

Mit Laib und Seele

Im Lorettohof hoch über Zwiefalten liegt Günther Webers Backstube. Was in seinem Holzofen entsteht, ist kein schnelles Brot, sondern eines für Liebhaber knuspriger Handwerksqualität.

„Froh erwache“ steht an der Backstubentür, in Kreuzstichen auf Stoff. Auf dem Fenstersims dudelt leise das Radio, die Knetmaschine brummt emsig vor sich hin. Günther Weber kurbelt an der Kaffeemüh-

Gut Ding will Weile haben: Günther Webers Backtage auf dem Lorettohof sind zwar länger als bei anderen, aber ruhiger.

le, in der er Gewürze mahlt. Es duftet nach Kümmel und Koriander, die dem Roggenbrot vom Lorettohof Aroma verleihen. Das Gebäck aus reinem Roggenmehl ist kein schnelles Brot. Was in der Schüssel unter stetem Kneten und langsamer Zugabe von Wasser reift, ist die zweite Teigstufe – die erste hat der Bäcker einen Tag zuvor bereits angesetzt. „Alle Teige, die man mit Sauerteig führt, brauchen 20 bis

24 Stunden“, erklärt Weber. Ruhezeiten sind Pflicht. Auch nach dem Backen noch: „Das Roggenbrot sollte man erst nach drei Tagen anschneiden. Dafür hält es sich im Brotkasten dann ohne Ende.“ Der hohe Anteil an Sauerteig sorgt dafür, dass das Brot nicht schimmelt.

Roggenbrot wird mittwochs gebacken, wenn Günther Webers Arbeitswoche noch jung ist und seine Backstube noch ver-





In guten Händen: Was die Backstube verlässt, muss seinen Qualitätsansprüchen genügen.

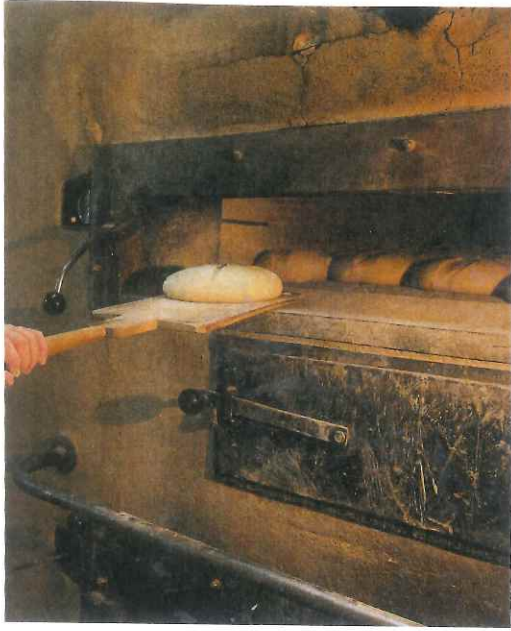
gleichsweise kühl. Mittwoch ist deshalb auch der Croissant-Tag. Zwei, drei Tage später, wenn das Wochenpensum des Loretto-Bäckers auf seinen hitzigen Höhepunkt zusteuert und es 15 Grad wärmer ist, kann er hier nicht mehr mit Butter arbeiten. Daran spart Weber bei seinen Croissants nicht. „450 Gramm auf ein Kilo Mehl – das absolute Luxusrezept.“ Die arbeitet er in insgesamt 18 Schichten mit dem Wellholz in den kühlen Teig ein. „Wenn ich mir das Geschäft schon mache, dann gleich richtig.“ Dass die Loretto-

Croissants nach Aussage ihres Schöpfers die teuersten des Tübinger Wochenmarkts sind, bremst ihren Absatz nicht.

In der Kapelle gibt es heute Kuchen

Webers Backstube liegt in keiner Stadt, in keinem Dorf. Nur Landschaft ringsum: Loretto bei Zwiefalten ist nicht einmal ein Weiler: vier Häuser, Stall, Nebengebäude und natürlich das Kirchlein, eine ehemalige Wallfahrtskapelle, im 17. Jahrhundert

nach dem Vorbild einer Marienkapelle im italienischen Loreto gebaut. Hier nimmt die Ein-Mann-Bäckerei am Mittwoch Anlauf für die heiße Phase am Freitag und Samstag, wenn Günther Weber kaum mehr aus der Backstube heraus und ins Bett kommt. Am Vorabend hat der Loretto-Bäcker Buchenscheite in seinem Holzofen aufgeschichtet, der vom letzten Backtag am Wochenende immer noch um die neunzig Grad hält. Über Nacht trocknen die dicken Holzscheite, sodass zum Anzünden ein Streichholz reicht.



Hitziger Höhepunkt der Woche: An den Brotbacktagen kommt Weber kaum mehr hinterm Ofen vor.

Donnerstag ist Brotbacktag. Sieben Sorten sind im Angebot auf den Wochenmärkten in Tübingen und Biberach, dazu diverses Kleingebäck. Kuchen gibt's ausschließlich ab Hof, im Lädle in der früheren Wallfahrtskapelle oder in der Gartenwirtschaft unterm Birnbaum, mit einer Aussicht, die an klaren Tagen bis zu den Alpen reicht. Den aromatischen Ziegenkäse zum knusprigen Brot oder den Wecken lieferte jahrelang Webers Schwägerin Anette Bürkle, die inzwischen Käserei und Herde an zwei Nachfolger übergeben hat. Ziegen gehören zu Loretto wie Brotduft und Weite.

Mit Brot und Ziegen ist das jüngste Kapitel der Hofgeschichte aufgeschlagen, die zwei Jahrhunderte zurückreicht. Als das Kloster Zwiefalten aufgelöst wurde, entstand rund um das ehemalige Loretto-Kirchlein herum ein Bauernhof. In die Klostermauern zog ein psychiatrisches Krankenhaus, das den Hof über hundert Jahre lang als Außenstelle führte. Die Kapelle diente als Scheune und Hühnerstall. Bis Mitte der neunziger Jahre neue Nutzer kamen – die Hofgemeinschaft von Loretto.

In den 16 Jahren, in denen Günther Weber auf Loretto Laibe formt und Kuchen backt,

hat er das Gleichgewicht zwischen Möglichkeiten und Grenzen immer feiner auszutariieren gelernt. Das beginnt beim Holzofen, dessen schwer zu regulierende Wärme der Bäcker optimal zu nutzen versucht. Und das endet bei der Kontaktpflege mit einer Stammkundschaft, die für Bioqualität vom Lorettohof höhere Preise und weitere Wege in Kauf nimmt. Dazwischen liegt Günther Webers reiches Betätigungsfeld, das ihm längere, aber ruhigere Backtage beschert als sie in seinem Metier heute üblich sind, „mehr auf menschliches Maß zugeschnitten“, wie er



Gemischtes Doppel: Der Ziegenkäse zum Brot stammt ebenfalls vom Lorettohof.



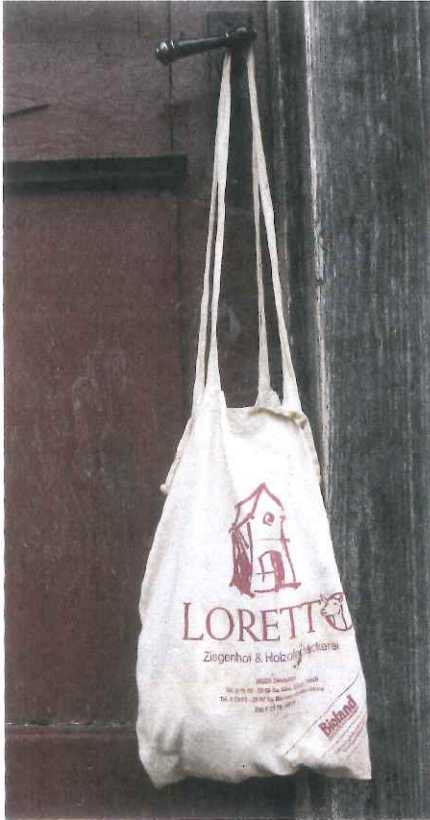
selber sagt. Das ihm viel Arbeit bringt, aber zugleich die Möglichkeit, nicht hinter seinem Anspruch zurückzubleiben, handwerkliche Qualität zu produzieren, nur die offensichtlichen Zutaten zu benutzen, auf Backmittel – auch auf die in der Bio-bäckerei zugelassenen – komplett zu verzichten. Mehl, Salz, Wasser, Sauerteig: Daraus besteht das Loretto-Brot. Von ihm zu den Teiglingen der Backwaren-Industrie ist der Weg noch viel weiter als der von Zwiefalten nach Stuttgart.

Weber schreibt seine eigene „Bäckerblume“

„Auf der Nostalgieschiene“ war Günther Weber nie unterwegs. Auch in den achtziger Jahren nicht, als er zusammen mit seinem Bruder die väterliche Bäckerei in Winnenden übernahm und in ein Kollektiv umwandelte, damals eine der ersten Vollkornbäckereien in Deutschland. Den Biobrot-Pionieren aus der Anti-AKW-Be-

wegung ging es um politisch korrekte Produktion und Genussqualität, aber auch um eine neue Definition ihres Handwerks. „Bäcker kann was extrem Eintöniges sein“, sagt Weber, der heute noch froh ist um die lebendigen Jahre im Kollektiv und den Austausch mit häufig wechselnden Kollegen. Wie einen Vorteig hat Günther Weber diese Erfahrungen mitgenommen in seine zweite Bäcker-Karriere, in der selbstbestimmtes Arbeiten im Vordergrund steht. „Ich mache alles genauso, wie ich’s richtig finde.“ In der Winterpause reflektiert Weber diese Haltung literarisch und bringt handschriftlich seine eigene „Bäckerblume“ zu Papier.

Loretto bietet viel Raum dafür, das zu tun, was einer richtig und wichtig findet. Mit Günther Weber wirtschaften seine Frau Daniela Bürkle und zwei Töchter. Die Jüngere ist auf dem Hof geboren, die Ältere hat schon begonnen, sich für die Arbeit in der Backstube zu interessieren – auch wenn beiden Elternteilen wichtig ist, ihren Töch-



tern alle Wege offenzuhalten. Für Anette Bürkle, die Schwägerin Webers, war Loretto ebenfalls viele Jahre lang ein Ort der Entfaltung, bevor es zum Ruhesitz wurde. Ihr Ziegenweichkäse im Aschemantel oder der Frischkäse mit Gartenkräutern lockt Gourmets nicht weniger als Günther Webers Käsekuchen.

Für Gunhild Borghoff und Achim Schäfer bedeutet Loretto die Erfüllung eines Traums. Das Paar, 40 und 47 Jahre alt, hat über eine Hofbörse im Internet an den Südrand der Schwäbischen Alb gefunden. Ein Jahr lang dauerten die Vorgespräche – Anfang vergangenen Jahres war die Übergabe perfekt. Über der Käserei bauten sich die beiden eine Wohnung aus. Jetzt sind sie dabei, das von Anette Bürkle Übernommene weiterzuführen und weiterzuentwickeln. Weil zwei von der Ziegenwirtschaft leben wollen, ist behutsames Wachstum angesagt. Ihre Herde von 42 Bunten Deut-

schen Edelziegen soll auf fünfzig Tiere aufgestockt werden. Neue Absatzwege müssen Schritt für Schritt mit erschlossen werden, weshalb es auf dem Reutlinger Wochenmarkt jetzt Loretto-Käse auch ohne Loretto-Brot gibt.

Meist aber gehören beide zusammen, das Brot und der Käse. Lebensmittel für Liebhaber: schlicht, echt, gut.

Text: Christine Dewald

Fotos: Sascha Montag

Schwäbische Alb



Der Lorettohof

Der Lorettohof liegt oberhalb von Zwiefalten an der Straße Richtung Hayingen. Der Hofladen ist von April bis Weihnachten Freitag, Samstag und Sonntag von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

Telefon (0 73 73) 23 62,
www.loretto-zwiefalten.de

Die Gartenwirtschaft und bei schlechtem Wetter der Gasträum in der Tenne haben dann ebenfalls geöffnet, können aber auch für Feiern belegt sein, deshalb empfiehlt es sich, vorher anzurufen.

Loretto-Produkte gibt es auf den Wochenmärkten in Tübingen (freitags) und Bibe-

rach (samstags), Loretto-Käse auch in Reutlingen (dienstags). Unter dem Titel „Gut Brot will Weile haben“ ist im Hädecke-Verlag ein Buch über Günther Weber und seine besten Rezepte erschienen (22,80 Euro).

