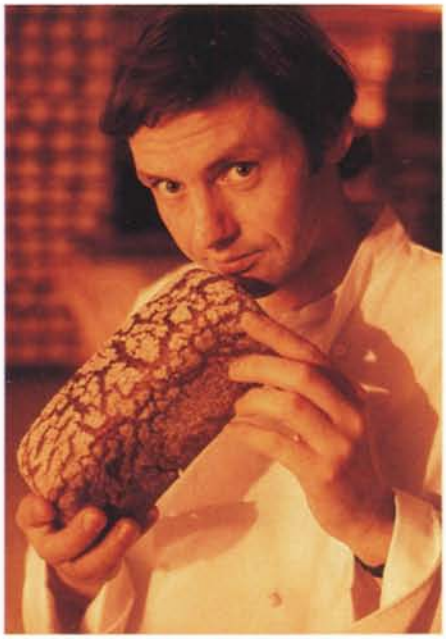
Morgens um vier liegt das Hamburger Grindel-Viertel noch im Tiefschlaf – und mancher träumt vielleicht von frischen Brötchen. Aber die müssen erst noch gebacken werden. Von Frühaufstehern wie Jens, dem Bäcker. Er ist heute morgen der erste im „Brotgarten". Tauscht am Spind Jeans und Pulli gegen karierte Bäckerhose und weißes T-Shirt, reibt sich den Rest Nacht aus den Augen, verläßt die Umkleide und dann: Licht an! Wie eine kleine Theaterbühne leuchtet die Backstube nun aus dem Dunkel auf. Die Rührschüsseln stehen schon griffbereit auf dem großen Arbeitstisch, ebenso die Messer, Schaber, Teigrollen und was ein Bäcker sonst noch braucht. Nun kann die Aufführung von Handwerk, Schrot und vollem Korn also beginnen.

Es riecht säuerlich. Das muß der Hauptdarsteller sein, wie immer um diese Zeit längst da und schon quicklebendig: der Sauerteig. Er ist der gehätschelte Protagonist in der Hamburger Vollkornbäckerei.

Es scheint ihm prächtig zu gehen: Träge blubbernd wirft er Blasen. Jens greift in die Edelstahlbottiche, in denen sein Chef, der „Brotgarten"-Inhaber Thomas Effenberger, den Teig am Vortag angesetzt hat, preßt die braune Masse prüfend durch die Finger und ist zufrieden: „Gut!" Warum der Brei gut ist, kann er nicht beschreiben: „Erfahrung – hat man im Griff." Zur Sicherheit wirft er einen Blick ins angemehlte Tagebuch. Hingekritzelte Notizen der Kollegen vom Vortag: alles über die Sauerteigführung mit Temperaturbeobachtungen, Mehl- und Wassermengenangaben sowie andere wichtige Hinweise. Ob etwa ein anderer Roggen als sonst verwendet wurde, der den Teig zu unerwarteten Reaktionen provozieren könnte. Ein ärztlicher Patientenbericht könnte nicht genauer sein. Den außerordentlich sensiblen Star der Aufführung darf auf keinen Fall eine Unpäßlichkeit schwächen. Auch wenn für alle Fälle im Kühlschrank eine Ersatz-Diva bereitsteht.

Jetzt aber muß Jens erstmal die Mühlen im Nebenraum anwerfen. Noch gibt es kein Gramm Mehl, denn Mehl vom Vortag oder gar noch älteres kommt bei ihm nicht in die Tüte. So frisch wie irgend möglich soll es sein, damit sich die B-Vitamine und das Vitamin E nicht schon bei der Lagerung in Luft auflösen und zusammen mit den Spurenelementen Zink, Mangan, Kupfer und Chrom vom ungeschälten Korn in den Teig und ins Brot gelangen. Deshalb wird auch heute wieder nur so viel gemahlen, wie nach der Bestelliste der vier Hamburger Verkaufsstellen tatsächlich gebraucht wird. Das richtige Mahlen ist eine Wissenschaft für sich: Ist das Roggenkorn arm an Enzymen wie beispielweise die Ernte aus dem heißen Sommer 94, muß feiner gemahlen werden, weil das Mehl schwerer fermentiert, das heißt: Die Milchsäurebakterien im Sauerteig tun sich schwerer mit ihrer mikrobakteriellen Arbeit. Da ja keine weiteren Backhilfen zugegeben werden, muß der Teig aus eigener Kraft in der Lage sein, zu einem stattlichen Brot auszubacken.

Der einarmige Roboter ist ein Kraftprotz: Er nimmt den Bäckern das anstrengende Kneten der Teige ab



Backt mit Köpfchen und nicht mit Backhilfsmitteln: Thomas Effenberger, der Vollkornbäcker vom „Brotgarten"

Die Mühlen sind so groß wie Jens. Ächzend wuchtet er einen 25 Kilo schweren Papiersack mit grünem Bioland-Aufdruck über einen Trichterrand und läßt den Inhalt hineinrauschen. Wenn das Brot gut sein soll, muß auch das Korn gut sein. Es stammt ausschließlich von Bioland-Bauern, die Chef Thomas Effenberger persönlich kennt und deren Namen in den Schaufenstern seiner Verkaufsstellen aushängen. Damit jeder Kunde nachprüfen kann, ob der jeweilige Ökobetrieb auch hält, was die Bioland-Vereinigung verspricht.

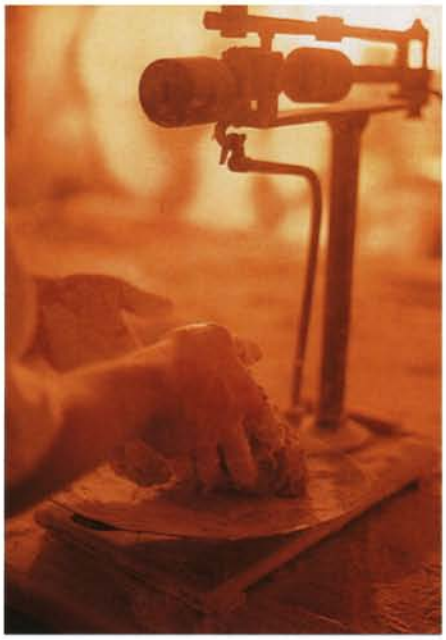
Die erste von fünf Mühlen läuft mit Getöse. Die Schüttelrutsche, die das Korn aus dem kantigen Trichter durch ein feines Loch eine Etage tiefer zwischen die beiden Mühlsteine aus Natursteingranulat rieseln läßt, hämmert hektisch und monoton wie ein Schlagzeug. Unten fließt das Mehl in eine Wanne, grau-weiß und mit den dunkleren Anteilen des zerriebenen ganzen Korns. Im Lichtkegel der Deckenlampe weht ein hauchfeiner Mehlschleier.

Jens ist längst wieder bei den Sauerteigen. Nun müssen Wasser und das

frische Mehl in genau festgelegten Mengen in die Teige, die damit die letzte von drei Stufen, den Vollsauer, erreichen – dann ab damit unter die elektrischen Rührhaken. Stumm kämpfen sich die einarmigen Kraftmeier durch das Gemenge, bis alle Zugaben zu einer geschmeidigen Masse vermischt sind. „Da bräuchten wir dreimal so viele Leute, wenn wir das mit der Hand machen wollten", sagt Jens. Und das würde den Brotpreis völlig unerschwinglich, die Qualität jedoch keineswegs besser machen.

Gleich ist es halb fünf, und Wilhelm kommt. Wilhelm ist wie Jens Bäckermeister und macht heute die Kuchen. Aber nicht deshalb, weil er zusätzlich einen Abschluß als Konditormeister hat, sondern weil er für diesen Dienst gerade an der Reihe ist. Denn hier macht jeder reihum alles: Brot, Brötchen, Kuchen und Pizza – was der handwerklich versierte Bäcker so können muß und was viele Kollegen, die nur mit Fertigmischungen und Maschinen umgehen, schon verlernt haben. Etwa tausend Brote werden heute vormittag die Backstube verlassen: Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Dreikorn-, Butter-Honig-, Weizen-Hefe-Sesam-, Früchte- und andere Brote mehr, außerdem Brötchen, Baumkuchen und Pizza vom Blech, rund fünfzig verschiedene Produkte insgesamt. Viel zu tun also für die Mannschaft, die erst um fünf Uhr mit fünf Leuten komplett ist.

Der erste Bottich ist durchgerührt, der Sauerteig muß noch einmal gären. Doch bevor Jens ihn mit beiden Händen auf den bemehlten Arbeitstisch schaufelt, nimmt er etwa zwei, drei Hände voll ab und legt die Portion beiseite. Die wird am nächsten Tag gebraucht – Sauerteigstufe eins, genannt Anfrischsauer. Am Nachmittag wird dann erneut Mehl und Wasser eingerührt – Stufe zwei, Grundsauer. Und am nächsten Morgen geht es da weiter, wo es heute losging: beim Anrühren des Vollsauers. So wird aus einem Häuflein ein kleiner Berg. Natürlich könnte man es sich wie viele andere Bäcker sehr viel leichtermachen: Fertigmischung kaufen, in Wasser einrühren, wenige Stunden kurzgären lassen und dann backen. Aber kann dabei wirklich gutes Brot herauskommen? Endlich liegt der Backteig auf dem bemehlten Tisch, hingegossen wie Lava, die sich über die Tischkante auch gleich davonmachen will. Doch vier Paar flinke Hände halten die fluchtbereite Masse in Schach: greifen kleine Portionen ab, wiegen sie auf zwei uralten Handwaagen ab, wälzen sie je nach Brotsorte nur in Mehl oder Sonnenblumenkernen oder Schrot und werfen sie – klatsch! – in die bereitstehenden Formen. Es ist jetzt viertel nach sechs. Ein Teigberg nach dem andern wandert über den großen Tisch: mit und ohne Körner oder Schrot, dann die anderen Vollkornteige, die entweder mit Bäckerhefe oder mit natürlichem Backferment, den Hefen des Honigs, angesetzt wurden. Nur die Brötchen formt eine kleine, rundliche Maschine, die mit dem klugen Roboter R2-D2 aus dem Film „Krieg der Sterne" verwandt sein könnte.



Handbetrieb: Auf der jahrzehntealten Waage läßt sich Teig schneller als mit jeder Maschine auswiegen

Letzter Akt. Jens schiebt die Brotformen auf Rollstellagen für eine halbe Stunde in die 39 Grad warme Gärkammer, die neben den elektronisch gesteuerten Backöfen aus Glas und Edelstahl steht. Um viertel vor sieben rollt Wilhelm die erste Fuhre in den vorgeheizten Gasbackofen: zum Beispiel Roggenbrot bei 270 Grad für 60 Minuten, Dinkelbrot für 45 ; Brötchen und Kuchen sind nach 26 Minuten bei 230 Grad fertig. Die letzte Brotladung wird um 8.30 Uhr eingeschoben. Ordentlich warm ist es hier überall. Endlich ist Pause. Und der erste Biß in die krachende Kruste des noch ofenwarmen Brötchens: köstlich! Kein Vergleich zu den aufgeblasenen wattigen Einheitsdingern, die landauf, landab in Unmengen produziert werden und die man sich längst leidgegessen hat.

Frühaufsteher, die auf das volle Korn und die gute Laune setzen: die Bäcker des Hamburger Betriebes „Brotgarten"

Für die Bäcker geht's gleich weiter: aufräumen, Kuchen backen, Getreidelieferungen annehmen. Und die Diva Sauerteig auf ihre Charakterrolle für morgen vorbereiten.