



Fotos: Anne Leipold

Günther Weber backt noch traditionell mit einem Holzbackofen. Hier schiebt er süße Stückchen rein. Doch vor allem backt er Brot damit.

Wenn der Ofen den Takt vorgibt

Eine Nacht mit Bäcker Günther Weber auf dem Lorettohof

Die Arbeit in der Backstube gleicht einer Choreografie, alles hat einen Rhythmus: das Klackern des Nudelholzes, das Kneten des Teiges, das Einschleiben des Brotes. Taktgeber ist die Temperatur des Holzofens.

ANNE LEIPOLD

Loretto. Um elf Uhr morgens und abends klingelt Günther Webers Wecker. „Das ist zur Zeit mein Rhythmus“, sagt der Bäcker vom Lorettohof bei Zwiefalten. Inzwischen ist es zwei Uhr nachts. Das Nudelholz klackert, sein Mitarbeiter Mortiz Löser wellt den Teig für die Nusszöpfe auf der Arbeitsfläche aus Metall aus. In der Backstube ist es bereits warm, der Holzofen heizt seit sechs Stunden. Die Bauernbrote und Brötchen sind fertig für den Ofen, Croissants und Schnecken stehen bereit. „Es ist alles von dem Rhythmus bestimmt, dass die Teige in der Reihe reif werden, dass sie rechtzeitig in den Ofen kommen. Wir backen hier immer mit der Temperatur, die uns der Ofen bietet.“

Wann die Teige zubereitet, die Brote geformt werden, wie lange sie gehen und backen müssen, den Zeitplan inklusive Rezepte hat Weber im Kopf. Der 61-Jährige pendelt zwischen Arbeitsplatte und Ofen. Im Vorbeigehen tippt er immer wieder mit den Fingerspitzen die Teige an. „Je schneller die Delle nach dem Druck rauskommt, um so länger

kann der Teig noch liegen.“ Teig und Temperatur geben Weber den Takt der Woche vor. Mittwochs wird der Holzofen zum ersten Mal angeheizt, da backt er das dunkelste Brot, das Zeit braucht, bis es angeschnitten werden kann. Schnecken, nudeln und Croissants werden vorproduziert, Füllungen gekocht.

Der Donnerstag ist ein voller Backtag, an dem der Ofen dreimal befeuert wird. Zwar ist Weber acht bis neun Stunden in der Backstube, vom Zeitablauf her aber sei es ein entspannter Tag.

Freitagmorgens legt er sich für vier Stunden schlafen. Um 11 Uhr geht es weiter mit den Kuchen, und er bereitet die Vorteige vor, außerdem hat der Hofladen geöffnet. Um 20 Uhr geht er ins Bett, um 23 Uhr steht er wieder auf. Die anstrengendste Nacht der Woche beginnt. „Die Nacht zum Samstag ist sehr genau getaktet, weil alles um 5.45 Uhr

auf dem Wagen sein muss“, erklärt Weber. Der Wagen fährt die Brote, Brötchen, Baguettes, Hefezöpfe und süßen Stücke auf den Wochenmarkt.

Es geht ans Dinkelbrot. „Dinkel ist eine Diva, die muss man ruhen lassen“, erklärt Weber. Das Vollkornmehl kommt in die 100 Kilogramm fassende Knetmaschine, Wasser nach Augenmaß dazu. „Papa, wie setzen wir die Zöpfe?“, möchte zwischenrein seine 20-jährige Tochter Antonia wissen, die seit vier Jahren immer samstags in der Backstube mitarbeitet. „Es sind 31, also vier mal sechs und einmal sieben.“

Zurück zum Dinkel und der Dosierung des Wasser: „Ich sehe das Verhalten des Teiges, wie stark er fließt, und das Geräusch, das Schmatzen des Rührarms, da hört man schon mehr, als man sieht – das ist Erfahrungssache“, sagt Weber und lächelt.

Weber wuchs in der Backstube auf. Nach anfänglichem Hadern hat er sich entschieden, auch Bäcker zu werden. „So ganz langsam habe ich den Beruf lieben gelernt, und als Holzofenbäcker ist es nochmal ganz spannend, je mehr man begreift, wie man das Ergebnis beeinflussen kann.“ Mit 43 Jahren kam Weber auf den Lorettohof, 20 Jahre Bäckerfahrung brachte er mit. Mit dem Holzofen ging noch einmal alles auf Start. „Der erste Backtag auf dem Hof? Da wusste ich noch nicht, wie das Brot rauskommt.“

Über 90 Prozent vermarktet er direkt, „da kann man mit kleinen Mengen und Qualität den Betrieb auch halten.“ Brot muss für Weber schmecken – am dritten Tag noch so wie am ersten. Das Backen im Holzofen halte das Brot länger frisch. Er selbst hat das Bauernbrot, sein Basisbrot, jeden Tag auf dem Tisch.

Um 2.50 Uhr kommen die 64 Bauernbrote in den Ofen, ein prüfender Blick nach 15 Minuten, um 3.35 Uhr kommen sie wieder raus. Um 4.05 Uhr sind alle Teige verarbeitet. Alles läuft in einem gleichmäßigen Takt: zweimal lässt Mitarbeiter Löser Stangenweißbrot vom Bäckerleinen auf den Arm rollen und legt es auf den Schieber, und Weber

schießt das Brot ein, das Ganze 36 Mal.

„So, jetzt könnte ich die Zöpfe noch reinschieben“, sagt Weber. Es ist 4.28 Uhr. 92 Emmerlein und 165

Dinkelvollkornseelen werden noch gebacken. Inzwischen lässt das Tempo nach, es geht ans Säubern. In der Backstube mischt sich der Brot- mit dem Zimtduft der süßen Stückchen.

Die Vögel beginnen draußen zu zwitschern. Doch der Tag ist noch nicht vorbei. Um 11 Uhr macht er die Kuchen für den Hofladen, der nächste Tag wird vorgeplant.

Sonntagfrüh um 5.30 Uhr steht er wieder in der Backstube. Montags und

dienstags bleibt die Backstube kalt, dafür gibt's Büroarbeit. Auch wenn man sich daran gewöhne, „der Wechsel von Tag- und Nacharbeit geht schon auf die Knochen“, sagt Weber. In der Backstube will er arbeiten solange es Spaß macht, und das könne schon noch einige Jahre so gehen, sagt Weber. „Es ist eine angenehme Umgebung mit Wärme und Brotduft, jeder der hier reinkommt beneidet mich.“



AUF DIE FINGER GESCHAUT

Kneten, formen, in den Ofen schieben

In unserer Sommerserie begleiten und porträtieren wir Menschen bei der Arbeit. Heute erzählt ein Bäcker von seinem Job. (Folge 5)

Karrierechancen auch im Ausland

Lehre Die Ausbildung zum Bäcker dauert drei Jahre. Die meisten der rund 1900 Betriebe im Südwesten stellen Lehrlinge ein. Bei Hochschulabschluss oder Abitur beziehungsweise auch bei sehr guten Leistungen während der Ausbildung, kann die Lehrzeit auf Antrag bis auf zwei Jahre verkürzt werden. Der Verdienst staffelt

sich nach Lehrjahr von 470 über 600 bis 730 Euro. 2014 haben in Baden-Württemberg 439 Azubis die Gesellenprüfung bestanden.

Aussichten Laut Landesinventionsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk wartet auf die Gesellen ein krisensicherer Arbeitsplatz. Deutsche Bäcker

seien weltweit gefragt, beispielsweise auf Kreuzfahrtschiffen oder in Urlaubsregionen, in denen sich viele Deutsche tummeln. Karrierechancen bietet die Weiterbildung zum Meister, Lebensmitteltechniker, Bäckereiinhaber, Betriebswirt für das Handwerk, Fachlehrer, Betriebsberater oder auch Produktionsleiter. ker



Bisherige Folgen zur Serie, mehr Bilder und ein Video gibt es unter: swp.de/aufdiefingergeschaut