RÜTTING-BROT und PFISTERBROT – gebacken nach dem Prinzip: Gesundheit für Mensch und Boden. Markenzeichen für zwei Ökologinnen, die glauben, dass Brot und Politik zusammengehören. BARBARA RÜTTING und MARGARETHA STOCKER – sie klären auf und packen zu, im Bayerischen Landtag und in der Münchner Hofpfisterei.

Die Frauen des Brotes

Fotos: Manu Theobald

Die Alterspräsidentin

Ihr Steckbrief: Jahrgang 1927, Schauspielerin, Autorin, Gesundheitsberaterin, seit Oktober 2003 für die Grünen im Bayerischen Landtag und dessen Alterspräsidentin.
Ihre Philosophie: Ein pralles Leben leben, nie ausweichen.
Ihre Kritik am System: Zu viel Nehmen, zu wenig Geben.
Ihr täglicher Gedanke: „Danke an das Universum."
Ihre Vision: Eine Gesellschaft, in der sich die Religionen nicht mehr bekämpfen und schließlich überflüssig werden.
Ihre Glücksmomente: Wenn sie in der U-Bahn von Unbekannten für ihre Arbeit umarmt wird.
Ihr Wunsch: Eine Welt frei von Gentechnik und Atomenergie – und mehr Respekt für alles, was Fell, Federn und Schuppen hat.

Die Hofpfisterin

Ihr Steckbrief: Jahrgang 1943, Ausbildung zur Fremdsprachenkorrespondentin, seit 1966 in der Hofpfisterei, Bayerns größter Biobäckerei.
Ihre Philosophie: Wenn Brot Symbol für Kultur ist, dann darf kein Gift drin sein.
Ihre Kritik am System: Quantität kommt vor der Qualität.
Ihr täglicher Gedanke: „Aus meinem Leben will ich was Nützliches machen."
Ihre Vision: Über das Brot eine natürliche Ernährung etablieren.
Ihre Glücksmomente: Wagner in Bayreuth hören und Brücken zwischen den Menschen bauen.
Ihr Wunsch: Dass sich Ökoanbau durchsetzt.

BARBARA RÜTTING: „Wenn viele kleine Leute viele kleine Schritte tun, verändert sich die Welt."

Vorsitz im Landtag: Barbara Rütting eröffnete den 15. Bayerischen Landtag am 6. Oktober 2003.

Münchner Ostbahnhof, Gleis 8, Schneetreiben, später Abend. Auf einem der Wartesitze eine Frau in Winterkleidung, unter der Mütze schaut weißes Haar hervor. In der Hand ein Dreiecksstück Pizza, mit Gemüse belegt, fast kalt. Szenenanweisung für ein Schauspiel? Nein, Momentaufnahme aus dem Arbeitstag von Barbara Rütting. Oft kommt sie erst gegen zehn Uhr abends aus dem Landtag, fragt sich dann am Bahnsteig: Warum tue ich das alles? Doch die Antwort hat sie schon vorher parat: „Wenn viele kleine Leute an vielen kleinen Orten viele kleine Schritte tun, dann wird sich die Welt verändern." Dieser oft bemühte Satz hilft ihr gegen Resignation. Und wenn der Nachtzug nach Bernau dann einfährt und die Pizza gegessen ist, dann weiß sie, dass sie auf dem richtigen Gleis ist: dem Gleis des Lebens, das sie selbst noch im Alter kurvenreich in Höhen und Tiefen führt, so dass sie am Ende ihrer Tage dann einmal sagen kann: „Bin ich froh, dass ich mich eingemischt habe."

Derzeit mischt sich die 76-Jährige in den Speiseplan des Restaurants im Bayerischen Landtag ein: So viel Fleisch, und keine Vollwertkost – wie kann da gute Politik gemacht werden? Essen ist für Barbara Rütting weit mehr als den Hunger zu stillen. „Vegetarier sein ist nicht nur eine persönliche Entscheidung, es ist auch ein Einwirken auf die Politik. Grausame Tiertransporte werden überflüssig, wenn eine Gesellschaft nicht täglich nach Fleisch verlangt." Tierschutz ist Menschenschutz, lautet ihr Postulat. Dafür erntet die grüne Abgeordnete kaum grünen Beifall.

Sich für Tiere einzusetzen mag zwar politisch korrekt sein, auf der politischen Bühne aber geht es um große und wichtige Dinge, nicht um Schweine oder Hühner. Die Quereinsteigerin Rütting hat nichts zu verlieren und will nicht nach oben, Macht interessiert sie nicht, sie will nur für ihre Ziele kämpfen. Frau Mühlegg, die Küchenchefin des Landtags, ist überrascht. Das erste Vollwertgericht habe mehr Zuspruch erfahren als erwartet. Die Schauspielerin Rütting, die seit Jahrzehnten in keine andere Rolle mehr geschlüpft ist, strahlt glücklich, als hätte es gerade Zuschauerbeifall gegeben. Sie fasst nach und schlägt für April eine ganze Woche vor, mit Vollkorndinkel nach Rezepten der Hildegard von Bingen. „75 Millionen Euro", sagt sie, „werden in Deutschland jährlich für die Behandlung ernährungsbedingter Krankheiten ausgegeben." Sie lässt den Blick über die Tische schweifen. Deutsche Männer seien am schwierigsten, wenn es um Ernährung geht. Zum Beispiel Öl: „Für den Salat das billigste, für das Auto das teuerste."

Ihre Karriere als Ernährungsberaterin kam parallel zu Film und Theater. Vor 30 Jahren, sie stand gerade in Köln auf der Bühne, verriet sie in einer Talkshow des WDR ihr persönliches Brotrezept: Roggen aus dem vollen Korn, dazu Leinsamen, gewürzt mit Kümmel, Fenchel, Koriander. 3500 Radiohörer riefen im Sender

Fortsetzung Seite 44

Buchtipp:
Barbara Rütting: Essen wir uns gesund. F. A. Herbig Verlagsbuchhandlung. 320 Seiten, 24,90 €, ab Juli als Taschenbuch: Goldmann Verlag, 8,95 €.

Fotos: Manu Theobald

MARGARETHA STOCKER: „Die meisten ahnen nicht, wie schwer es war, Biobauern zu finden."

Profit habe sie nicht im Sinn, sagt sie, das blaue Brotgestell voll Papier vor dem Bauch hertragend. Dann lauscht sie ihren eigenen Worten nach und lacht: „Gell, ein verrückter Standpunkt für eine Unternehmerin." Ja, ganz schön verrückt. Wohin jetzt mit dem Plastikkasten? Fünf runde Laib Brot passen da hinein, nun stapeln sich darin die montierten Farbbogen aus der Druckerei. „Unser Buch", sagt Margaretha Stocker, und wie sie's sagt, ist gleich klar, dass es nicht irgendein Buch ist. Ihre Freundin, die Kunsthistorikerin Rita Mühlbauer, habe den Anstoß gegeben, erzählt sie, und zusammen mit der Historikerin Caroline Ebertshäuser habe sie sich dann in das Projekt gestürzt. „Weil wir ja unseren Kunden endlich mal erzählen müssen, wie unser ökologischer Weg angefangen hat." Sie ist viel zu engagiert, um ans Hinsetzen zu denken. Im Stehen erzählt sie, wie sie immer schon am Brot interessiert war, wie die Natur sich rächen werde, wenn wir nicht anfangen, Verantwortung zu übernehmen, ja und die Ma'at und Ägypten und der Richard Wagner und im April soll das Buch in den Läden sein und die griechische Göttin Demeter und ob man die Titelgrafik nicht ändern soll?

Margaretha Stocker liebt den Geruch von frischem Brot.

Schließlich sitzen wir. Margaretha Stockers Augen leuchten beim Reden. Wahrscheinlich haben ihre Augen auch so geleuchtet, als sie vor gut 40 Jahren bei einer Party in den Räumen der alten Hofpfisterei, einer bayerischen Traditionsbäckerei, in ihr erstes Pfisterbrot gebissen und den Siegfried Stocker kennen gelernt hat. Worauf der Juniorchef ihr zwei Jahre lang täglich schrieb, nach Frankreich und in die USA, denn Margaretha wollte Fremdsprachenkorrespondentin werden. Bevor sie dann die Koffer für Spanien packte, wurde geheiratet, und sie ging nicht mehr nach Spanien, dafür in die Chefetage der Hofpfisterei.

Die Hofpfisterei. Aus ihrem Leben ist sie nicht mehr wegzudenken, denn sie ist zu ihrem Leben geworden. Ihren Sechzigsten hat sie vor wenigen Monaten gefeiert. Längst ist sie landauf, landab die Frau für das Ökobrot, aber: „Die meisten haben ja keine Ahnung, wie schwer das damals war." 1989 fasste sie zusammen mit ihrem Mann den Entschluss, den Weg der Pestizide, der Dünge- und Backmittel zu verlassen. Das Schicksal wollte es, dass just zu der Zeit die Mayersmühle in Landshut zum Verkauf stand und in den stockerschen Besitz überging. Nun war der Weg vom Getreide zum Brot in einer Hand, und die Hofpfisterei, gegründet 1331, wurde wieder nahezu ihrem Namen gerecht, denn ein Pfister war Getreidehändler und Müller und Bäcker. Für die Öko-Umstellung war es natürlich auch von Vorteil, den Zugriff auf alle Produktionsmittel zu haben. Doch der Plan hatte eine Lücke: Ökobrot braucht Ökomehl, auf der weiten bayerischen Flur aber gab es für die Hofpfisterei in dieser Zeit nur zwei Bauern, die ökologischen Feldbau betrieben.

Also zog Siegfried Stocker von Dorf zu Dorf mit dem Ziel, Landwirte umzustimmen und vom Ökoanbau zu überzeugen, um sie dann als künftige Getreidelieferanten unter Vertrag zu nehmen. Es war eine Pilgerreise im Zeitalter des Paradigmenwechsels. Margaretha kümmerte sich indessen um die Kinder Nicole und

Fortsetzung Seite 45

Buchtipp:
Caroline Ebertshäuser und Margaretha Stocker: Brot – Ökologie als Weg. Selbstverlag. 19,80 €, erhältlich in allen Filialen der Hofpfisterei, unter Tel. (089) 520 20 oder info@hofpfisterei.de

BARBARA RÜTTING: „Ich komme mir vor wie ein Maulwurf. Ich wühle und ernte Irritation."

Damals kannte sie jeder: Die Schauspielerin Barbara Rütting 1965 in der Edgar-Wallace-Verfilmung „Neues vom Hexer".

an, wollten das Ganze schriftlich. Ein paar Tage später hört sie von einem Laden, der ein Barbara-Rütting-Brot im Angebot hat. Sie geht hin, stellt den Bäcker zur Rede. Wieso, verteidigt er sich, sie habe im Rundfunk doch ihr Rezept preisgegeben. Heute ist sie dem Mann dankbar, schließlich hat er ihr die Idee geliefert zum Original Rütting-Brot. Jedes Vitalis-Reformhaus hat es vorrätig, abgepackt von der Firma Pema im Fichtelgebirge, und in Bayern ist es täglich frisch zu haben von der Vollwertbäckerei Königs in Sauerlach. Ein paar Cent kriegt sie pro Laib. Als beide Bäckereien sich zu ökologischen Zutaten verpflichteten, ging sie mit den Tantiemen noch etwas runter. „So was muss ja einfach belohnt werden!"

Für einen Flyer gegen die Käfighaltung von Legehennen ließ sie, die Landtagsälteste, sich mit einem braun gefiederten Huhn im Arm fotografieren. Putzig oder radikal? Sie hebt die Speisekarte hoch: „Das ist der Raum einer Eierproduzentin: ein DIN-A4-Blatt! Käfighühner leben zu viert oder fünft in einer Käfigbox, in mehreren Etagen übereinander, ohne Tageslicht, das ist reine Folter! 84 Prozent unserer 50 Millionen deutschen Legehennen leben so." Gestützt auf einen Entscheid des Bundesverfassungsgerichts von 1999, der diese Hühnerhaltung für gesetzeswidrig erklärte, erließ Verbraucherministerin Renate Künast eine Verordnung, die die Käfighaltung ab 2006 verbietet. Als die Bestimmung den Bundesrat passierte, feierte die Tierschutzszene, Barbara kredenzte Prosecco. Doch dann kam der Rückschlag: Am 28. November beschloss der Bundesrat, die Hennen im Käfig zu lassen. Sofort formulierte die Alterspräsidentin mit ihrer Assistentin Elvira Schöberg den Antrag, diesem Rückfall in die Tierquälerei nicht zuzustimmen. Er wurde von der CSU abgelehnt.

Soll man die Kämpferin für die Rechte der Tiere fragen, mit welchem Tier sie sich identifiziert? Als habe sie's geahnt, sagt sie mit ihrer klaren, vollen, redegewohnten Stimme unvermittelt: „Ich komme mir vor wie ein Maulwurf! Ich wühle und ernte Irritation. Oft bin ich halt zu früh dran. Vielleicht ist das meine Aufgabe im Leben: den Boden zu lockern für die Nachkommenden, damit diese dann darauf arbeiten können, wenn die Zeit reif ist." Ökologisches Manifest einer Frau, die sich nicht verbiegen lässt und die ihre Tiefschläge und Niederlagen nicht schönredet – ob es um die Männer ihres Lebens geht oder um den Traum, mit anderen ein Ökodorf zu starten.

In ihrem Büro hat sie die Isomatte von Mutlangen. Für Yoga und Meditation zwischendurch, und wenn ein Engpass vor ihr liegt. Mutlangen, der US-Stützpunkt nahe Schwäbisch Hall, 1983 war das, die Blockade gegen die Stationierung der Pershing-II-Raketen. Erhard Eppler und Oskar Lafontaine waren dabei, Helmut Gollwitzer, Dorothee Sölle, Heinrich Albertz, Heinrich Böll, Peter Härtling, Walter Jens. Barbara saß auf ihrer Matte bei Petra Kelly, Gert Bastian und Robert Jungk. „Petra Kelly und Bob Jungk, das waren meine politischen Lehrer." Die Friedensbewegung ist weiterhin ihr geistiges Zuhause.

Heute wird es wieder spät werden für den Maulwurf. Als verbraucher-, ernährungs- und tierschutzpolitische Sprecherin der Grünen-Fraktion, Mitglied in den Landtagsausschüssen für Umwelt, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, außerdem Mitglied im Landesgesundheitsrat und stellvertretendes Mitglied im Gefängnisbeirat – da bleibt oft nur der letzte Zug nach Bernau.

CLAUS BIEGERT

Internet: *www.gruene-fraktion-bayern.de*

Foto: Cinetel

Foto: aus Plattenbeitz

MARGARETHA STOCKER: „Unser Brot hilft dem Boden und dem Grundwasser."

Alexander, denen der ökologische Kurs der Eltern suspekt war. Chips und Coke war der Proviant der Clique, nicht Naturkost; man war cool, nicht öko. „Mama, wir müssen uns ja in der Schule schämen mit euch." Ein Satz aus der Familiengeschichte der Stockers, den Margaretha heute mit einem verzeihenden Lächeln erzählen kann. Nicole hat Jura studiert und ist diesen Januar in den elterlichen Betrieb eingestiegen, der angehende Betriebswirt Alexander wird in den kommenden Jahren dazustoßen.

Durchs Fenster ihres Büros in der Kreittmayrstraße kommt ein süßlich-würziger Duft von draußen, nicht unähnlich dem, der beim Bierbrauen entsteht. Sie schnuppert genüsslich: „Unser Natursauerteig." Sie sagt es stolz und liebevoll, so, als wolle sie die Worte schmecken. Der pfistersche Sauerteig ist ein Stück bayerische Brotgeschichte, 1982 das letzte Mal angesetzt und doch jeden Tag frisch. 24 Stunden braucht er, bis die Enzyme das Roggenmehl aufgeschlossen haben und die Hefepilze und Milchsäurebakterien ihre Arbeit tun. Natursauerteig verlangt Geduld, so fiel er anderswo in den letzten Jahrzehnten dem Beschleunigungskurs der Industrie zum Opfer und wurde durch Kunstsauerteig ersetzt.

Pfisterbrot ist wegen seiner Herkunft teurer als Brot ein paar Straßen weiter. Drum ist Kundenbetreuung für Margaretha Stocker mehr als Marketing. Sie will, dass jeder weiß, was drin ist im Brot. „Unser ökologisches Getreide wird auf 250 Schadstoffe getestet. Das ist für die Allergiker besonders wichtig." Sie will, dass jeder erfährt, was der ganze Aufwand bringt, wenn ein Feld nicht mehr den Chemiewolken ausgesetzt ist. „Unser Brot hilft dem Boden und dem Grundwasser. Was brauche ich einen schlagenderen Beweis für Ökoanbau, als wenn ich sehe, dass der Brombeerzipfelfalter und der Schwalbenschwanz wieder da sind und die Vögel alle zurückkommen, der Kiebitz, die Lerche, die Wachtel."

Die Hofpfisterin ist zur Hobbyornithologin geworden, kein Spaziergang ohne Fernglas, auch daheim steht der Feldstecher immer in Reichweite. Mit dem Landesbund für Vogelschutz besteht ein enges Bündnis, in den 143 Filialen der Hofpfisterei liegen neben den 30 Brotsorten Anmeldeformulare für den Vogelschutzbund aus, und seit drei Jahren gibt es jeden Monat eine Postkarte kostenlos, Schmetterlinge, Vögel, Bachbewohner – ins Bild gesetzt von ihrer Malerfreundin Rita Mühlbauer.

Sobald die letzten Korrekturen gelesen sind und das Buch in Druck gegangen ist, wird sie mit ihrem Mann nach Ägypten reisen. Dann wird sie im Museum in Kairo das erste Mal eine Statuette der Ma'at sehen, als ein kleines Goldamulett – sie schlägt den Reiseführer auf: „Die Göttin Ma'at stand im alten Reich 2700 v. Chr. für die kosmische Ordnung, die nicht gestört werden durfte." Um die kosmische Ordnung geht es ihr auch, wenn sie von der Reinheit des Bodens und der Bäche spricht und von dem Irrweg, auf den man die Bauern in den letzten Jahrzehnten geschickt hat.

Mit dem Wotan habe es angefangen, sagt sie, der habe aus der Weltesche einen Speer geschnitzt, und damit sei der Kosmos aus den Fugen geraten, weil nun Macht und Kampf verherrlicht wurden. „Der Richard Wagner hat das in der *Götterdämmerung* wohl erkannt. Am Schluss siegt die Natur." Margaretha Stocker freut sich jetzt schon wieder auf Bayreuth.

CLAUS BIEGERT

Am Anfang war die Liebe: Nach ihrer Hochzeit mit Siegfried Stocker stieg Margaretha in der Chefetage der Hofpfisterei ein.

Internet: *www.hofpfisterei.de*