

# Der Brototyp

Wohltätig ist des Feuers Macht, wenn sie Günther Weber bezähmt, bewacht, hätte Friedrich Schiller möglicherweise geschrieben, wenn er den Bäcker vom „Lorettohof“ gekannt hätte. Aus dessen Holzofen kommen nämlich Brote, die wie ein Gedicht schmecken

TEXT: DIETER OTT • FOTOS: SUSANNE KERN

**B**evor das erste Brot in den Ofen wandert, muss Günther Weber ganz genau wissen, welche Temperatur dort herrscht. „Dann wollen wir mal hören, was der Ofen sagt“, meint der Bäcker vom „Lorettohof“ auf der Schwäbischen Alb. Ein sprechender Ofen? Und warum nicht einfach auf das Thermometer schauen, das gut 350 Grad anzeigt? „Das Thermometer misst die Lufttemperatur“, erklärt der 53-Jährige, „genauso wichtig ist aber die Bodentemperatur. Sind die Steine zu heiß, verbrennt das Brot unten.“ Seine Frage stellt Weber mit dem Wasserschlauch, mit dem er kurz in den Backraum spritzt. Die Antwort faucht der Ofen mit einer Dampfwolke zurück. Aus dem Zischen des verdampfenden Wassers hört das geschulte Ohr Webers heraus, ob die Temperatur stimmt. Der Ofen hat gesprochen.

Wer mit dem Holzofen backt, braucht nicht nur das entsprechende Gehör, sondern auch Zeitgefühl und eine gewisse Portion Demut. Denn hier ist der Bäckermeister nur bedingt Herr in der eigenen Backstube: „Der Ofen bestimmt Rhythmus und Ablauf des Backtages.“ Der lehmverkleidete Koloss, der wie ein Monument in der Ecke der Backstube thront, kennt keine Regler, mit denen sich die Hitze mal eben kurz korrigieren ließe, sondern nur eine weitgehend unbeeindruckt von äußeren Einflüssen sanft abfallende Temperaturkurve. Es braucht viel Erfahrung, Planung und Gespür, damit jeder Teig stets dann optimal gereift ist, wenn der Ofen die für dieses Backwerk entsprechende Wärme aufweist. Aber wer den archaischen Backautomaten beherrscht, kann ihm Brote entlocken, die auch ohne Belag schmecken. Die täglich an Aroma und Reife gewinnen und auch nach einer Woche keineswegs altbacken schmecken. Und die genügend Anziehungskraft aufweisen, um qualitätshungrige Kundschaft ins Bilderbuch-Niemandsland der südlichen Schwäbischen Alb zwischen Hayingen und Zwiefalten zu locken.

„Frisch aus dem Ofen schmeckt fast jedes Brot“, sagt Günther Weber, „egal ob mit Holz, Gas oder Elektro gebacken. Die besondere Qualität des Holzofenbrottes besteht darin, dass es sich nach dem Backen noch vier bis fünf Tage weiterentwickelt und immer besser wird.“ Das liegt zum einen am Prinzip: „Nur ein Holzofen liefert diese vollkommen gleichmäßige Strahlungswärme, die keinerlei Austrocknung bewirkt.“ Zum anderen an den althergebrachten Grundsätzen, an denen Weber, gewissermaßen ein Brototyp des handwerklichen Backens, unbeirrt festhält: nur natürliche Zutaten und Natursauerteig, traditionell geführt.

Günther Weber stammt aus einer alteingesessenen Bäckerfamilie, „auch wenn es bei mir wie bei einem guten Teig eine Weile gedauert hat, bis ich den Beruf schätzen lernte“. Mitte der siebziger Jahre übernahm er gemeinsam mit seinem Bruder die elterliche Bäckerei in Winnenden bei Stuttgart. Und weil der Günne ein politisch engagierter Mensch ist und gesellschaftliche Veränderung damals in der Luft lag wie der Duft von frischen Brezeln, wandelten die Brüder den Familienbetrieb in ein Kollektiv um und führten ökologisch korrekte Produktionsmethoden ein. Das fühlte sich damals ganz fortschrittlich an. „Erst mit der Zeit haben wir gemerkt, dass unser Opa schon genauso geschafft hatte“, erinnert sich Günther Weber, „im Grunde haben wir uns nur auf das Bewährte zurückbesonnen.“ Das Bäckerkollektiv war ein voller Erfolg,

das bewährte Backwerk findet nach wie vor in Winnenden und auf diversen Wochenmärkten im Remstal reißenden Absatz. Doch nach 15 Jahren im Kollektiv, mittlerweile zum „Senior, der immer alles besser weiß“ avanciert, reizte es Günther Weber, noch einmal einen ganz neuen Teig anzusetzen. Die Chance dafür eröffnete sich 1997. Seine Schwägerin Anette Bürkle, die auf gepachtetem Land auf der Schwäbischen Alb einen Ziegenhof betrieb, suchte Mit-



Heizperiode: Vom Feuermachen bis zum ersten Brot vergehen rund vier Stunden

streiter, um den „Lorettohof“ bei Sonderbuch zu übernehmen. Kurzentschlossen siedelten Weber, seine Frau Daniela Bürkle und die beiden Töchter um. Mit dabei ein „vertrauter Freund, ein Quasi-Familienmitglied“, wie Günther Weber sagt: der Natursauerteig aus der Backstube in Winnenden.

**F**amilienvater Weber backt nun auf geschichtsträchtigem Boden. Abt Christophorus vom Kloster Zwiefalten hatte 1671 auf einer Anhöhe in der Nähe von Sonderbuch eine Wallfahrtskapelle nach dem Vorbild der italienischen Pilgerstätte Loreto gestiftet. Um die Kapelle herum entstand noch vor 1850 ein Bauernhof, der von 1897 an in Staatsbesitz war und zunächst als Lungenheilstätte diente, später als Außenstelle des damaligen Psychiatrischen Landeskrankenhauses Zwiefalten. Die ehemalige Kapelle beherbergt heute den Hofladen, in dem Brot, Kuchen, Ziegenkäse, Wurst und Fleisch verkauft werden. Bei schönem Wetter gibt es Kaffee und Kuchen oder ein herzhaftes Vesper unter den Bäumen neben der Kapelle. In Tübingen und Biberach verkauft die Hofgemeinschaft auch auf dem Wochenmarkt. Zwischen Weihnachten und Ende März allerdings herrscht Winterpause: Die trächtigen Ziegen geben dann keine Milch, und die Straßenverhältnisse lassen in diesem abgelegenen Teil der Alb Kundenverkehr nicht immer zu.

Wer so weit weg von allem ist wie auf dem „Lorettohof“, muss etwas Besonderes bieten. Beispielsweise Holzofenbrot. Deshalb ließ Günther Weber als Erstes mitten im Haus den Ofen mauern: aus 35 Tonnen Stein und einem speziellen Schamott aus dem Fichtelgebirge mit überragenden Speichereigenschaften. Bis auf über 400 Grad lässt sich der Ofen aufheizen. Dennoch verströmt er keine aggressive Hitze, sondern hüllt die Backstube und die Teiglinge, die in fahrbaren Regalen ihrer Feuertaufe entgegenreifen, in sanfte, wohlige Wärme. Befeuert mit mindestens zwei Jahre abgelagertem Buchenholz backt der Ofen nicht nur Brot und Kuchen, sondern heizt das Haus, produziert Dörrobst und Weckmehl, röstet die Haselnüsse für die Nussmasse und sorgt an Backtagen für das Mittagessen der Familie, wenn Daniela Bürkle einen Auflauf einschiebt. Erst nach etwa 14 Tagen ohne Feuer ist er komplett ausgekühlt.

Unverrückbar wie der Ofen hält auch Günther Weber an seinen Arbeitsmethoden fest. Nur aus guten Rohstoffen können hochwertige Lebensmittel entstehen. Deshalb gehört sein Betrieb dem Bioland-Verband an. Das Getreide liefert eine Erzeugergemeinschaft aus der Region. Verarbeitet wird es natürlich ohne all die Abkürzungen, die dem Bäckerhandwerk heute zur Verfügung stehen. „Was nicht in den Teig

kommt, kann auch keine Probleme oder Allergien verursachen“, lautet Günther Webers klare Absage an die Armada der Backhilfsmittel. Auch wenn manche Zusatzstoffe in Fertigbackmischungen wie Ascorbinsäure (Vitamin C) einen gesundheitlichen Mehrwert suggerieren: Letztendlich dienen die Mittel nur dazu, die Teige maschinengängig und tiefkühltauglich zu machen und vor allem Zeit zu sparen. Mit Fertigsauer und Teigmischungen aus der Tüte kann auch ein kleiner Betrieb eine enorme Bandbreite an Waren herstellen. „Ein schmales Sortiment weist eher auf handwerkliche Qualität hin“, rät Weber jedem, der eine gute Bäckerei sucht, „und natürlich, ob Natursauerteig zum Einsatz kommt. Das merkt man dem Brot spätestens nach ein paar Tagen an.“

**W**er aber mit Natursauerteig arbeitet, muss mehr Aufwand betreiben und Aufmerksamkeit investieren. Mit seiner Mitarbeiterin Hildegard Motzer stellt Günther Weber sechs Brotsorten, Kuchen und diverses Kleingebäck her, alles in allem rund 20 verschiedene Artikel. „Viel mehr schafft man zu zweit auch nicht.“ Würde er synthetische Aminosäuren einsetzen, könnte er in rund vier Stunden einen ofenfertigen Teig für Dinkelbrot produzieren. Auf dem „Lorettohof“ beginnt der erste Vorteig in der Regel 24 Stunden vor dem Backen seine geschmacksbildende Tätigkeit. Speziell beim Dinkel, der einen hohen Kleberanteil hat und empfindlich aufs Kneten reagiert, arbeitet Weber mit einer Mischung aus Sauerteig und Hefe und zwei Vorteigen, um auch ohne Zusatzstoffe eine geschmeidige, homogene Masse zu erhalten. Das Ergebnis ist ein Dinkelbrot, das sich beim Aufschneiden nicht in Krümel auflöst und auch nach einer Woche noch herzhaft aromatisch schmeckt.

Ein halbes Jahr hat Günther Weber gebraucht, bis er den Ofen beherrschte. Ohne Verkaufsdruck hat er ausprobiert und experimentiert. „Wenn es gelungen war, sind wir auf den Markt, wenn nicht, hatten die Ziegen einen Brottag.“ Mittlerweile hat

er Timing und Temperatur im Griff. Das Bauernbrot aus Weizen- und Roggenmehl kommt mit perfekter Kruste und betörendem Duft aus dem Ofen. Nach wenigen Minuten erfüllt ein leises, aber deutlich hörbares Knistern und Zischen die Backstube. Fachmännisch wird das Geräusch als „fenstern“ erklärt: Wenn die harte Kruste des Brots abkühlt, bilden sich an der Oberfläche kleine Risse, durch die Dampf und Gase entweichen. Webers Mitarbeiterin Hildegard Motzer drückt es poetischer aus: „Nach dem Backen schwätzt das Brot.“ Ein schöner Gedanke: Wahrscheinlich bedankt es sich beim Ofen. Kurz darauf ist offenbar alles gesagt. Von nun an spricht der Geschmack dieses Brotes für sich selbst.



## Lorettohof in Zwiefalten

### Holzofenbäckerei Lorettohof

Loretto 1  
88529 Zwiefalten  
Tel. 0 73 73/23 62

Der „Lorettohof“ liegt in der Nähe der Straße zwischen Hayingen und Zwiefalten, in Richtung Sonderbuch.

### Öffnungszeiten Hofladen:

Fr–So und feiertags 14–18 Uhr.  
Die Hofgemeinschaft verkauft auch auf den Wochenmärkten in Tübingen (freitags) und Biberach (samstags).  
Von Weihnachten bis Ende März ist Winterpause.