

Das Lob des Butterhörnles

Günther Weber erhält Preis für sein Buch „Gut Brot will Weile haben“ – Fragen zum Bäckerhandwerk heute

Winnenden/Zweifalten.

Die Gastronomische Akademie hat dem Winnender Biobäcker Günther Weber die Silbermedaille verliehen für sein Buch „Gut Brot“. Dies Buch zum Brot sei selbst ein Genuss. Hier Fragen an Weber, was es heute für sein Gewerbe heißt, gegen die Aufbackautomaten in den Discountern anzukommen. Die Fragen stellte Jörg Nolle.

Das Buch macht Lust, in unser täglich Brot zu beißen, dessen Qualität aber täglich erkämpft werden muss. „Genussbuch“, das Wort muss für einen Bäcker fast ein bisschen zu genießerisch klingen. Zumal für einen, der aus der Genossenschaftsbewegung der 1970er Jahre seine persönlichen Treibmittel bezogen hat?

Von wegen! Genuss passt immer. Auch in die Siebziger. Ich erinnere an eine Konstantin-Wecker-Zeile aus jenen Jahren: „Wer nicht genießt, ist ungenießbar.“ Wofür hätten wir denn gekämpft, wenn es nicht ums Genießen gegangen wäre? Wir genossen unser Leben, unsere Freiheit und die Bürgerrechte. Und wir wollten doch nix anderes, als dass die Leute in Teheran, San Salvador und Soweto in den gleichen Genuss kommen sollten. Wenn ich's ein bisschen zuspitze, dann könnte ich sagen, Tschernobyl hat uns wütend gemacht, weil wir unser Weizenbier weiterhin unter Zwetschgenbäumen genießen wollten und nicht im Luftschutzkeller.

Nein, „Genuss-Buch“ ist schon recht, so lasse ich mein Baby gerne nennen. Unsere Genussfreude hat uns von Winnenden ins Land des Barock geführt. Wir schwelgen an jedem freien Montag in Landschaft, Kleinstadtkultur und herrlichen ober-schwäbischen Thermalquellen. Und wenn's ab und zu ein bisschen klemmt mit dem Genießen, wenn die Füße schwer werden und die Augen rot von langer Backnacht, wenn Arthrose zwickt und Elternsorgen drücken, dann lehne ich mich sachte an die breite warme Brust meines Ofens und brumme mit, was von einem unsympathischen Menschen namens Westernhagen aus dem Radio herausdudelt: „Und ich genieße meine Tränen ... ganz und gar“.

Ist denn der Zusammenhang von Essen, Nahrungsmittel und sozialen Bewegungen genug beschrieben? Den neuen Menschen, den Lebensreformer um die vorige Jahrhundertwende, konnte man sich ohne Müsli und Leinsamen kaum vorstellen. Anderswo aber wurde das Essen meist als schiere Notwendigkeit abgetan. Kalorien als Betriebsmittel. Geht es in einer Gesellschaft weniger barbarisch zu, die eine bewusste Haltung zu ihren Lebensmitteln entwickelt?

Ich habe mich mein ganzes Leben lang im Praktischen aufgehoben und das Akademische auf später verschoben. Aber ganz sicher ist richtig: Wer mit Hingabe, mit Verstand und seinen beiden Händen seine Speisen zubereitet, wer sich Zeit nimmt für den Gang zum Markt, zum Schnippeln, Kochen, Garnieren und Tischdecken, wem es mit Essen, Trinken und Genießen wichtig ist, der hat nur noch wenig Zeit und gar keine Veranlassung zur Barbarei. Wir Deutschen haben es da manchmal ein bisschen schwer. Ich meine, in Italien könnte man in dieser Hinsicht manches lernen. Ich weiß, dort stehen auch nicht mehr alle Nudeln am rechten Fleck, aber wer nur einmal so eine Mamma beim Kochen und die Großfamilie beim Tafeln erlebt hat, der weiß, was Essen sein könnte.

Was heißt, gib uns unser täglich Brot? Und mach dir dazu die Erde untertan? Die Kultur und die Religion des Abendlandes, hilft die bei einem bewussten, gesunden Umgang?

Die Antwort fiele mir leichter, wenn ihr mich nach der Kultur des Morgenlandes fragt. Das, was ich zum Thema Ramadan und großfamiliären Fastenbrechen lese, das finde ich spannend. Ob uns die Religion des Abendlandes das Genießen lehren kann?



Günther Weber zusammen mit seiner Tochter Antonia in der Backstube. Sein Buch „Gut Brot will Weile haben“ ist jetzt auf der Frankfurter Buchmesse ausgezeichnet worden von der Gastronomischen Akademie Deutschland. Bild: Dieter Ott

Fünf Fische und zwei Brote und kein Wort über Gewürze und Garzeiten? Und draußen hocken fünftausend hungrige Gäste? Wein, der aus Wasser hergestellt wird? Ich weiß nicht. Es mag Zeichen der Hoffnung geben. Wie der Meister mit seiner Boygroup zu Tisch sitzt und erst einmal das Brot bricht und dann jedem einschenkt, das hat was von einer frühen Slowfood-Gruppe, zugegeben. Aber wer wie ich noch so richtig im Gravitationsfeld des schwäbischen Pietismus aufgewachsen ist, der hält sich da bedeckt.

Zum Essen muss das Soziale, das Miteinander dazukommen. Der Wissenschaftsjournalist Werner Bartens („Körperglück“) vergleicht. Demnach bekommen Franzosen nicht deshalb weniger oft und früh einen Herzinfarkt, weil sie das sehr viel bessere Essen haben, sondern weil sie sich fürs Essen Zeit lassen und es in der Gemeinschaft tun. Wie ein modernes Lagerfeuer.

Ich möchte auch sehr gerne glauben, dass da was dran ist. Wir haben eigentlich immer darauf geachtet, dass wir nach Möglichkeit wenigstens für eine Mahlzeit am Tag zusammensitzen und Zeit für einen Schwätz haben. Und es ist uns bis jetzt gut bekommen, dann wird das auch für diejenigen Franzosen gelten, die es genauso halten. Ich formuliere so umständlich, weil uns grade aus Frankreich ein ganz abschreckendes Beispiel über den Tisch lief: Unsere Tochter war vor drei Jahren zum Schüleraustausch in Paris. Ihr bleibender Eindruck: Für eine fünfköpfige Familie stand als Esstisch ein Klappbord an der Küchenwand zur Verfügung, an dem maximal zwei Esser zur gleichen Zeit Platz fanden, und da erledigte die Familie Tag für Tag ihre Mahlzeiten im Durchrutschverfahren. Und sonntags ging's ins Steakhaus. Wer mag da noch der

liebe Gott in Frankreich sein?

Man kann den Eindruck gewinnen, dass die Bäckereien die neuen Tankstellen sind. Sie verkaufen nicht mehr das Wesentliche. Sie geben sich als Cafés, wollen schick sein, verticken aber immer weniger Brötchen. Weil die Discount Aufbackmaschinen in ihre Läden stellen. Wie es in den Backfabriken zugeht, hat unlängst Wallraff beschrieben nach seinem Einsickern in einen Lidl-Zulieferer.

Ich muss da die Kollegen ein bisschen in Schutz nehmen. Sie wissen halt auch bald nicht mehr, wie sie's recht machen sollen. Die Kunden schwätzen von Qualität und Tradition und rennen doch zum Aldi, die Fachzeitschriften und die Messebesucher tun schon lange so, als sei das Bäckerhandwerk erfunden worden, um die Welt mit dreieckigen Wurstbrötchen und nach Plastikzimt duftenden „Kaffeesezialitäten“ zuzuschütten. Und wenn der arme Bäckermeister mal an der Tanke eines von diesen polnischen „Käse-Laugen-Sesam-Croissants“ erwirbt, dann stellt er womöglich noch fest, dass das ziemlich genauso schmeckt wie sein eigenes. Was ja auch kein

„Der polnische Back-Industrielle bestellt seinen Fertigmix beim gleichen Händler wie der Bäckermeister in Deutschland“

Wunder ist, weil der polnische Industrielle seinen Fertigmix beim gleichen Dealer bestellt, nur eine Etage höher, ein paar Paletten mehr und gleich so viel günstiger. Ich übertreibe jetzt, aber bloß ein bisschen. Im Ernst: Viele Kollegen wüssten es eigentlich besser, würden es vielleicht auch gerne besser machen. Aber da ist halt auch schon das Umfeld aus den Fugen. Sie finden heute nicht mehr die ausgebildeten Mitarbeiter, mit denen sie ein eigenständiges Sortiment umsetzen könnten. Und wenn sie sie fänden, könnten sie sie im Konkurrenzdruck mit den Discountern oft nicht angemessen bezahlen. Und wenn sie das können wollten, bräuchten sie unbedingt eine angesemes-

sene Zahl Kunden, die ihnen einen anständigen Preis für ein anständiges schwäbisches Butterhörnle bezahlt. Und da liegt eigentlich der Hase im Brunnen, weil viele heute einfach schon so auf die Laugensamkäse-Diät einjustiert sind, dass du sie mit einem Butterhörnle und einem Filterkaffee nicht mehr erreichst. Und ein Butterhörnle kann so saumäßig gut sein. Als ich mit neunzehn im dritten Lehrjahr so eine richtige Krise hatte und alles hinschmeißen wollte, da hat mich ein einziger Gedanke dem Handwerk erhalten: Was ist das für ein Leben, wenn du dann ab morgen nicht mehr jeden Tag um viertel siebene in ein warmes Butterhörnle beißen kannst?

Der Mensch ist, was er isst. Führt das zu einer Re-Romantisierung unseres Lebens, so wie wir es mit dem Boom von solchen grün gewaschenen Lifestyle-Zeitschriften wie „Landlust“ erleben? Es kann aber nicht jeder auf einen Hof ziehen und sein eigenes Brot backen.

Das wäre ja noch schöner, wenn jetzt jeder auf einen Hof ziehen wollte und sein eigenes Brot backen! Was glaubt ihr, was das mit den Grundstückspreisen auf der Alb machen würde? Und wem ich dann noch was verkaufen sollte?

Nein: Seit wir hier auf dem Hof sind, erlebe ich mich vor allem in einer Hinsicht als privilegiert. Ich habe hier wieder mit den ganz einfachen Dingen zu tun, ich arbeite mit den vier Elementen Erde, Wasser, Feuer Luft. Und ich kann sehen und verstehen, was da passiert. Ich habe versucht, dies auch in dem Buch darzustellen.

Deshalb schlage ich folgende Kur vor: Nehmt das „Landlust“-Heft, packt es in eine Schachtel mit der Aufschrift „Der Inhalt kann Ihren Realitätsbezug beeinträchtigen.“ Und ab in den Keller. Dann sucht ein paar Wochen Kontakt zu den einfachen Dingen. Schnitzt einen Wanderstock! Grabt ein Stück Boden um, macht euch dabei die Hosen dreckig! Sammelt Holz und macht ein Feuer, verbrennt euch die Finger. Legt euch unter einen Baum und esst ein Wurstbrot! Kriegt ein Kind! Füttert jemanden mit Grießbrei! Macht, was ihr wollt, aber nicht bloß zehn Minuten, sondern bis es wehtut. Wenn ihr danach den Impuls verspüren, irgendetwas an eurer Existenz verändern zu wollen, dann schaut diesem Impuls mutig ins glitzernde Auge! Da geht's lang. Tomorrow is the first day of the rest of your life! Solltet ihr den Impuls nicht verspüren, dann habt ihr wenigstens was erlebt! Holt einfach die „Landlust“ wieder aus dem Keller, schmeißt die Schachtel weg, geht ein wenig im Internet spazieren und seid froh, dass ihr so billig davongekommen seid.

Lesung aus „Gut Brot“

■ Günther Weber liest aus seinem Buch „Gut Brot will Weile haben“ am Montag, 14. Oktober, ab 20 Uhr in der **Winnender Alten Kelter**.

■ Das Buch erhielt in der Kategorie „Genussbuch“ die **Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands**. Der Preis wurde am Mittwoch auf

der Frankfurter Buchmesse verliehen. Das Buch enthält viele Rezepte aus Webers Feder, aber auch Texte über die Ursprünge: Gründung des Weberschen **Bäckerkollektivs** 1983 in Winnenden und der zweite Anfang auf dem Loretto-Hof in Zwiefalten. Eine Reportage von Heidrun Gehrke gibt Einblicke in eine Backnacht.