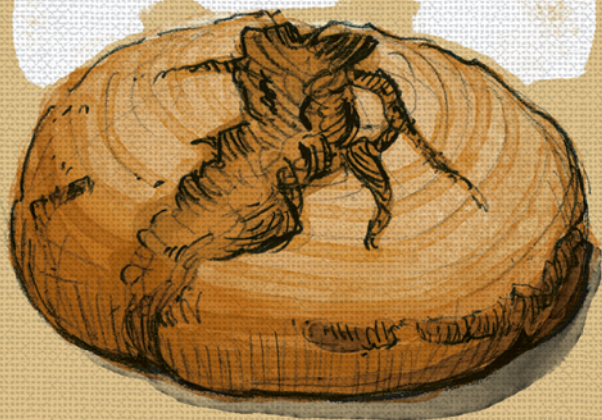


WALTER MAYER

# BROT



*Auf der Suche nach dem Duft des Lebens*

INSEL

WALTER MAYER

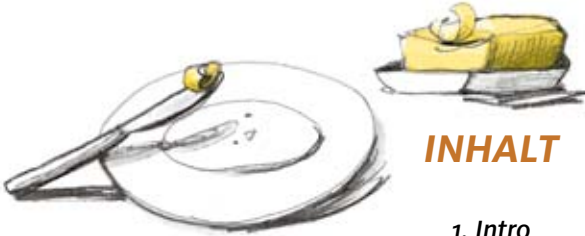
# BROT

*Auf der Suche  
nach dem Duft des Lebens*

*Mit Illustrationen von Alexandra Klobouk*

INSEL

Erste Auflage 2017  
© Insel Verlag Berlin 2017  
Alle Rechte vorbehalten,  
insbesondere das der Übersetzung,  
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung  
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.  
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form  
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)  
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages  
reproduziert oder unter Verwendung  
elektronischer Systeme verarbeitet,  
vervielfältigt oder verbreitet werden.  
Covergestaltung und Illustrationen: Alexandra Klobouk, Berlin  
Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-458-17725-8



## **INHALT**

### **1. Intro**

Was findet man, wenn man einen Geruch sucht? 9

### **2. Sorry, Sarah. Danke, Sarah**

»Sie wollen über Brot schreiben?

Sie haben doch keine Ahnung!« 21

### **3. In Salzburg**

Mein Großvater, der Bäcker ohne Beine 37

### **Mahlen nach Zahlen**

Einige Fakten über Brot 47

### **4. In Schottland**

Der Robin Hood des guten Brotes 53

### **Das Abc des Brotes**

Von Aryzta bis Zöliakie. Ein (unvollständiges) Alphabet 69

### **5. In Albanien**

Auf der Suche nach dem besten Börek 77

### **6. Die Memoiren des Brotes. Vegan seit 6000 Jahren**

Kunst, Religion und Weltgeschichte aus  
der Perspektive des Backofens 101

### **7. In den Bergen**

Die Eigenbrötlerin von der Kalchkendlalm 137

*Eine kurze Geschichte des Backofens*

Vom Ofen der Stier-Anbeter bis zur Backstraße,  
die 50 000 Brötchen in der Stunde schafft 165

**8. Bei Heiner Kamps**

Der Milliardenbäcker 169

**9. Diese Tauers**

Geschichte einer Bäckerfamilie 183

**10. Interview**

Herr Minister Schmidt, ist Industriebrot genauso gesund  
wie handwerklich gebackenes Brot? 203

*Zehn Brotrekorde* 213

**11. Monika und die sechshundertjährige Mühle**

Im Idyll der alten Getreidesorten 219

*Säen, ernten, dreschen*

Die mindestens zwölf Maßnahmen, die nötig sind,  
bevor man mit dem Backen beginnen kann 233

**12. In Marokko**

Gott, König und Brot 237

**13. Back Home. Kreuzberg – Salzburg**

Das Brot in meinem Kiez. Das Brot meiner Mutter.  
Der Duft des Lebens 261

## 1. INTRO

Was findet man, wenn man  
einen Geruch sucht?

*Eine OP und ihre heilsamen Folgen. Roggenbrot duftet stärker  
als Vorzimmerrosen und Hermès-Parfüm. Die Bibliothek  
aus Teig. Warum ich dieses Buch schreibe*

Mein Interesse an Brot erwachte, als ich nach einer Nasenpolypenoperation die Fähigkeit, Gerüche wahrzunehmen, wiedererlangte. Ich hatte jahrelang kaum riechen können. Der Grund war eine Histaminintoleranz, ein ziemlich exklusives Krankheitsbild, von dem etwa ein Prozent der europäischen Bevölkerung betroffen ist. In meinen Nasennebenhöhlen wucherten bis hinauf in die Stirnhöhlen Polypen und blockierten die Geruchsnerven.

Wenn ich histaminhaltige Lebensmittel, etwa Thunfisch, gut gereiften Käse, Erdbeeren oder dunkle Schokolade aß – oder Rotwein (ganz schlimm) beziehungsweise Champagner (noch schlimmer) trank –, bekamen die Polypen durch die nicht abgebauten Histamine einen Extrawachstumsschub, und ich war nur mehr am Schniefen. Ich roch dann überhaupt nichts mehr. Das hat gelegentlich Vorteile, etwa wenn man im Sommer in einer Berliner U-Bahn voller Billigbier trinkender easyJet-Touristen sitzt. Langfristig verliert man mit dem Geruchssinn aber den inneren Kompass für Mitmenschen und Situationen.

Riechen ist das Tasten des Herzens. Und über längere Zeit nichts zu riechen, ist wie emotionaler Hausarrest. Weder der Duft einer blühenden Lavendelwiese in der Provence konnte damals meine Geruchsnerven aufwecken, noch die Haut einer Geliebten. Sie blieb ebenso duftlos wie der Stand mit den Gewürzen auf dem Markt. Beim Essen sah ich zwar die leuchtenden Farben, aber der Paprika schmeckte genauso fad wie Pfeffer oder Koriander.



Im Sommer 2013 hatte ich mich endlich zur Operation entschlossen, und einem Professor der Berliner Meoclinic war es gelungen, meine Nase weitgehend von den fiesen Polypen zu befreien. Nach zwei Wochen Rekonvaleszenz konnte ich wieder arbeiten. Das Schniefen war weg. Die Schwellung ging zurück. Aber riechen konnte ich immer noch nicht.

So saß ich in der Vorstandsetage im 18. Stock des Axel-Springer-Hochhauses und ertrug eine quälende Sitzung über Digitalisierung, Social Media und Paid Content. Es war ein unfassbar heißer Augusttag, die Jacketts hingen über den Stuhllehnen und der Vorstandsvorsitzende dominierte die Runde mit einer grellgrünen Krawatte, deren Versprechen von Freiheit und Wildnis in krassem Widerspruch zu den müden Konferenzkeksen auf dem Besprechungstisch standen.

Genau an diesem Ort und zu dieser Stunde erwachte mein Geruchssinn. Aber es war nicht das Bouquet aus Macht, Vorzimmerrosen und Hermès-Parfüm, das meine Nerven aufweckte. Es geschah, als Carsten, der kleine, pummelige Däne mit der charmanten S-Aussprache, der seit den Siebzigerjahren bei Springer arbeitete und dem legendären Verleger schon als Butler in dessen Residenz auf Patmos gedient hatte, mit einem gemütlich wackeligen Servierwagen den Raum betrat.

Meine rekonvaleszente Nase nahm aufs Intensivste einen ganz besonderen Duft wahr. Etwas kümmelig Feines, etwas Roggen-Kräftiges, etwas staubig Warmes und zugleich etwas umfassend Zufriedenstellendes. Ein Geruch setzt sich, wenn er die Nasenzellen schwingen lässt, ja aus mindestens 400 Komponenten zusammen.

Carsten hatte frisches Brot gebracht.

Der Duft der dunklen Roggenscheiben weckte ein Gefühl der Erinnerung an eine verschleierte Vergangenheit in mir. Der Geruch nahm mich schlagartig ein. Es öffnete sich, zögerlich, ein Vorhang.

Brot riecht nach Heimkommen, Erwartetwerden. Brot riecht nach Liebe und Familie. Dieser Geruch ging mir nicht mehr aus dem Sinn, seit er mir ausgerechnet in einer Konferenz mit abgehärteten Medienmanagern wieder in die Nase stieg und von dort direkt mein Herz flutete.

Deshalb machte ich mich auf, die Gefühle und die Geschichte hinter diesem Geruch zu finden.

Und das perfekte Brot.

Ich begann, die Welt aus der Perspektive des Backofens zu betrachten und versuchte, so viel verschiedene Brotsorten wie möglich zu probieren.

Roggenvollkorn. Mischbrot. Das kriegerische Kommissbrot. Friedliche Dinkelkrusties, herzhaftes Heidebrot. Die schwäbische Seele aus Weizensauerteig. Ich fragte mich, wie wohl Franklaib, Ritterbrot, Mangbrot und Schlüterbrot schmecken. Probierte wieder mal Pumpernickel und stellte nach Jahren erneut fest: nichts für mich. Bergsteigerbrot. Feierabendbrot. Malfa-Kraftma-Brot. Braumeisterbrot. Eifelähre. Dinkelvital. Hoflaiberl. Karottenbrot. Maronenbrot. Sonnenblumenbrot. Sommerkorn. Treberbrot. Walnussbrot. Zunftlaiberl. Hirtenlaib. Korntaler. Lupinenbrot. Pommersches. Und Pide.

Soeben habe ich 30 Brotsorten aufgezählt – und das ist lediglich ein knappes Prozent der bei Manuskriptschluss exakt 3188 vom Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks anerkannten Brotspezialitäten.



So viele Rezepte, so viele Geschmacksvarianten, so viele Geschichten. Was werde ich finden, wenn ich den Geruch des perfekten Brotes suche? Oder werde ich mich in der Vielfalt verirren?

Das oben erwähnte Malfa-Kraftma-Brot etwa, ein Produkt aus der ehemaligen DDR, entwickelt vom VEB Backwarenkombinat Berlin, ist ein Roggenmischbrot mit einem zehnpromzentigen Anteil geröstetem Gerstenmalzmehl. Gab es in fast jedem Konsum, heute bekommt man es nur mehr in wenigen Bäckereien rund um Plauen. Es schmeckt würzig und malzig, hat eine dunkelblonde Farbe und eine weiche Kruste.

Bringt es was, das zu wissen?

Ich meine: Ja, denn dieses Malfa-Kraftma-Brot erzählt eine Geschichte von Mangelwirtschaft und Großproduktion. Und: Es berichtet davon, wie es den DDR-Planern gelang, die billige, seit Jahrzehnten nur mehr als Tierfutter verwendete Gerste ins Roggenmehl zu mischen und so wieder in die Brotregale zu schummeln.

Für manche Ostdeutsche ist das Malfa-Kraftma-Brot eine verlorene Köstlichkeit, bei anderen weckt es unangenehme Erinnerungen an FDJ-Lager und Schulspeisung.

Jedes Brot ist ein Geschichtsbuch aus Teig.

Brot zettelt Revolutionen an. Brot stiftet Religionen. Brot bereitet Kriege vor und beendet sie. Brot verursacht Zöliakiepanik und Weizenwampenangst. Und gleichzeitig wird handwerklich gebackenes Brot aus glücklichem Mehl zum neuen Statussymbol unserer essensneurotischen Zeit.

Ich beschloss: Um mich in der Bibliothek der abertausend Brotsorten nicht zu verlaufen, wäre es sinnvoll, erst einmal selbst Brot zu backen.

Also züchtete ich meinen eigenen Sauerteig und war stolz wie Frankenstein, als er am dritten Tag zu stinken begann.

Später knetete ich mit hoffnungslos verklebten Fingern den

Teig für original russisches Borodinski-Brot und scheiterte daran, die sieben Zöpfe des jüdischen Challa-Brottes richtig zu flechten.

Über zwei Jahre dauerten die Recherchen für dieses Buch. Und auch das Schreiben zog sich wie ein Strudelteig.

Mein Zustand Backprodukten gegenüber veränderte sich in dieser Zeit grundlegend.

Bald meinte ich, den Unterschied zwischen handgemachtem und industriell gefertigtem Brot zu schmecken.

Früher war Brot für mich nicht mehr als eine Art essbarer Teller, auf dem Wurst oder Käse lockten. Nun empfand ich tiefe Zufriedenheit, wenn ich in ein nach allen Regeln der Kunst gebackenes Roggenmischbrot mit einer schönen Kruste beißen konnte. So ein Brot, mit Butter und Schnittlauch oder aufgeschnittenen Radieschen, war plötzlich eine vollständige, befriedigende Mahlzeit für mich.

Umgekehrt frustrierte es mich immer mehr, dass es so schwer geworden ist, zum Beispiel ordentliche Brezeln zu bekommen. Als ich in den frühen Neunzigerjahren in München lebte, waren frische Butterbrezeln meine Sehnsuchtsjause. Immer wenn ich später nach München kam, kaufte ich mir gleich am Bahnhof eine Brezel. Aber je genauer ich hinschmeckte, desto trauriger wurde ich über die Aufbackware in den Backshops. Der Terror der Teiglinge machte mich wütend.

Im Juli 2016 antwortete die Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen und teilte mit, dass sich die Anzahl der Bäckereien in Deutschland seit 1998 halbiert habe. Demnach gab es im Jahr 1998 noch 21 406 Bäckereibetriebe in Deutschland. Diese Zahl sank bis zum Jahr 2015 auf 12 155.

Die meisten Bäckereien gibt es noch in Bayern. Nämlich 2608, also eine Bäckerei für etwa 4900 Einwohner. Im Bundeschnitt versorgt eine Bäckerei 6700 potentielle Kunden. Auf Bayern

folgen die Länder Baden-Württemberg (1864 Bäckereien) und Nordrhein-Westfalen (1826 Bäckereien).

Neugründungen von Betrieben erfolgen nach Angaben der Regierung nur noch selten. Grund seien die »immer komplexer werdenden Rahmenbedingungen für einen Unternehmer im Lebensmittelhandwerk« und der harte Wettbewerb auf dem Backwarenmarkt.

Ich musste also lernen, dass in Deutschland seit Jahren fast jeden Tag eine Bäckerei stirbt – und erkennen, welche gewaltigen Umwälzungen die Backbranche in den letzten Jahren erfahren hat.

Ich habe tatsächlich versucht, in einen Aldi-Backautomaten zu kriechen und ging dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft monatelang mit meinen Fragen an den Minister Christian Schmidt, der ja selbst ein Bäckersohn ist, auf die Nerven.

Aber ich sprach auch mit begeisterten Bäckern, die alte Rezepte ausgruben und neuen Wind in ihre Bäckereien brachten.

Ich traf einen Bäcker, der in seinem Beruf Milliarden machte und unfassbar reich wurde, und ich begegnete einem, dem nach einem langen Arbeitstag ein Gewinn von fünf Euro bleibt. Er will die Backstube, die sich seit knapp 500 Jahren im Familienbesitz befindet, so bald wie möglich schließen.

Im Autobahnniemandsland bei Magdeburg besuchte ich eine Fabrik von Harry-Brot, dem deutschen Marktführer im Backgewerbe. Dort sah ich, wie 75 Meter lange Backautomaten zehntausende Brötchen innerhalb einer Stunde herstellen und konnte erleben, wie industrielle Brotproduktion funktioniert, ohne dass der Teig von einer einzigen Bäckerhand berührt wird.

Ich besuchte Carsten-Peter Schwartz, der Deutschlands älteste Bäckerei, das »Freibackhaus« in Lübeck, gerettet hat, und ich sah mich in einer der wenigen neu gegründeten Bäckereien in Deutschland um – »The Bread Station«, die zwei Freunde aus Kopenhagen mit Crowdfunding-Geld am Neuköllner Maybachufer eröffnet haben.

Ich sah den Lichtkornroggen im oberbayerischen Reichtmehring blühen, und mir wurde bewusst, dass Mehl nicht gleich Mehl ist.

Ich ging dem Gerücht nach, dass der Stoff Cystein, den manche Backmischungen enthalten, um die Kruste knuspriger zu machen, aus asiatischem Frauenhaar beziehungsweise dem Schamhaar thailändischer Prostituerter gewonnen wird. Und natürlich verfolgte ich gebannt die Diskussion um Wiederzulassung oder endgültiges Verbot von Glyphosat.

Ich erfuhr, dass wir in Deutschland jedes Jahr etwa 500 000 Tonnen Brot wegwerfen und dass es Pläne gibt, Altbrot als Brennmittel (mit einem höheren Heizwert als Holzpellets) zuzulassen.

Ich lief über die Internationale Messe für Back-, Konditor- und Snack-Experten in den Münchner Messehallen und fühlte mich wie auf einer Waffenschau der Rüstungsindustrie.

Ich folgte dem Geruch des Brotes in die Medina von Marrakesch, in die moorige Landschaft vor Edinburgh, ins stalinistisch verwüstete Albanien und in die österreichischen Alpen.

Auf der Kalchkendlalm im Salzburger Raurisertal erfuhr ich, wie wichtig Wasser und Luft für das Gelingen eines guten Bauernbrot sind.

Ich habe mit polyphon singenden albanischen Ziegenhirten auf der Weide gebacken, mit Fatima Zohra, einer marokkanischen Berberfrau und mit Andrew, dem BBC-Korrespondenten, der in seinen Socken Sauerteig aus der ehemaligen Sowjetunion nach England schmuggelte und diesem Sauerteig sein zweites Leben verdankt.

Mit jedem Brot, das ich kostete, und mit jedem Interview, das ich führte, wurde mir bewusster, wie stark unsere Geschichte und unsere Gegenwart von Brot geprägt sind.

Aus meinem plötzlich erwachten Interesse, aus der Sehnsucht nach dem Duft von würzigem Brot, wurde Bissen für Bissen ein bisschen Wissen.

Bei all meinen Recherchen, auf allen Reisen – immer war die Grundfrage: Was erzählt mir das Brot? Über die Menschen, die es essen. Über die Verhältnisse, in denen es gebacken wird. Über die Kultur, aus der es kommt. Über den Zeitgeist, der die Zungen beherrscht.

Brot ist ein Spiegel der Welt. Brot ist ein Spiegel der Zeit.

Brotgeschichten gibt es wie Mehl im Sack. Ich habe versucht, die Körner zusammenzufügen.

Und endlich habe ich dann auch mit meiner Mutter gebacken beziehungsweise ihr zugesehen, wie sich Arme und Hände vom Körper der 86-Jährigen abkoppeln, wieder jung und beweglich werden und wie automatisch die nötigen Arbeitsschritte erledigen.

Wir stehen in ihrer engen Küche. Sie knetet, wir reden.

Es wird ein **unkompliziertes Brot**, sie backt es so seit Jahrzehnten.

350 Gramm Weizenvollkornmehl

150 Gramm Dinkelmehl

20 Gramm Frischhefe

1,5 Teelöffel Salz

300 Milliliter lauwarmes Wasser werden sukzessive in den Teig gerührt.

Ein bisschen Fenchel und Kümmel kommen auch noch dazu.

Dann muss der Teig für eine Stunde ins auf 190 Grad aufgeheizte Backrohr des Herdes, und zum ersten Mal erzählt mir Mutter die Geschichte meines Großvaters.

Wie er als wandernder Pachtbäcker durchs Salzburger Land und Tirol zog. Alle zwei, drei Jahre ein neues Dorf. Sankt Johann, Lofer, Waidring. Die Hakenkreuzfahnen hingen schon überall. Wie die Familie in jedem Dorf um ein oder zwei Kinder größer wurde. Wie sie dann nach 1945 in die Stadt Salzburg zogen. Wie Großvater sich schließlich selbstständig machte. Und warum die Bäckerei in

den Siebzigerjahren schließen musste und dort heute Suchtkranke betreut werden.

Vielleicht habe ich begonnen, mich mit Brot zu befassen, um diese Geschichte zu hören.



### 3. IN SALZBURG

Mein Großvater, der Bäcker ohne Beine

*Milchbrot, Mutterkreuz und Pilzköpfe. Die Erfindung der  
Bettlersemmel durch meinen Großvater und mich. Rauchen und  
Lächeln in der Backstube. Der Mönch und sein Sensationsbrot*

Meine Großeltern und Urgroßeltern waren Bäcker. Am Wochenende gab es bei uns frische Salzstangerl und Mohnweckerl aus der Bäckerei der Großeltern. Zum Frühstück mit Butter und Ribislmarmelade, mittags zum Eintunken in die Suppe und als Abendbrot mit kaltem Schweinebraten und sauren Gurkerln.

Wir saßen immer im Uhrzeigersinn.

Mein Vater saß auf Zwölf, er trank mittags und abends ein Viertel Weißwein. Meine jüngere Schwester Helga war die Drei, ich die Sechs und meine Mutter die Neun.

Im Winter, wenn es schneite, nahm ich die Mohnweckerl mit raus zum Schneemannbauen, hielt sie in die Schneeluft und verwandelte den kaltnassen Mohnmatschbelag in Himmelsbutter, für mich damals eine ganz besondere Delikatesse.

Jeden Samstagnachmittag fuhren wir, wenn es nicht gerade ein Familienmitglied im Landeskrankenhaus zu besuchen gab, mit unserem roten Ford Anglia, einem Wagen der unteren Mittelklasse, zu den Großeltern, die am anderen Ende der Stadt über der Bäckerei wohnten. Dann gab es Milchbrot aus Germteig mit Rosinen zu dünnem Kaffee aus altrosa Blümchentassen, und »Raumpatrouille Orion« oder »Forellenhof« lief im Fernsehgerät von Grundig. Ich freute mich mehr auf Dietmar Schönherr und Klausjürgen Wussow, die TV-Stars dieser Zeit, als auf die Kaffeejause.

Mein Großvater, ein Kettenraucher mit pechschwarzen Haaren und tiefer Stimme, war mit Großmutter, als sie noch blond war,

und mit sechs von acht Kindern aus dem Bergdorf Waidring in die Landeshauptstadt Salzburg gezogen. Großmutter hatte ein Grundstück am Almkanal geerbt. Eingezwängt zwischen die General-Keyes-Kaserne der US-Armee und die psychiatrische Klinik, genannt Landesnervenanstalt. Dort bauten die Großeltern ein Haus und eröffneten 1947, zwei Jahre nach Kriegsende, die Bäckerei Fuchs.

Ihr jüngster Sohn, derjenige, der sich freiwillig zur Waffen-SS gemeldet hatte, war 1944 in Russland gefallen. Den zweiten unsichtbaren Sohn hatten sie ins Pflegeheim Schloss Schernberg in Schwarzach im Pongau gesteckt, weil er mit Down-Syndrom geboren worden war. Er verließ das Pflegeheim nicht lebend.

Bei der Milchbrotjause in der Küche, bevor im Wohnzimmer das Fernsehprogramm begann, wurde viel über den Gefallenen und wenig über den Anderen gesprochen. Wie aus dem Leben, so schien er aus der Erinnerung gelöscht. Meine Großmutter kramte oft ein Foto ihres toten Sohnes in der SS-Uniform raus. Ich merkte mir das Wort »Mutterkreuz«. Auf ihr Mutterkreuz war Oma sehr stolz.

Ich dachte mir, es beschreibt die Leiden einer Mutter, die im Krieg zwei Söhne verloren hat, und fragte mich, wie man eine solche Traurigkeit auf dem Dachboden verstecken kann. Dass die Nazis Mutterkreuze erster, zweiter und dritter Klasse an Frauen verliehen hatten, die mindestens vier Kinder zur Welt gebracht hatten, erfuhr ich erst viel später.

Wenn ich an meine Großeltern denke, erinnere ich mich vor allem an die Hitze der Backstube und an das geheimnisvolle, gefährliche Maul des Ofens.

Es war das Jahr 1965. Das Jahr, in dem ich lesen lernte. Das Jahr, in dem die Beatles *Help!*, ihr fünftes Album, rausbrachten und für die Dreharbeiten zum gleichnamigen Film ins verschneite Alpenland gekommen waren. Auf Seite eins des *Salzburger Volksblatts*, der reaktionärsten der vier Salzburger Tageszeitungen und deshalb bei uns zu Hause abonniert, war ein zweispaltiges Foto von

der Ankunft der Beatles mit British European Airways abgedruckt. Aus der Bildunterschrift wuchs das unfassliche Wort »Pilzköpfe« heraus. So rätselhaft wie »Mutterkreuz«.

Ich war bald sieben Jahre alt und mochte die speckig-ledernen Knickerbockerhosen nicht und auch nicht den Walkjanker, den mir Mutter rauslegte, wenn wir zu den Großeltern fuhren. Mein Kopf war mir fremd, seit mir der Friseur meines Vaters jeden zweiten Samstag die Nackenhaare hochscherte und den Seitenscheitel nach rechts legte. Aber ich konnte mir auch keinen Pilzkopf auf meinem Bubenkörper denken.

Ich dachte mich am liebsten sowieso weg von mir, spielte stundenlang mit Legosteinen auf dem Teppich. Es war das Jahr, in dem ich zum ersten Mal Großvater in der Bäckerei helfen durfte.

Wenn Großvater rauchte, konnte er nicht reden.

Mich störte es nicht, wenn er schwieg. Es genügte mir, ihm zuzuschauen.

Er rauchte immer. Auch wenn er den Teig knetete und formte.

Mit einer langen Schaufel schob er die Teigkinder ins Rohr. Dabei trug er eine weiße Schürze und eine weiße Bäckermütze. Alles war weiß, außer seinem schwarzen Schnurrbart und seinen funkelnden Augen. Ich saß da und wartete, dass die Klappe zum Backofen aufging, dann starrte ich abwechselnd in das Feuer des Ofens und in die Glut von Großvaters glimmender Austria 3, der billigsten Zigarettenart, filterlos und flachgedrückt. Ich dachte an seltsame Märchen. Ich sah die Mehlschaufel, den Teigschneider, den Zwetschgenreißer und stellte mir vor, sie wären eine Streckbank, eine Nasenzange oder eine Mundbirne, diese grauslichen Werkzeuge, die mich beim Schulbesuch in der Folterkammer der Festung Hohensalzburg erschreckt und fasziniert hatten. Ich stellte mir vor, wie mitternachts bleiche Mehlgesperner mit den Waffen aus der Backstube gegen finstere Festungsknechte kämpften.

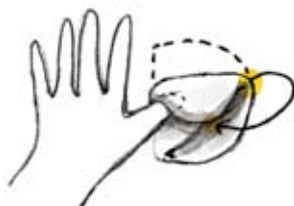
Zuckerstange gegen Nasenzange, Mehlsieb gegen Ketzergabel.

# Kaisersemmel Semmel:

Teigkugel



Daumenpunkt!



Meistens riss mich Opas Husten aus meinen Tagträumen. Er zeigte mir zum Beispiel, wie man eine flachgedrückte Teigkugel zu einer Kaisersemmel verknötete. Ich machte es ihm ungeschickt nach, er lachte dann und sagte: »So, jetzt haben wir die Bettlersemmel erfunden!«

Ein Jahr später begann Großvater, vielleicht befeuert von den Ambitionen meines Onkels Konrad, seinem ältesten Sohn, der inzwischen auch die Meisterprüfung bei der Landesbäckerinnung abgelegt hatte, Verkaufsfläche und Sortiment zu erweitern. Eine Maschine, die automatisch Semmeln formte, wurde mit Kredit von der Raiffeisenkasse gekauft. Kaisersemmeln gab es nur noch samstags und kosteten 20 Groschen mehr.

Ich durfte ab nun nicht mehr beim Backen zusehen, geschweige denn helfen. Bald wurde eine riesige Tiefkühltruhe angeschafft.

Es gab Coca-Cola, Fanta, Sprite, Konserven, viele bunte Sachen, JOPA Eis, Schokolade und große Hoffnungen, aber dann musste Opa das rechte Bein abgenommen werden. Raucherbein. Ein paar Monate später folgten das linke Bein und dann ein Lungenflügel.

Es gibt ein Foto, da steht mein Großvater einbeinig auf Krücken, mit Stummel im Mund, lachend vor der Bäckerei. »Das nehmen wir, das ist typisch«, sagte Oma und ließ es auf die Trauerkarte drucken, die nach der Beerdigung auf dem Lieferinger Friedhof verteilt wurde.

Onkel Konrad, der gerne Anzug trug, übernahm den Laden, stellte einen Bäckergehilfen ein und nahm einen weiteren Kredit auf. Es roch nun nicht mehr nach Zigarettenrauch in der Backstube, sondern nach Wirtschaftswachstum, Wohlstandswünschen und Zukunftsdrang.

Es war die Zeit, in der alles besser, schöner, größer werden sollte. Und plötzlich war alles vorbei. Als Supermarkt konnte die Bäckerei Fuchs nicht überleben. Auf der anderen Straßenseite machte ein Spar-Markt auf, der hatte viel mehr und alles billiger.

Die Bäckerei war nur ein paar Monate nach Großvater gestorben, aber es gab keine Trauerfeier und keine Abschiedsworte, nur Ge-flüster, das ich nicht begriff.

Mit dem Aus der Bäckerei verlor unsere Familie ihr Zentrum, und die Salzstangerl und Mohnweckerl am Samstag, die waren jetzt labbrig und kamen aus dem Supermarkt.

Jeden Mittwoch aber gab es gutes Brot. Meine Mutter schickte mich dann immer in die Bäckerei des Klosters St. Peter, steil unter der Festung Hohensalzburg und den Katakomben der Frühchristen.

Manchmal begleitete mich Eva, die unfassbar schöne Eva. Sie wohnte in demselben Neubaublock wie ich. Sie war die Tochter des Hausmeisters. Mir aber erschien sie wie eine Königstochter.

Ich liebte es, wenn Eva und ich uns schon in der Backstube, gleich, nachdem mir der alte Bruder Kuniald mit einem »Vergelt's Gott!« das riesengroße runde Roggenbrot in die Hand drückte, ein Stück von der warmen Kruste abbrechen.

Das hatte was von heiliger Kommunion und Jawort mit vollem Mund.

Bruder Kuniald war ganz anders als mein Großvater. Er rauchte nicht. Er hatte eine lächelnde Stimme und ein sprechendes Lächeln. Aber wie Großvater hatte er die Autorität des Bäckers, der durch sein Wissen und seine Hände Nahrung schafft. Er stand sein ganzes Leben in der Backstube. Seit 1930 leitete der Bauernsohn die »Pfisterei«, also die Backstube des Benediktinerklosters. Drei Mal am Tag hat er mit einem Gehilfen das immergleiche St. Peterer-Roggenbrot mit der dunklen, rissigen Rinde in einem vierhundert- undmehr Jahre alten, holzbefeuerten Ofen gebacken.

Vor der Bäckerei drehte sich seit dem Jahr 1160 ein Mühlrad. Wie im Märchen. Es trieb die kleine Mühle an, die den Waldviertler Roggen mahlte.

Nach Hause liefen Prinzessin Eva und ich, Brot im Arm, Brot





im Mund, durch die enge Herrengasse an den drei Bordellhäusern vorbei, die angeblich durch einen unterirdischen Gang mit dem erzbischöflichen Palais verbunden waren.

45 Jahre später stehe ich wieder vor dieser Bäckerei, Bruder Kuniald ist lange tot, das Mühlrad dreht sich wie vor 850 Jahren.

Den Duft, den ich suche, finde ich nicht.

## Mahlen nach Zahlen

### Einige Fakten über Brot

Der Durchschnittsdeutsche verspeist etwa **62 Kilo** Brot im Jahr. Ein radikaler Rückgang. Im Jahr 2001 waren es, laut *Spiegel*, noch **85 Kilo**. Der Zentralverband des Bäckerhandwerks hat erhoben, dass **32,3 %** der gegessenen Backwaren **Mischbrot** sind, **20,3 %** Toastbrot, **15,5 %** **Brote mit Körnern und Samen**, **10,5 %** **Vollkorn- und Schwarzbrot**, **5,4 %** **reines Weizenbrot** und **5,3 %** **reines Roggenbrot**.

Ende 2016 gab es in Deutschland noch **11 737 Meisterbetriebe** mit **273 400 Mitarbeitern**. Sie backen einen Umsatz von **14,29 Milliarden Euro** im Jahr.

Obwohl wir weniger Brot essen, produzieren wir immer mehr. Von 2005 bis 2016 stieg die **Backwarenmenge** in Deutschland von **4,12 Millionen Tonnen** auf **4,94 Millionen Tonnen**.

Aber: Weniger junge Menschen wollen Bäcker werden. Die Zahl der **Auszubildenden** sank zwischen 2008 und 2015 von **14 375** auf **6268**. Im ersten Ausbildungsjahr erhalten sie **430 Euro**, im zweiten **600 Euro**, im dritten **730 Euro**.

Angestellte Bäcker verdienen zwischen **1515 und 3017 Euro brutto im Monat**.

Auf Feldern in einer Gesamtgröße von **616 000 Hektar** wurde im Jahr 2015 in Deutschland **Roggen** angebaut. Tendenz: sinkend. 2013 waren es noch **785 000 Hektar**.

Mehr als fünf Mal so groß ist dagegen die **Weizenanbaufläche**: 2015 waren es **3 300 000 Hektar**, Tendenz steigend.

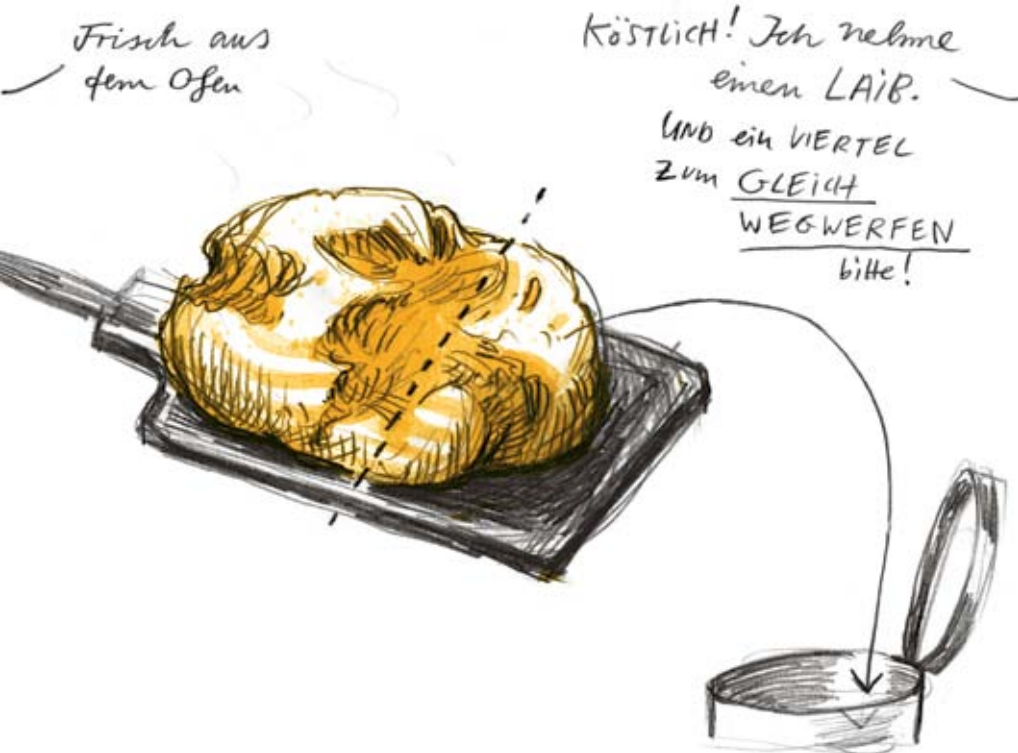
100 Gramm Weißbrot enthalten 241 Kalorien.

100 Gramm Vollkornbrot dagegen nur 198 Kalorien.

Insgesamt 200 Zusatzstoffe sind in Deutschland zum Backen zugelassen – vom Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure über das mythenumwobene Cystein, das die Knetdauer verkürzt und Oxidasen, die den Teig straffen und die Kleberfähigkeit erhöhen, bis hin zu Phospholipid-Enzymkomplexen, die für eine bessere Fettverteilung sorgen. Pro Teig dürfen jeweils 20 derartige Substanzen verwendet werden. Dabei braucht man – warum sollte das an dieser Stelle nicht wiederholt werden? – für ein gelungenes Brot nur Wasser, Mehl, vielleicht etwas Hefe und Salz.

Bis zu einem Viertel unseres Brotes wird, so das Fazit einer Tagung des österreichischen Backgewerbes, nur hergestellt, um stets gefüllte Regale zu haben.

Deshalb landeten 2014 in Wien 40 Kilo Brot pro Haushalt auf dem Müll.



**Fünf Jahre** dauerte der **Prozess**, den der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks im Jahr 2010 **gegen Aldi Süd** angestrengt hatte, um dem Discounter zu untersagen, damit zu werben, dass in seinen Filialen »den ganzen Tag lang frisch gebacken« werde, und seine **Brotautomaten**, die vorgefertigte Teiglinge aufbräunten, »Backofen« zu nennen. Am Ende schlossen die Parteien einen Vergleich, der Aldi erlaubte, den Werbespruch weiterzuverwenden. Ein Jahr später begann die Geschäftsführung, die umstrittenen Backautomaten in vielen Filialen wieder abzubauen.

Es gibt ungefähr **34 700 000 Google-Einträge** zum Schlagwort »Brot« und **46 100 000** zu »backen«.

In einer **Scheibe Roggenbrot** stecken circa **1000 Körner**.

Eine Ähre enthält zwischen **35 und 40 Körner**.

Um ein **Kilo Brot** herzustellen, benötigt man **1000 Liter Wasser**.

**250 Gramm** wiegt ein klassisches Pariser **Baguette**. Es sollte **70 cm lang** und maximal **6 cm breit** sein.

**82 Prozent der Franzosen** geben an, ohne dieses, ihr Baguette, nicht leben zu können. **Zehn Milliarden Baguettes** werden jährlich in Frankreich gegessen. Davon stammen drei Viertel aus den **34 000 handwerklichen Bäckereien** (*boulangeries artisanales*). Anders als in Deutschland hat sich seit den Achtzigerjahren ein Trend weg von der industriellen Massenbäckerei durchgesetzt. Das *baguette de tradition française* ist seit 1993 gesetzlich geschützt, darf nur Mehl, Wasser, Salz und Hefe beinhalten und muss vor Ort gebacken werden.

Ganz geklärt ist der Ursprung des Baguettes nicht. In Berichten aus der Zeit der Französischen Revolution werden neben den populären »Kugelbroten« (*boule* = Kugel, *boulangerie* = Bäckerei) auch *flûtes*, also »Flöten«, die ich mir wie dünne Baguettes vorstelle, aus feinem Weizenmehl erwähnt.

Das eigentliche Baguette soll aber aus Wien kommen. Die französischen Delegierten des Wiener Kongresses, der von September 1814 bis Juni 1815 die Neuordnung Europas nach den Niederlagen der napoleonischen Armeen verhandelte, hätten die Rezeptur der Wiener Weißbrotstangen nach Paris gebracht.

Eine andere Theorie hält ein österreichisches Multitalent für den wahren Erfinder des Baguettes. August Zang, Waffenfabrikant und Zeitungsverleger, gründet Mitte des 19. Jahrhunderts in Paris eine Wiener Bäckerei, die »Boulangerie viennoise«. Sie zeichnet sich durch einen Backofen mit besonders kleiner Tür aus. Die Folge ist mehr Hitze und Feuchtigkeit im Ofen und eine intensivere Lasur des Brotes. August Zang importiert feinstes ungarisches Weizenmehl, backt mit Bierhefe, Zucker, Eigelb und Milch. Sein Brot wird Kult. In den Folgejahren siedeln hunderte Bäckermeister aus Österreich-Ungarn an die Seine und suchen die Gunst der Pariser Mägen. Vermutlich, zumindest lässt sich das aus der Rezeptur schließen, hat das *pain viennois* allerdings eher wie Milchbrot geschmeckt, nicht wie Baguette.

Wie so oft in der Geschichte des Brotes verliert sich die Spur zu seiner Herkunft in einem Teig aus Möglichkeiten.



BAGUETTE -  
WER HAT'S ERFUNDEN?

3,2 Prozent der deutschen Bäckereien (nämlich jene mit einem Jahresumsatz über 5 Millionen Euro) erwirtschafteten 2010 einen Umsatzanteil von 60,8 Prozent, während 70,2 Prozent der Betriebe (solche mit weniger als 500 000 Euro Umsatz) nur 11,6 Prozent des Umsatzkuchens bleiben.

Dementsprechend sind nur etwa 10 Prozent der in Berlin verkauften Brote Handwerksbrote, der Rest ist Industrieware.

Allerdings, und da zieht uns der Datenstrudel erneut ins Unge-  
wisse, gaben im Jahr 2014 **55 Prozent der Deutschen** an, ihr **Brot beim Bäcker zu kaufen**. 26 Prozent im Backshop oder beim Discountbäcker und 19 Prozent im Supermarkt.

Gesichert scheint hingegen diese Zahl: **15 000 Brötchen pro Nacht** lieferte eine DDR-Großbäckerei aus dem Raum Magdeburg seit 1968 an Verkaufsstellen in Hannover. Der Importeur konnte damit das bis 1990 in der Bundesrepublik bestehende **Nachtbackverbot** zwischen 22 Uhr und 4 Uhr umgehen.

**Strafgelder** in Höhe von insgesamt über **65 Millionen Euro** verhängte das Bundeskartellamt im Februar 2013 gegen **22 Unternehmen der Mühlenindustrie** und den Verband Deutscher Mühlen. Zehn Jahre lang sollen die inkriminierten Firmen, die zusammen zwei Drittel des deutschen Mehlmarktes beherrschen, ein »betrügerisches System« aus Preis-, Mengen- und Lieferabsprachen entwickelt haben, mit dem Groß- und Kleinbäcker sowie Individualkunden geschädigt wurden.

**Moskau** ist die Metropole mit dem teuersten Brot (**Kilopreis circa 10,56 Euro**). Das fand eine Studie des Analyseunternehmens Economic Intelligence Unit (EIU) heraus.

Auf Platz 2 und 3 folgen **Seoul (8,54 Euro)** und **Caracas (6,46 Euro)**. Das billigste Brot (0,69 Euro) fanden die Forscher in Mumbai, wobei »billig« bei einem indischen Durchschnittseinkommen von 1000 Dollar im Jahr ein relativer Begriff ist.