

Echte Handarbeit



Fotos: Sphäre-Verlag biosphaere-alb.com; Quelle: Statistisches Bundesamt, Wirtschaft und Statistik, Ausgabe 10/2011; Baecker.org

Unser täglich Brot – die Menschheitsgeschichte verdankt der Backkunst ihren Überlebenserfolg. Hält doch diese genussvolle Grundnahrung unser Biokraftwerk am Laufen.

Brot ist Energie. Brot liefert die überlebenswichtigen Kohlenhydrate, das Eiweiß, die Vitamine und Mineralstoffe. Unser Biosprit Brot hält die Maschine Mensch in Schwung. Erst das Brot macht die im Getreidekorn gespeicherte Sonnenenergie für uns Menschen gut verwertbar. Dank dem Ur-Brot vor 6000 Jahren optimierte sich die Nahrungsaufnahme vom zeitraubenden Tagesgeschäft unserer Jäger-und-Sammler-Vorfahren auf ein Ritual, das der Menschheit viele Stunden schenkte – Stunden um zu denken, zu erfinden, zu entwickeln und zu produzieren. So besitzen wir heute Vieles, was das Leben angenehm macht.

Sphäre-Verlag

Dinkelbrot, Einkornbrot, Linsenbrot, Brezeln, Weckle, Seelen, dass sich hier die Menschen in der Gebietskulisse des Biosphärengebietes privilegiert ernähren dürfen, liegt an der hohen Schule dieses Handwerks, der sich viele Altbäcker verpflichtet fühlen (siehe Liste QR-Code). Wer sein Handwerk liebt, der verzichtet auf sogenannte Fertigbackmischungen, die den zeitaufwendigen, viel Gespür erforderlichen Sauerteig ersetzen. Dieser Trend, unser täglich Brot billig und effizient zu produzieren für Supermärkte und Tankstellen, kehrte aus den Industriebackhallen vor rund 20 Jahren auch in die heimeligen Dorfbackstuben ein. Das Bäckereisterben begann. Diese Handwerkskilde katapultierte sich mit Aufback-Brötchen- und Brezel-Teiglingen aus dem Gute-Genussbewusstsein der Menschen. Brot-Gourmets bemerkten den faden Geschmack der Fertigmischungen, die in Labors für Brotfabriken künstlich designt wurden. Augenfällig: Ein Nicht-Sauerteigbrot wird nach ein bis zwei Tagen hart und ungenießbar, während traditionelles Brot gut eine Woche Geschmack verspricht. Wer also keine Lust auf mit künstlichen Geschmacksverstärkern aufgepeppte Teiglinge hatte, begab sich auf die seinerzeit schwierige Suche nach einer Traditionsbäckerei seines Vertrauens. „Dies war unsere letzte Chance“, erinnert sich Heinrich Beck, seines Zeichens Bäckermeister und Chef von BeckaBeck, der ab dem Jahre 2000 mit Vollgas zurück in die Nische steuerte. „Einst zählte Bad Urach 16 Backstuben, heute ist es eine, besser gesagt keine, denn BeckaBeck, der Kurstadt letzter Qualitätsbäckerei schwamm sich frei, indem er in eine moderne Backstube in Römerstein auf dem Dach der Alb investierte, mit heute 13 Filialen. In direkter Nachbarschaft zu seinen Part-

nern, den Landwirten und Müllern, lebt er heute mit 16 Bäckern und 10 Konditoren die alten Traditionen, zugeschnitten auf die moderne Zeit. Dies bedeutet auch: Noch früher aufstehen als früher: „Zu meines Vaters Zeiten schwitzte man schon ab drei Uhr morgens vor dem Ofen“, erinnert sich Beck. „Schneller ging’s nicht.“ Heute helfen Maschinen beim Kneten, beim Einschießen in den Ofen und beim Herausholen. Hier erarbeitete sich das Handwerk einen Vorsprung durch Technik. Doch der Kunde wünscht mehr Vielfalt und beste Traditionsware schon ab sechs Uhr an den Frühstückstisch. Deshalb müssen die Vorteigbäcker, wenn der Betrieb althergebracht auf Fertigbackmischungen verzichtet, heute schon um 23 Uhr des Vortags den Teig ansetzen – für eine gute Reifezeit.

Zeit ist also Geld, daher leistet sich das Backhaus Veit aus Bempflingen: „Eile mit unglaublich viel Weile“. Geschlagene 40 Stunden Teigführung, berichtet Bäckermeister Norbert Wiese stolz, gönnt er beispielsweise seinen Premium-Brötchen, den sogenannten „Bempflingern“. Dafür nimmt Wiese logistische Klimmzüge in Kauf. „Bei 40-Stunden-Reifezeit müsse man fast ein Prophet sein, um die Nachfrage exakt zu planen. Doch die Backprofis bei Veit treten wie BeckaBeck den Wettlauf um Kunden an mit Handwerksehre und viel Geschmack statt einer bis auf Millisekunden durchrationalisierte Arbeitszeit. Klar, dass die Bempflinger und Römersteiner Bäcker nur Malz beimischen, auf künstliche Aromen und Zusatzstoffe aber verzichten.

„Viele Bäckereien besannen sich auf Regionalität. So bezieht BeckaBeck sein Getreide seit zwölf Jahren ausschließlich von der Alb (Römersteiner Mühle). Veit lässt sich feinstes Albkorn von der Mühle Luz (Buttenhausen) ins Tal liefern. Wer schon mal in Amerika oder England kulinarisch unterwegs war, weiß die hohe Qualität hier zu Lande zu schätzen. Weltweit soll die größte Brotvielfalt aus deutschen Backöfen kommen. Unbestätigte Quellen munkeln von 300 Sorten. Dazu gehört auch feines Dinkelbrot, das der Römersteiner Bäcker zu seiner Leidenschaft erklärte. Ja, echte Liebe leuchtet in seinen Augen, wenn er spricht: „Die Schwäbische Alb ist die Heimat des Dinkel.“ Heiner Beck gab diesem Urkorn sein Zuhause wieder zurück. Er machte dieses „gesündeste Getreide“ gemeinsam mit den Landwirtschaftskollegen nicht nur bei Allergikern wieder bekannt und schärfte damit das Bewusstsein für das Wichtigste im Leben – unser täglich Brot. ■

Sphäre QR-codemobil

Podcast-Interview:
Heinrich Beck
im Gespräch über
gesundes Essen



Fakten & Daten:
Bäcker-Handwerk
in Zahlen; Tipp
Brotmuseum Ulm

