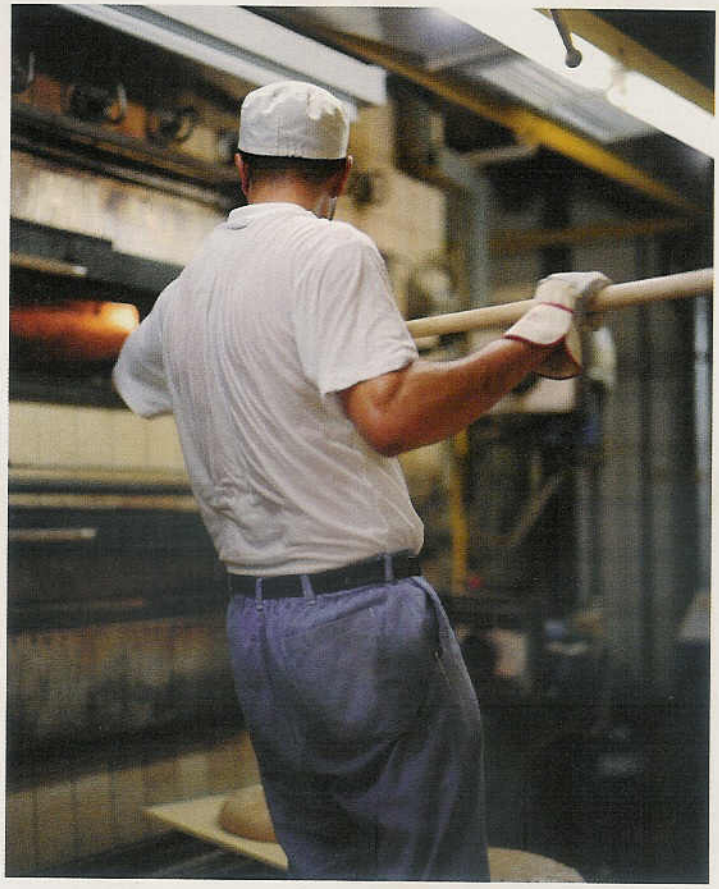
Die Grähle sind runtergebrannt", sagt Traudel Föhringer, jetzt müssen Glut und Asche durch die Schlitze hinaus. Sie fegt den heißen Steinofen aus, wischt die Schamottsteine mit einem feuchten Lappen sauber. Acht Bündel Reisig haben Föhringer und ihre Freundin Irmtraud Wörz im Backraum verbrannt. Im Steinofen herrschen 190 Grad. Schnell, den Teig auf die Einnetzschüssel geben, jeweils eine Portion ausbrechen, und hinein damit. Mehr als drei Meter lang ist der Schapf, mit dem der Teig eingeschossen wird. Man muss geübt sein, um mit der langen Stange in dem kleinen Backhaus zurecht zu kommen. Laib für Laib setzt Traudel Föhringer in den Ofen, in sauberen Reihen.

Die Gemeinde Hengen auf der Schwäbischen Alb hat 896 Einwohner. Ein typisches Alb-Dorf mit Rathaus, Feuerwehr, Kindergarten, Gewerbegebiet und dem Backhaus natürlich. Kommunale Backhäuser gibt es in fast jedem Ort auf der Alb. In den meisten von ihnen wird noch regelmäßig gebacken. Den Teig haben die beiden Frauen am frühen Morgen mit der Maschine angerührt. Der große Kneter gehört den Vereinen des Dorfs und steht zwischen Helmen und Schläuchen im Feuerwehrhaus von Hengen. „37 Kilo Weizenmehl, 40 Liter Wasser, Hefe, Salz. Habe ich was vergessen?", fragt sich Irmtraud Wörz. Die Bäuerin backt seit 40 Jahren Brot und hofft, dass die jungen Frauen im Ort diese Tradition auch in Zukunft pflegen werden. „Früher", erzählt Wörz, „haben die Frauen den Teig in hölzernen Mulden geknetet". An die harte Handarbeit können sich die alten Leute im Dorf gut erinnern, an das Holzsammeln und daran, dass man an Ostern Butterkuchen gebacken hat.

Das Backhaus in Hengen gibt es seit 1838. Damals wurden in Württemberg flächendeckend Backhäuser errichtet, weil Backöfen in den Häusern als gefährlich galten. Backen war damals wie heute eine gemeinschaftliche Arbeit, ein wichtiger Teil des dörflichen Soziallebens. Einige Male im Jahr werden anlässlich von Festen alle vier Öfen im Backhaus angefeuert und es wird drei Tage lang gebacken: Laugenwecken, Zwiebelkuchen, Brot in rauen Mengen. Nach wie vor ist das Holzofenbrot begehrt, und auch heute noch gibt es Familien auf der Schwäbischen Alb, die ihr gesamtes Brot selber backen. Gelagert wird das Backgut heute nicht mehr im Brothang, einem mäusesicheren Brett im Keller, sondern in der Gefriertruhe. „Wenn man es lauwarm einfriert, bleibt es am frischesten", weiß Traudel Föhringer und schichtet die Brote noch einmal um. Jetzt noch mit Wasser einstreichen und wieder hinein in den Steinofen. Mittags ist das Holzofenbrot fertig. 37 knusprige Laibe liegen auf den Tischen im Backhaus und knistern beim Auskühlen leise vor sich hin. „Die schwätzen jetzt mit uns", lacht Irmtraud Wörz. Frisches Bauernbrot ist für sie mehr als ein bloßes Nahrungsmittel, mehr als eine Unterlage für Butter, Wurst und Käse. Es bedeutet Genuss und hat Tradition, es ist Kulturgut und hat biblische Symbolkraft, weil es schlicht und grundlegend ist.

Die Deutschen hatten schon immer ein besonderes Verhältnis zu ihrem Brot. Gutes Brot gibt es hierzulande zum Glück nicht nur im Backhaus auf der Schwäbischen Alb: In traditionellen Steinöfen wird etwa auch in der Münchner Hofpfisterei gebacken. Tausende Laibe „Sonne" und „Schranne" und „Rustikal" werden in die Backkammern der zentral gelegenen Großbäckerei eingeschossen. Die Technik ist vergleichbar mit jener im Backhaus, aber die Öfen sind größer und tiefer. Die Männer in den verschwitzten T-Shirts und blau karierten Hosen arbeiten bei Temperaturen um die 40 Grad Celsius unter Zeitdruck. Drei Minuten lang werden die Laibe bei 300 Grad in einem konventionellen Ofen vorgebacken. Dann werden die Brote in altdeutsche Steinöfen eingeführt, später umgeschichtet und herausgeholt. Jeweils fünf Brote à zwei Kilo passen auf den hölzernen „Schießer". Es ist der härteste Job in der Bäckerei, bis zu zehn Liter trinken die Männer während ihrer Schichten.

Stevo Nedalkowski arbeitet hier seit 1977. Damals kam er aus Mazedonien nach München. Er kennt jeden Quadratmeter der gewölbten Steinöfen und weiß, wie er den Schießer manövrieren muss. „Im Sommer ist es am Schlimmsten", sagt er, lacht und nimmt einen großen Schluck aus der Wasserflasche. Zwei Jahre braucht man mindestens, um die Backkunst zu erlernen, und



In eine Labormühle der Meyer-Mühle wird Weizen geschüttet. Die Schaumstoffverkleidung dämpft den Lärm der Maschine

noch einige Jahre mehr, um Routine zu bekommen. Schließlich werden die Natursauerteige mit dem Handrücken auf Elastizität getestet, das Know-how ist nach wie vor das A und O in der 700 Jahre alten Bäckerei. Jahrhundertelang bestand das Privileg des Hofpfisters darin, mehrere sonst streng getrennte Handwerke ausüben zu dürfen. Der Brotlieferant des Hofes war Müller, Mehlhändler und Bäcker in einem Amt.

Eine Sonderstellung hat die Hofpfisterei in München bis heute. Für viele ist das Pfisterbrot Kult, obwohl es sich bei diesem Biobäcker um eine Großbäckerei mit 158 Filialen handelt. 96 davon liegen in München. Seit kurzem gibt es zudem vier Geschäfte in Berlin. Alle Pfisterbrote sind Sauerteigbrote. Keine andere Bäckerei verarbeitet so viel Natursauerteig. In großen Kesseln reift der Brotteig aus 45 Kilo Grundsauer in 24 Stunden biologisch heran. 20 verschiedene Säurefraktionen arbeiten sich dabei durch das Mehl. 1984 wurde der Grundsauer zum letzten Mal angesetzt, seitdem wächst er. Die Reife findet in großen Kesseln statt: Weizensauer, Roggensauer, Dinkel – mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, Fenchel, Koriander oder Kümmel gewürzt, oder einfach pur.

Im zweiten Stock der Bäckerei riecht es säuerlich, während die Bäcker an Hubknetern stehen und 270 Kilo Teig durchwalken lassen. Später wird der Teig durch ein Gitter in den ersten Stock gekippt, zu Laiben geformt und in einem 50 Meter langen Ofen mit beweglichen Steinplatten gebacken. Die meisten dieser Schritte sind vollautomatisiert und werden von Apparaten kontrolliert. Ein Stockwerk tiefer wurden indes die Steinöfen angefeuert, in denen das Premium-Brot gebacken wird.

Vieles, sagt Margaretha Stocker, die Chefin der Hofpfisterei, habe das Familienunternehmen der Sturheit ihres Schwiegervaters zu verdanken. „Dem haben sie in den 50er- und 60er-Jahren immer wieder künstliche Zusätze andrehen wollen." Aber Ludwig Stocker wollte nichts von Chemie wissen. Aus dem Qualitätsgedanken heraus begann sein Sohn Siegfried die Hofpfisterei in den 80er-Jahren auf Bio umzustellen. Man trat dem Naturland Verband bei. Seit 1993 werden alle Brotsorten nur noch mit ökologischen Zutaten hergestellt. Es war ein gewagter Schritt für eine große Bäckerei mit ihrer teils urkonservativen bayerischen Klientel. Doch die Stockers waren sich einig: Man wollte der Kundschaft gutes und gesundes Brot bieten und die Natur so wenig wie möglich belasten.

„In der Anfangszeit wurden wir angefeindet", erinnert sich Margaretha Stocker. Konventionelle Landwirte und Müller prophezeiten ihnen den Untergang, Bio-Fundis fanden die Idee, mit Hochleistungs-Weizen zu backen undenkbar – mit Vollkorn zu backen war Anfang der 80er-Jahre bei den Kunden der Reformhäuser und Biomärkte noch eine Glaubensfrage. Aber Siegfried Stocker wollte keine kompakten Vollkornbrote backen. Für ihn war Brot ein Genussmittel. Sein Bauernbrot musste locker sein. Gegen starke Widerstände setzte er deshalb durch, auch Weißmehle verbacken zu können. Letztlich übernahm er 1987 die Mehrheit der Meyer-Mühle in Landshut, die inzwischen eine der größten Bio-Mühlen Deutschlands ist. Heute liefern beinahe 600 Landwirte ihr Getreide dorthin.

Gutes, kleberstarkes Mehl herzustellen benötige Zeit, meint Margaretha Stocker. „Und Zeit ist auch einer der wichtigsten Faktoren für gutes Brot." Im Neudeutschen nennt man das: „Slow Baking". Der Teig muss in Ruhe reifen, die Backzeit darf nicht unterschritten werden – und auch beim Schmieren, Belegen und Essen von Brot sollte man sich Zeit lassen. Billig-, Discount- und SB-Bäcker, Snacks und Fast Food bedrohen diese Kultur. Zum Glück gibt es genug Menschen, die echte Backkultur zu würdigen wissen: Manche stellen sich dafür selbst an den Ofen. Andere zahlen gern etwas mehr, um ein Bauernbrot zu kaufen, das den Namen wirklich verdient.

Weitere Infos unter: www.hofpfisterei.de; www.meyermuehle.de

KLEINES GLOSSAR

GRÄHLE (Dialekt): wird in einigen Dörfern der Schwäbischen Alb synonym für Reisigbündel verwendet

SCHAPF: (hochdeutsch Einnetzschüssel): ein überdimensionierter Schöpflöffel, eine lange Stange, an deren Ende eine Schüssel befestigt ist, in die eine Portion Teig passt

KNETER: Große Küchenmaschine zum Kneten des Teiges

EINSCHIESSEN: Das Einbringen der Brotlaibe in den Ofen. Es erfolgt mit großer Geschwindigkeit. Man benutzt dazu je nach Ofen einen mehrere Meter langen Brotschieber oder Schießer

SAUERTEIG: Teig, der mittels Milchsäurebakterien in Gärung gehalten wird und als Triebmittel das Backwerk lockert. Sauerteige sind gut verdaulich, aromatisch und generell länger haltbar als Hefeteige