Hommage an ein Naturprodukt

700-jährige Hofpfisterei feiert ihre 20-jährige ökologische Brotherstellung in einem bibliophilen Rückblick

Unter all den Lebensmitteln nimmt das Brot eine Sonderstellung ein. Ob in der Antike oder im Christentum, ob im Orient oder im Okzident: Überall ist Brot mehr als ein Grundnahrungsmittel - ist umgeben von einer geradezu heiligen Aura. Brot und Wein gehören zu den höchsten christlichen Riten. Beschenkt mit Brot und Salz betritt der Häuslebauer seine neue Bleibe. „Brot wegwerfen ist eine Sünde", sagt die Mutter beim letzten Scheazl, wenn die Kinder begierig zum frischen Laib greifen wollen ...

Eine nicht minder große „Sünde" sollte es deshalb sein, das Brot nicht aus besten, unverfälschten Zutaten zu backen. Diese Überlegung zum einen, zum andern die immer stärker bedrohte Umwelt veranlassten Siegfried Stocker vor 20 Jahren, die von seinem Vater Ludwig Stocker ererbte 700 Jahre alte Hofpfisterei mit ihren damals bekannten Steinbacköfen für „Bauernbrote aus reinem Natursauerteig" konsequent auf ökologische Produktion umzustellen.

Seither gibt es in Bayern Jahr für Jahr 3035 Hektar chemiefreie Getreidefelder, werden der bayerischen Umwelt etwa 432 Tonnen chemisch-synthetische Düngemittel und 5,5 Tonnen chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel erspart. Denn nach der anfänglich enttäuschenden Resonanz von genau zwei Landwirten, die aufgrund von Stockers Besuchen in 60 Dörfern, unterstützt durch ganzseitige Anzeigen in großen bayerischen Zeitungen, zur Mitarbeit bereit waren, sind es heute ca. 310 Öko-Landwirte. Sie beliefern die Hofpfisterei mit jährlich ca. 15 500 Tonnen Öko-Getreide: zu 90 Prozent aus Bayern, der Rest aus anderen Bundesländern und auch mal aus dem Ausland - immer jedoch auf der Basis der EG-Bio-Verordnung und den Naturland-Richtlinien auf allen Stufen der Erzeugung.

Und darum liegen - allen Unkenrufen zum Trotz - kontinuierlich steigend in immer mehr bayerischen Brotkörben immer mehr grundgesunde Brotsorten. „In München schon in jedem dritten Haushalt", sagt Siegfried Stocker stolz. Seine Frau Margaretha lächelt still in sich hinein. Obliegt es doch ihr, in Theorie - auf Faltblättern und Prospekten - und Praxis das gesamte Hofpfisterei-Sortiment der Reinheit der Pfisterbrote anzupassen und zur Aufklärung der Pfisterkunden über ökologische Fragen und Tatbestände beizutragen.

Es ist wohl diese unbeirrbare Durchhaltekraft der Stockers, die seit 1978 den Weg der Hofpfisterei zur ökologischen Wirtschaftsweise beim Backen - wie zuvor schon bei der Befeuerung der Backöfen oder bei der Lärmkapselung aller Lkw-Transporter - weit über Münchens/Bayerns/Deutschlands Grenzen hinaus bekannt machte.

Für ihr Umweltengagement wurden die Stockers - außer Siegfried und Margaretha gehören noch die beiden erwachsenen Kinder Nicole und Alexander dazu - mit unzähligen Auszeichnungen und Preisen bedacht, unter anderem mit dem Bayerischen Löwen des Umweltministeriums, dem Umweltpreis der Stadt München, der Bayerischen Naturschutzmedaille und dem Europäischen Umwelt-Preis für Nachhaltiges Wirtschaften.

Unter der Geschäftsführung von Siegfried und Margaretha Stocker arbeiten in der Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH 830 Mitarbeiter. Zum Firmenkonsortium gehört seit 1988 die 500 Jahre alte Landshuter Meyermühle, die sich mit ihren 29 Mitarbeitern zur heute bedeutendsten ökologischen Getreidemühle Deutschlands entwickelt hat und Stockers Ziel „lückenlose Prüfung vom Acker bis zum Ladentisch" verwirklicht. 1993 kamen sinnfällig die Bio-Metzgerei „Landfrau" mit 16 und „Stocker's Backstube" in Lauf mit 39 Mitarbeitern zur Hofpfisterei - samt Öko-Audit.

Siegfried Stockers Verbindung zu den Naturschutzverbänden war nicht immer ungetrübt. So warf man ihm fast so etwas wie „Verrat" vor, als er nicht nur Vollkorn- sondern auch (Öko-)Mehlbrote herstellte. Heute hat sich alles entspannt. Die Naturland-Marktgesellschaft, eine Schwester des Naturland-Verbandes, vermittelt ihm Lieferanten und Lieferungen.

Und der Präsident des Deutschen Naturschutzringes, Hubert Weinzierl, schwärmt in einem Vorwort zu dem Buch der Hofpfisterei „Brot - Symbol für Natur, Leben und Kultur": „Wenn ich ein Pfisterbrot esse, dann kommen mir die Lerchenlieder und der Wachtelruf in den Sinn, ich denke an Kornblumen und den Kamillenduft der ungespritzten Getreidefelder, unter denen giftfreies Trinkwasser bewahrt wird - jedes Stück Brot wird somit ein Stück Lust auf Zukunft". Siegfried Stocker äußert sich gegenüber der Presse prosaischer: „Ich will die Menschen auf den Genussfaktor bringen, damit sie dann sagen: Toll, dass das auch noch Öko ist!"

Nachlesen kann man dies und vieles mehr auf 208 Seiten in dem ungemein aufwendigen, mit reichhaltigen Informationen und zahlreichen, zum Teil kunsthistorischen, farbigen Abbildungen versehenen, großformatigen Buch der Hofpfisterei „Brot - Symbol für Natur, Leben und Kultur". Margaretha Stocker hat es nach zweijähriger, umfangreicher Recherche aus Anlass der 20-jährigen ökologischen Brotherstellung zusammen mit der Kunsthistorikerin Caroline H. Ebertshäuser erstellt. Es umfasst die frühe Kulturgeschichte des Brotes, den Ackerbau im Wandel der Jahrhunderte sowie die Entwicklungsgeschichte der Hofpfisterei und endet mit einer kritischen Betrachtung über die Paradoxie des Fortschritts. *Annegrit Eichhorn*

Ohne Brot geht nichts - auch in der Wirtschaft nicht: Das Buch „Brot" ist erhältlich in allen Filialen der Hofpfisterei und kostet als Einführungspreis bis 30. Juni 2004 19,80 Euro.