

THEMA: Ein Bäcker als Buchmacher

Der Knusperhexerich

Das köstliche Buch des Winnender Kollektiv-Bäckers Günther Weber – der längst auf der Alb sein Auskommen hat

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
 JÖRG NOLLE

Winnenden/Zwiefalten.

Für Generationen von bewussten Brotessern hier im Kreis stieg er in die Glutofenhitze. Nacht für Nacht, und nicht nur er bei dem Wetter jetzt. Günther Weber hat maßgeblich das einzige Bäcker-Kollektiv hier im Kreis geformt und ging dann holzofenbrotbackend auf die Schwäbische Alb. Jetzt hat er ein Buch auf dem Blech. Ein gar zu köstliches.

Die Kruste ist das Beste am Brot. Wir wollen hier jetzt nicht sagen, dass das Einbandfoto das Beste dieses Buches ist, aber sieht selbst, liebe Leut': Mehr Rollendistanz 'bei totaler Identifikation mit seinem Beruf geht nicht. Da steht er, die Lanze, mit der die Teiglinge in den Ofen eingeschossen werden, in der Rechten. Da steht er, Häuptling gut gehender Teig; der Bhagwan als Buddha aller unberührten Brote, von der Chemie unberührten: der manische Manna-Verarbeiter, und doch in sich ruhend wie ein in Ruhe gelassener Sauerteig. Günne, wie ihn seine Mitstreiter an der Backfront immer heißen, ist Kult. Und gehört zu einer Kultur, die immer schon Hefe im Teig war.

Politisieren in der Backstüb'

Eigentlich haben er und sein Bruder Helmut, das steht auch im Buch, die Bäckerei vom Vater Walter gar nicht übernehmen wollen. Wegen der Schufferei. Bitteschön, man schrieb das Jahr 1968 und folgende. Günther, der Ältere, hat und hatte es mit Kunst und Kultur. Schaute sich schon nach einem Journalisten-Job um, ging auf Reisen, an den Nil und nach Nicaragua. Um am Ende doch dem Vater zu helfen, damit der Familienstrang nicht abreißt.

Aber die Weber-Buben haben es auf ihre Weise gemacht. Ein wachsendes Kollektiv von anfangs einheitlich mit elf Mark auf die Stunde Bezahlten ist draus geworden. Kleine Brötchen wurden fürderhin selten gebacken. Wer sich die Weber'schen Sandino-Seelen einverleibte, wusste, dass er damit die Sandinisten gegen die Contra-Schergen vom CIA unterstützte. Und als in Tschernobyl dieser atomare Riesenofer in die Luft ging, kaufte sich die Bäckerei Weber, die wir hier einfach mal eine Legende nennen, nicht nur einen Geigerzähler, sondern holte auch noch eine Ökotrophologin, die damit auch umgehen konnte.

Der Laden lief und läuft noch heute mit Marktbeschickung ins halbe Remstal. Versauerteigen wollten die Brüder freilich nicht in Ewigkeit an der staubigen B-14-Durchreiche mitten in Winnenden. Erst machte Bruder Helmut den reisenden Gesellen ins Hohenlohische und gründete eine Holzofenbäckerei. Dann bekam Günther die Chance, mit der lieben Verwandtschaft den Loretto-Hof nahe des Klosters von Zwiefalten zu übernehmen. Die Schwägerin Anette Bürkle widmete sich der Ziegenzucht. Die Familie Weber mit Frau Daniela Bürkle und der damals zwei Jahre alten Antonia zog in die bald hergerichtete Scheune und ließ sich einen Ofen einbauen aus 35 Tonnen Stein, Eisen, Lehm.

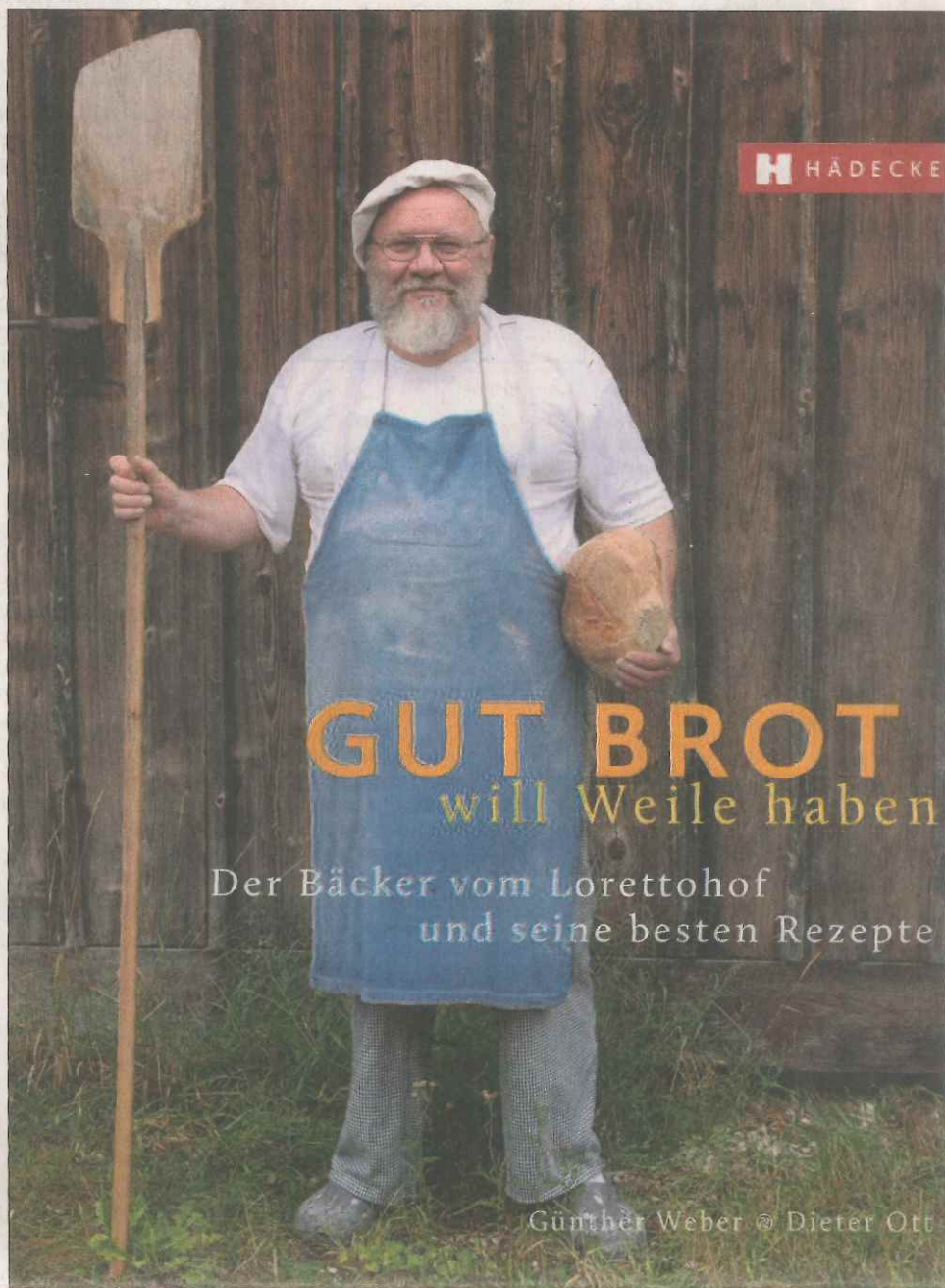
Wenn auf einmal der Ofen alles aus einem rausholt

Im Buch schildert der Autor Dieter Ott den Vorgang. Mal läuft einem das Wasser im Mund zusammen, mal treten einem Schweißperlen auf die Stirn allein bei der Schilderung, was ein solch archaisches Trumm mit einem Mann macht, der bislang nur den Elektroschalter umlegte zum Einheizen. Günne, der Weltenfahrer und Aktive gegen Ausbeutertum in vielen Welt-ecken, geriet auf einmal zum Frondienstler eines diktatorischen Wesens. Das erst einmal selber gefüttert sein will, bis es was ausspuckt: mit Buchenscheite noch und nöcher. Die Taktung der Arbeit übernahm fortan der Ofen. Vor allem wenn der Schwabe im Weber natürlich die je gemäße Hitz nützen will von den Blätterteigapfeltaschen bis zum Brot der Brote aus der Hand dieses Knusperhexerichs.

Der Rest ist Logistik. Marktbeherrschung eines erklärten Antikapitalisten, ohne dass er deshalb je ein schlechtes Gewissen haben müsste. Sein Brot, so total reduziert auf Mehl, Salz und Sauerteig, ist einfach zu gut. Da kommt die Konkurrenz nicht mit. Also werden die Märkte bis nach Reutlingen und Tübingen dominiert. Und das in einer Gegend, die als schwierig galt. Schließlich betreiben hier die Dorfgemeinschaften noch Backhäusle.

Zum Mehlstauballergie-Kriegen schön beschrieben

Wie's dann zugeht in einer solch schaffigen Backnacht, das schildert unsere freie Mitarbeiterin Heidrun Gehrke so nah, dass der Leser eine Mehlstauballergie bekommt – falls empfänglich dafür. Es ist das Hohe Lied auf den „Brotkünstler, Knetchoreografen, Teig(ver-)führer, Laibformer“. Der Gott der Bergpredigt hätte sicher nichts dagegen, wenn dieser Ruf auch dem Bäcker unserer Wahl zukommen würde: „Unser



Günther Weber als Häuptling gut gehender Teig.

täglich Brot gib uns heute ...“

Günther Weber ist sich seiner Kunst so sicher, dass er uns kräftig in die Knetschüssel blicken lässt. All das, was er draufhat, ist jetzt als Rezept nachzulesen. Appetitlich fotografiert, zum Reinbeißen. Und wer als alter Kollektivist, es gab ja immerhin vier Arbeitsgemeinschaften dieser Art mal im Remstal, um die Seele von Günne besorgt ist: Das vorletzte Kapitel nimmt der Ofenschlupfer ein, die Arme-Leute-Mahlzeit. Wohl bekomm's für kleines Geld.

Frage: Ist er denn ganz knusper gewesen, damals die Gut-Brot-Grundversorgung der West-Äbler zu übernehmen, fast in Einzelkämpfermanier? Wer ihn besucht, wer sein Buch liest, merkt sehr schnell, da ruht einer in sich. Bis der heiße Ofen ruft.

Vom Lorettohof

■ Günther Weber, Dieter Ott, Heidrun Gehrke: **Gut Brot will Weile haben.** Der Bäcker vom Lorettohof. Hädecke-Verlag, 22,80 Euro.

■ Die Bäckerei ist auf dem Rückzug. Sie muss sich als Café organisieren, muss mehr von Espressosorten wissen als von Hefe. Die Discounter stellen längst Backautomaten für Teiglinge aus Polen auf. In den 50er Jahren gab es 50 000 Bäckereibetriebe im Westen, heute sind es insgesamt 14 000.

Mehlbestäubt mit L(a)eibesfülle

Auszug aus der Reportage von einer Backnacht, geschrieben fürs Buch von Heidrun Gehrke.

Was er anfässt, strahlt Gemütsruhe aus. Bei Günther Weber hat alles seine Zeit – vor allem der Teig bekommt sie. Drei Stunden für die Vorbereitung, die sich andere abkürzen mittels Backtriebmittel. Hier treibt nur einer: der Natursauerteig, Webers „umtriebiger“ Mitarbeiter, einer aus Mehl und Wasser, in der Milchsäurebakterien und still vor sich hinschaffende Hefekulturen eine „Wir-AG“ gegründet haben. Eine Art Perpetuum mobile der Backstube, das immer währende, das ewig Gärende: Mikroorganismen, die den Sauerteigbroten ihre Konsistenz verleihen. Aromen und den würzigen Geschmack in die Kruste treiben und den Teig aufgehen lassen. Sie tun ihren Job ungerne unter Zeitdruck. Teigruhe nennt sich diese Phase.

Fertig ist der „ausgeruhte“ Teig, wenn er „Stand“ hat – das heißt: wenn er nicht runterläuft von Tisch, aber auch nicht zu fest ist. Dann wirft ihn Weber wie einen Sack beim Dammbbruch nach einer kurzen Entspannungszeit und einer Rundumknetung auf die Arbeitsplatte. Der Teig dankt es schmatzend, mit einem ruhigen Daliegen. Man könnte fast sagen: Mit einem ruhigen Dasein ...



Tochter Antonia arbeitet inzwischen mit.

Bilder: Kurt-Michael Westermann