

Wiggering

Wiese

Schrade



ein Brot backt aus

10



Hubert Wiggering und Björn Wiese,
illustriert von Sophia Schrade

Op
Herbert
ein Brot backt aus



1 Bäcker B.



Bäcker B. holt frisch gebackene Brote aus dem Ofen. Der Laden ist voller Kundschaft. »Einmal Opa Herbert, bitte!«

Die Verkäuferin hinter der Theke lässt ein Brot aus dem Brotregal flink in einer Papiertüte verschwinden.

»Opa Herbert? Wer ist denn das?«, fragt ein kleines Mädchen neugierig.

»Na, so heißt das Brot hier«, sagt die Verkäuferin und zeigt ihr einen Brotlaib, ein Kastenbrot, geformt wie ein zu groß geratener Ziegelstein.

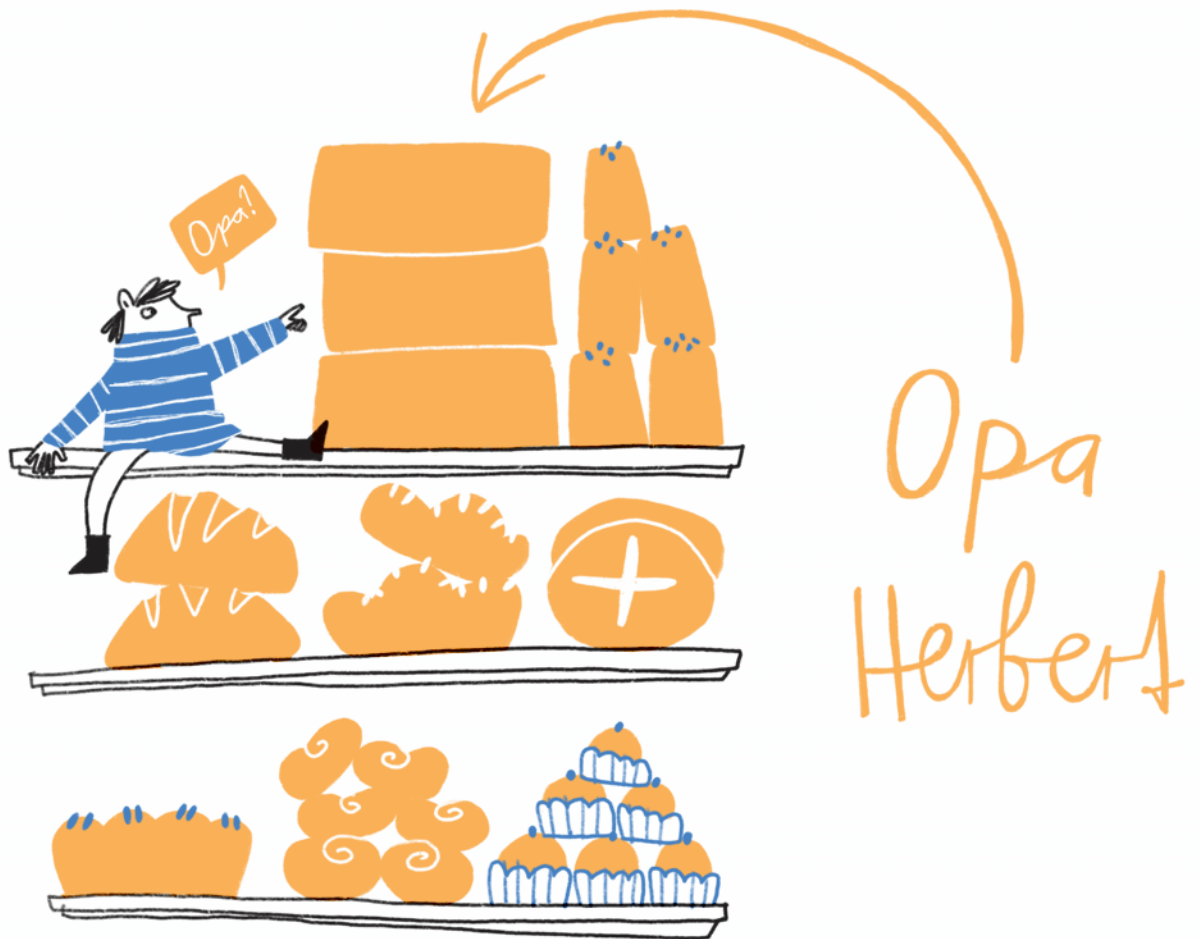
»Möchtest du mal probieren?«

Sie reicht dem Kind eine Scheibe Brot.

»Danke schön! Könnt ihr auch mal 'nen Brot



Opa Schorsch



nach meinem Opa nennen? Der heißt Schorsch.«

Das Mädchen beißt in die Scheibe Brot: »Hm, lecker!«

Bäcker B. freut sich. Ja, schon sein Großvater Herbert hatte dieses Mischbrot aus Weizen und Roggen gebacken. Nach ihm, also seinem Opa, hat B. dieses Brot benannt. Auf das, was er von seinem Opa erfahren und gelernt hat, kann er heute noch zurückgreifen. Sein Opa wie auch sein Vater, der ebenso Bäcker war, arbeiteten eng mit den Leuten zusammen, die die Rohstoffe fürs Backen bereitstellen, vor allem mit den Landwirten und den Müllern.

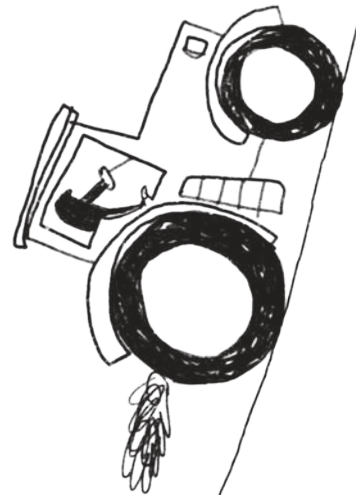
2

B. bei Bauer Heinrich auf dem Acker



Normalerweise ist sein Platz in der Backstube, aber jetzt fährt Bäcker B. mit dem Rad zu dem Bauern, der für ihn den Roggen anbaut, zu Bauer Heinrich. Als der im letzten Herbst den Roggen ausbrachte, haben sie ausgemacht, dass B. die gesamte Ernte kauft. Heute will er sich mit Bauer Heinrich den Roggen anschauen. Er ist schon gespannt, wie die Ernte ausfallen wird.

Das Feld liegt nah der Stadt. Er mag die Zeit auf dem Rad. Da kann er den Roggen gleich mal anschauen, während er am Feld entlangradelt. Außerdem denkt er dabei über dies und das nach. Weil diese Getreidesorten trotz des Klimawandels gute Erträge bringen und weil die Leute danach fragen, verbackt er mehr und mehr Roggenmehl. Dazu auch Dinkel- und Emmermehl, also Mehl von alten Getreidesorten.



Und Buchweizenmehl. Er denkt viel über neue Brotsorten nach. Das alles muss er mit den Landwirten besprechen, die diese Pflanzen für ihn anbauen. Außerdem muss er sich mit den Müllern abstimmen, denn die müssen diese kleinen Mengen an Getreide oder Buchweizen mahlen und ihren Betrieb dafür umstellen. Bäcker B. gehen unzählige Gedanken durch den Kopf.

Die Hitze flimmert auf der Straße. Er hat Durst, aber wieder einmal nichts zu trinken dabei. Der Boden könnte auch Wasser gebrauchen, das Roggenfeld ist so trocken, dass im Boden Risse zu sehen sind. B. fragt sich, wie sehr der Roggen wohl unter der Dürre leidet. Wird er vielleicht zu schnell reif? Bei einer Notreife, erhärtet das noch nicht reife Getreidekorn zu früh und kann stark schrumpfen. Das wäre schlecht für das Brotbacken.





Ohne Regen bin ich nur ein kleiner Wurm.



Das hatte er bei seinem Opa und seinem Vater gelernt, als kleiner Junge, da war er im dritten oder vierten Schuljahr. Er durfte immer mit zu den Landwirten und Müllern hinausfahren. Der Opa und der Vater wollten nämlich ganz genau wissen, wie das Getreide auf dem Acker stand und wie gut die Ernte ausfallen würde.

Damals hatte er erstmals das Wort Fallzahl gehört.

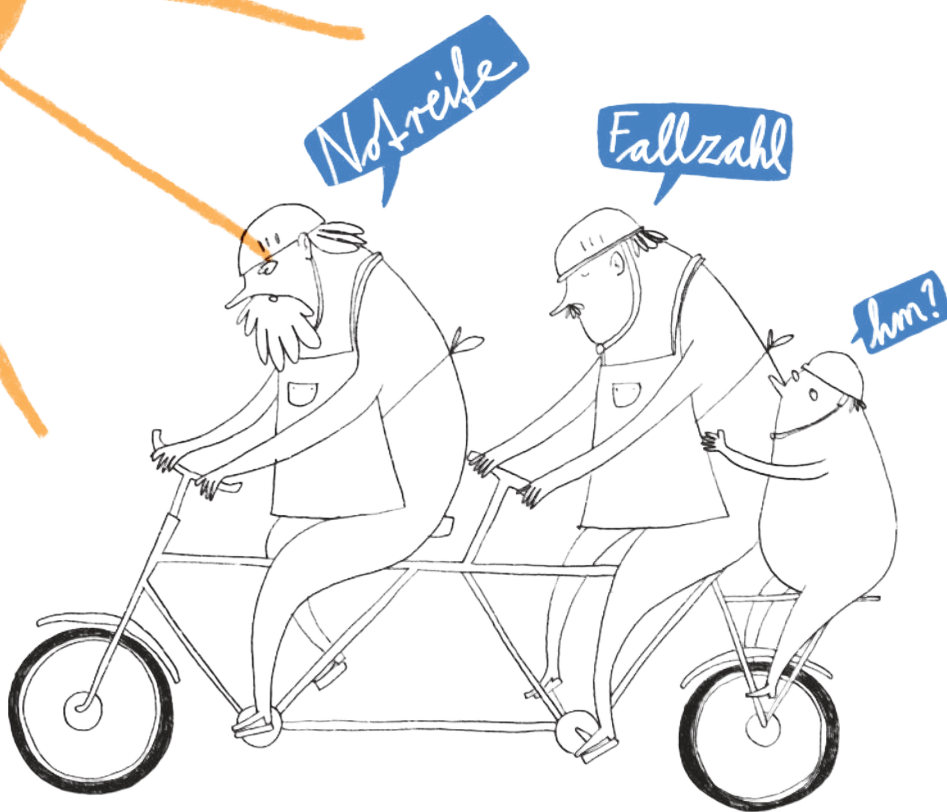


KRÄHE: »Oh je, jetzt geht das los mit den Fachwörtern!«

SPATZ: »Hör auf zu meckern, du tust doch selbst immer so schlau.«

Die Fallzahl beschreibt, ob sich das gemahlene Getreide, also das Mehl, weniger gut oder besser fürs Backen eignet. Um die Fallzahl zu messen, nimmt man einen besonderen Stab, der in einer bestimmten Zeit durch das mit Wasser aufgemischte Getreidemehl sinkt oder fällt.





Zu niedrige Fallzahlen bedeuten, dass beim Zubereiten des Teigs das Teiggerüst zerstört wird und die Krume, also das Innere des Brotes, klitschig wird. Wenn die Fallzahl zu hoch ist, wird die Krume beim Backen zu trocken und Brot und Brötchen gehen nicht gut auf, sie sind nicht fluffig.

In letzter Zeit hat B. beim Roggenmehl Probleme mit den Fallzahlen. Er muss all sein handwerkliches Können aufbringen, dass die Brote und Brötchen dennoch zur Zufriedenheit geraten. Die großen Bäckereien mit ihrer industriellen Brotproduktion haben den Vorteil, dass ihnen die Müller der ebenso großen Mühlen eine immer gleichbleibende Mehlnqualität liefern. Bei den großen Mengen können die Müller unterschiedliche Getreidequalitäten zusammenmischen, sie sprechen vom Verschneiden. Das ist für das Backen viel einfacher.



Auch B. hatte anfangs das Mehl bei den großen Mühlen gekauft. Da musste er sich nicht ganz so viele Gedanken um die Mehlqualität machen. Allerdings wusste er nicht, wo das Getreide überhaupt herkam und wie es angebaut worden war.

Aber genau das will er seinen Kunden erzählen können. Deshalb ist es ihm wichtig, das Getreide für seine Bäckerei direkt beim Landwirt in der Region anbauen zu lassen. Seit einiger Zeit bringt er das Getreide zu einer kleinen Mühle ganz in der Nähe.



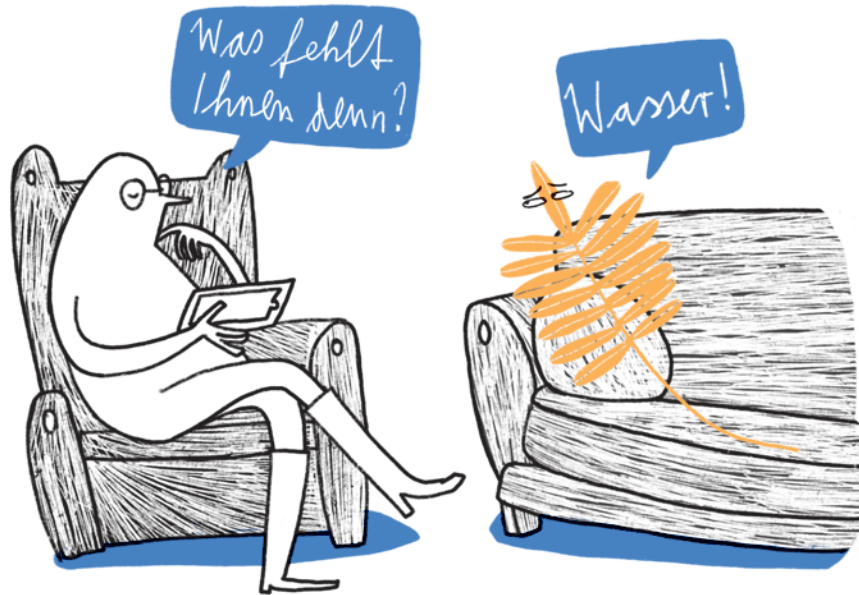
»War ja schon ein sehr trockenes Frühjahr!«

Plötzlich steht Bauer Heinrich vor ihm.

»Und jetzt im Sommer immer wieder diese kurzen Starkregen, das Wasser dringt gar nicht erst in den Boden ein. Das meiste fließt ab und für die Pflanzen bleibt kaum was übrig. Es ist viel zu trocken.«

Bäcker B. sieht sich in seinen Sorgen bestätigt.

»Der Roggen hier schafft es gerade noch. Ist eben eine gute Klimapflanze. Roggen kommt besser mit der Trockenheit klar als Weizen.«



KRÄHE: »Oh je, extra Klimapflanzen.«

SPATZ: »Jo, und Klimapolitik mit komischen Auswüchsen.«

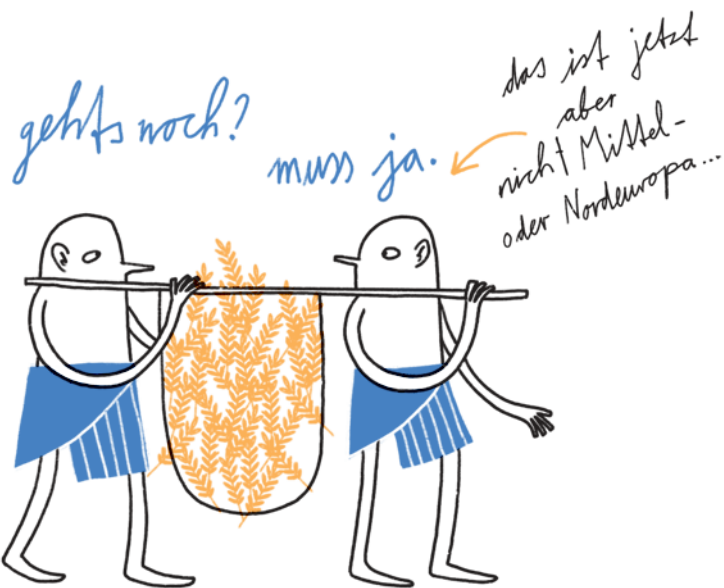


Während Bauer Heinrich sich die Ähren näher anschaut, ist B. immer noch nicht beruhigt:

»Was bedeutet das jetzt? Führt die Trockenheit zu geringeren Erträgen? Sind die Roggenkörner kleiner als in den regenreicheren Jahren?«

»Nun bleib mal ganz entspannt!«, beschwichtigt Heinrich. »Der Roggen hier ist nicht in die Notreife gegangen, und es war auch nicht so lange zu heiß, dass die Körner kleiner sind als sonst, und es ist auch kein Getreide vorzeitig abgestorben. So wie es jetzt aussieht, reifen die Körner bis zur Ernte voll aus und im August werden wir eine gute Ernte haben.«

Das beruhigt B. Aber Bauer Heinrich erzählt, dass es Betriebe im weiteren Umfeld schlimm getroffen hat. Bei Weizen und Gerste fällt die Ernte



dort aufgrund der Trockenheit in diesem Jahr schlecht aus. Die Pflanzen kommen mit der Trockenheit nicht klar.

»Vom Dinkel, den ich in diesem Jahr das erste Mal ausgesät habe, und den du auch direkt abnimmst, bin ich überrascht, wie gut der auf dem Feld steht. Die Erträge scheinen hier genauso hoch zu sein, wie vom Züchter versprochen. Vielleicht baue ich demnächst mehr Dinkel an. Wir müssen uns mal unterhalten, wie viel du so abnehmen kannst.«

Bauer Heinrich berichtet, was ihm der Saatzüchter alles zum Dinkel erzählt hat, insbesondere über die Neuzüchtung dieses alten Getreides. Dinkel wurde schon im 15. Jahrhundert vor Christus im mittel- und nordeuropäischen Raum angebaut. Heute gibt es gute Gründe, wieder verstärkt diese alten, robusten Pflanzen anzubauen, weil sie besser mit den zunehmenden Wetterschwankungen zurechtkommen.

»Ja, die Leute fragen bei mir im Laden mehr und mehr nach Dinkelbrot.«

SPATZ: »Jeder feine Pinkel isst jetzt Dinkel.«

KRÄHE: »Weizen kann ihn nicht mehr reizen.«

SPATZ: »Aber Dinkel ist doch auch Weizen.«

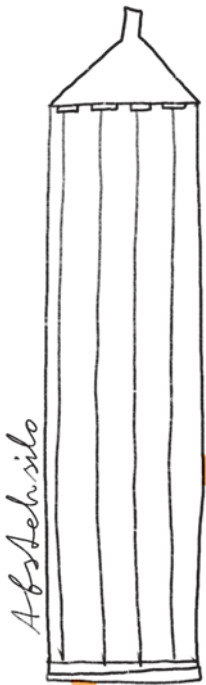
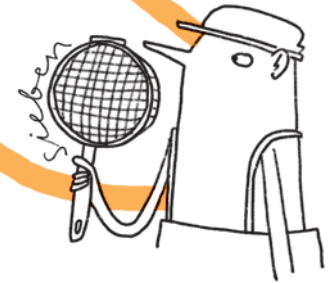
KRÄHE: »Schlaumeier!«

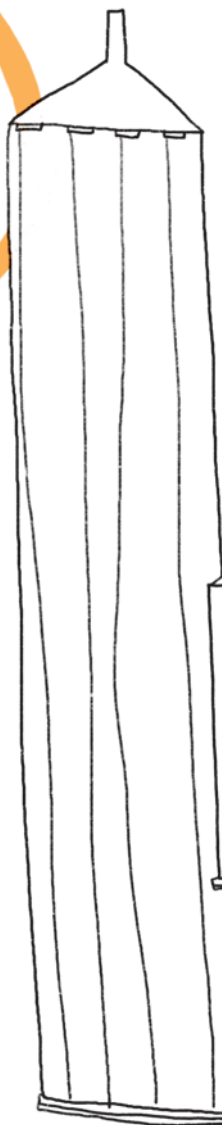
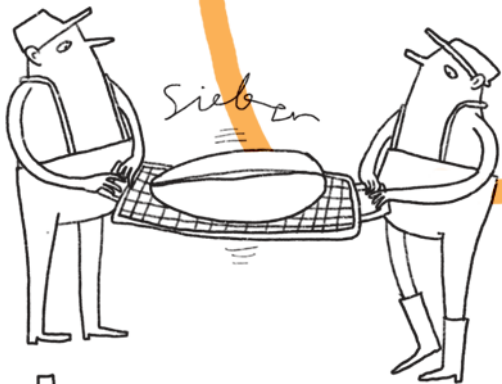


B. sitzt fast schon wieder auf seinem Rad, als Bauer Heinrich ihn etwas ganz anderes fragt: »Ach B., noch was. Überlege gerade, ob ich mir die Vorreinigung des Getreides nicht wieder auf den Hof hole. Kostet mich zwar was, bekomme dann aber auch mehr fürs Getreide und du musst nicht so viel beim Müller bezahlen. Was meinst du dazu?«

Mit einer solchen Frage hatte er nicht gerechnet, denn eigentlich war für ihn klar, dass das mit zum Geschäft des Müllers gehört.

Wenn das Getreide an der Mühle angeliefert wird, geht es erst einmal in die Vorreinigung: Das Getreide wird über eine sogenannte Siebmaschine geleitet, die die groben Verunreinigungen entfernt. Gleichzeitig bläst ein Luftstrom Staub und Schmutz weg. Dann kommt noch die Feinreinigung. Dabei werden noch kleinere Verunreinigungen wie Sand, Staub und Unkrautsamen entfernt. Durch ein Sieb mit verschiedenen Maschengrößen werden die Getreidekörner von Steinen, Staub und Schmutz getrennt. Das Getreide wird auf das Sieb gelegt und in eine kreisende Bewegung versetzt, sodass die Verunreinigungen durch die Öffnungen im Sieb fallen und entfernt werden können.





Während B. noch überlegt, redet Bauer Heinrich weiter:

»Wenn ich mich so bei meinen Kollegen umhöre, scheint das wieder im Kommen zu sein, das Getreide selbst zu reinigen. Das haben wir schon auf dem Hof meiner Eltern gemacht. Ich hatte Spaß daran, bei der alten hölzernen Windfege mit einer Handkurbel das Windrad in Schwung zu bringen. Das Getreide wurde dabei durch den Luftstrom gewirbelt. Da war aber alles noch viel kleiner, also die Geräte und auch die Ernte. Viel Arbeit war das. Wir waren damals ganz froh, dass uns die Mühlen das abgenommen haben.«

»Also, wenn das so aufwendig ist und du noch extra neue Maschinen kaufen musst«, wirft B. ein, »warum willst du es dann nicht den Müllern überlassen?«



»Weißt du, mit diesen Witterschwankungen und wegen der Kriege auf der Welt ist der Zeitpunkt, wann ich meine Getreideernte verkaufen kann, immer schwerer einzuschätzen. Schon jetzt habe ich mehr Getreide in den Silos eingelagert als in den Jahren zuvor. Ein Silo ist noch ganz gefüllt. Dabei wird die Vorratslagerung immer schwieriger. Ich muss ständig aufpassen, dass Schädlinge die Qualität nicht mindern.«



SPATZ: »Oha, jetzt wird es spannend.«

KRÄHE: »Nun kommen wir zu den schrecklichen, hässlichen Bestien, die uns das Getreide wegfressen.«



Das mit den Schädlingen ist auch für B. ein Problem. Er malt kleine Mengen Korn selbst und bekommt das Problem mit dem Wanzenstich nur schwer in den Griff. Immer wieder sieht er kleine Löcher mit einem schwarzen Rand auf den Getreidekörnern. Diese Verunreinigungen, kann er gar nicht gebrauchen.

Heinrich erklärt B., dass das Reinigen des Getreides vor der Einlagerung die Belüftungs- und Trocknungskosten noch reduziert. Es ist schon kompliziert, das Getreide zu lagern und er muss genau überlegen, was ihn das kostet, eine neue Reinigungstechnik anzuschaffen und wo er an anderen Stellen Kosten einspart. Bei den neuen Maschinen verringert eine Vorreinigung mit einem sogenannten Windsichter vor dem Trocknen den Trocknungsenergiebedarf um bis zu fünf Prozent, bei einer Siebreinigung sogar um bis zu acht Prozent. Das spart also richtig, zumal Energie immer teurer wird.

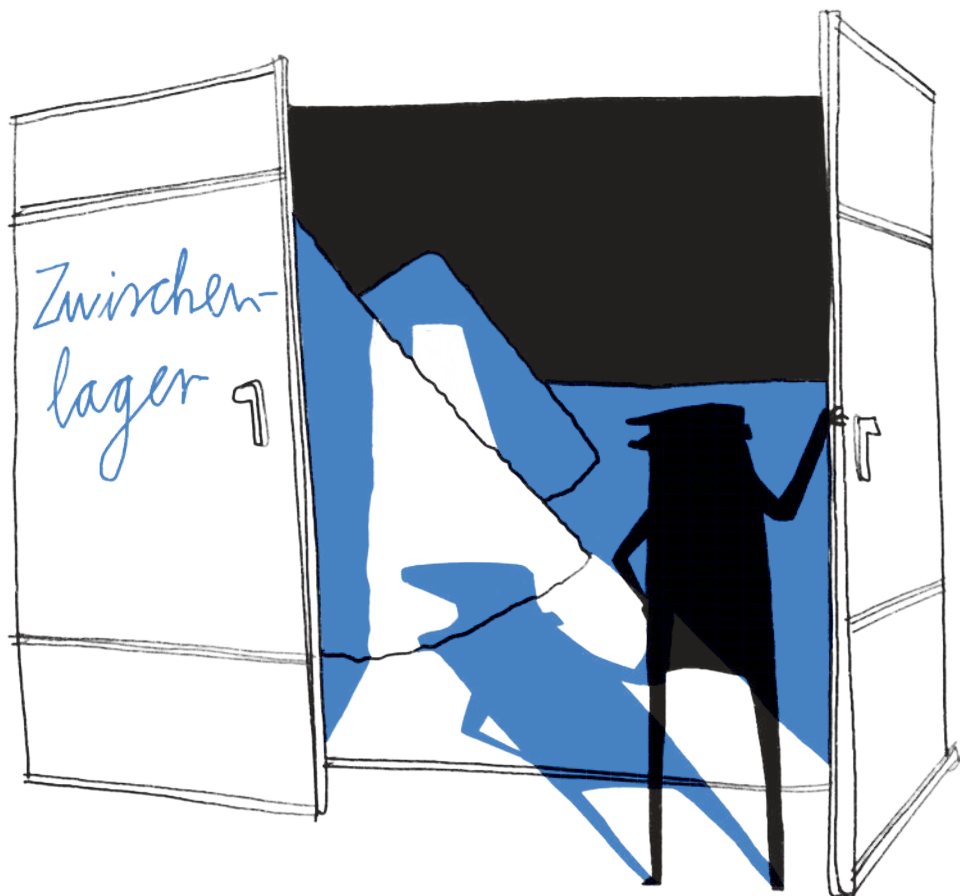
»Vielleicht lohnt sich das ja wirklich«, murmelt Heinrich vor sich hin.

So oder so, um Getreide für den Verkauf oder die Lagerung vorzubereiten, darf es keine Verunreinigungen haben. Jetzt ist B. klar, was in Heinrich vorgeht und wie wichtig für ihn die Frage

nach dem Vorreinigen ist und warum er das nicht doch lieber der Mühle überlassen will.

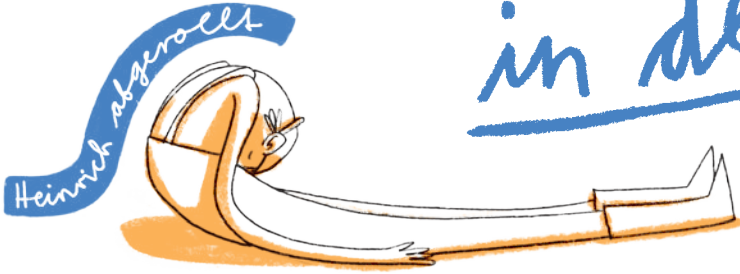
»Habe schon Angst, dass meine Getreideernten, wenn sie nicht richtig gelagert werden, an Qualität verlieren. Ich habe schon oft von anderen Bauern gehört, dass vor der Lagerung schlecht gereinigtes Getreide an Keimfähigkeit und Vitalität verliert. Manchmal war die gesamte eingelagerte Ernte hin. Das ist mir glücklicherweise noch nicht passiert.«

Noch bevor B. antworten kann, verabschiedet sich Heinrich schon wieder. B. ist verdattert. Eigentlich wollte er Heinrich eine klare Antwort geben. Aber nun will B. erst einmal mit seinem Müller sprechen, bei dem er das direkt bei den Bauern gekaufte Getreide mahlen lässt.



3

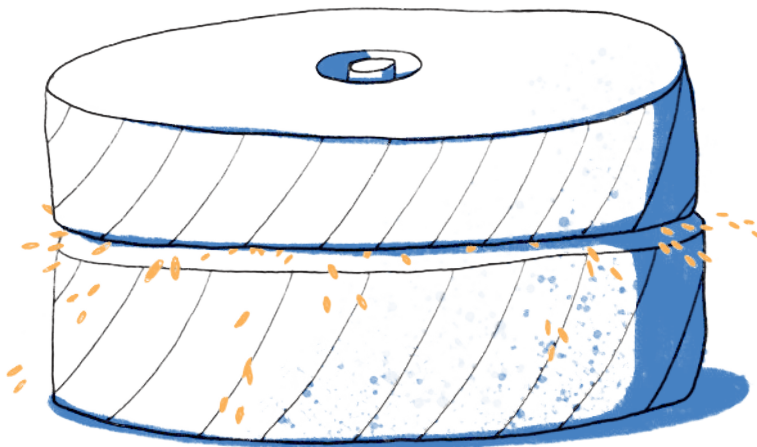
B. bei Molitor in der Mühle



Erst Tage später schafft es B. zu Müller Molitor zu fahren. Auch Molitor ist nachdenklich.

»Sag mal, was ist denn los. Heinrich ist völlig von der Rolle und du auch noch?«, wundert sich B.

»Um den geht es ja. Der kam neulich an und meinte, er wolle die Vorreinigung seines Getreides jetzt lieber selbst machen. Ich soll deshalb mehr für sein Getreide bezahlen. Jahrzehntlang habe ich meine Mühle so aufgebaut, dass alles ineinandergreift. Jetzt kann der doch nicht einfach so daherkommen und beschließen, dass alles ganz anders gehen soll. Der spinnt wohl.«



Ein Buch über die Herausforderungen, ein altes Handwerk in die Zukunft zu führen, über Herausforderungen und die Kunst des Backens mit Mehl aus regional produziertem Schrot und Korn, über Getreidesorten und die Freude am Geschmack frischen Brotes aus der eigenen Landschaft.

Das Buch »Opa Herbert – ein Brot backt aus« erzählt zwei Geschichten. Eine stellt den regional arbeitenden Bäckermeister B. und sein Handwerk vor, die zweite ein besonderes Kastenbrot mit ganz eigener Tradition.



Aufland Verlag

ISBN: 978-3-944249-45-2

19,90 €

