

Michael Holzwarth

Brot – modern und postmodern

Heute back ich, morgen brau ich, übermorgen hol ich der Königin ihr Kind ... spricht das Rumpelstilzchen in heimlich-unheimlicher Vorfreude. Angesichts der drastischen Pläne lassen wir gerne den ersten und geradezu banalen Teil Rumpelstilzchens to-do-Liste unbeachtet. Heute backen und morgen brauen: die Zutaten waren zu Rumpelstilzchens Zeiten beinahe die gleichen und die Basis, ein Sauerteig, eine bunte und individuelle Mischung aus wilden Hefen, Essig- und Milchsäurebakterien. Die meiste Zeit der westlichen Zivilisation gehörte ein Sauerteig ebenso selbstverständlich zu einem Haushalt wie heute ein Kühlschrank. Ohne moderne wissenschaftliche Einsicht in die genauen Wirkungen, Bestandteile und Vorgänge der Fermentierung, haben Menschen über Jahrtausende auf der Phänomenebene verstanden, sich in ein symbiotisches Verhältnis einiger außerhalb ihres Körpers, auf und in ihrem Körper lebenden Bakterien, Protobakterien, Hefen und anderer Mikroorganismen einzufügen. In ihrer Gesamtheit bilden sie das menschliche Mikrobiom und sind für Leben und Gesundheit des Menschen so wichtig wie die Luft zum Atmen. Jüngeren Schätzungen zufolge hat der Mensch circa 30 Billionen Körperzellen, während sein Mikrobiom aus etwa 40 Billionen Lebewesen besteht. Um einen neuen Sauerteig zu starten, kann man eine Mischung aus Mehl und Wasser ein paar Tage an der Luft stehen lassen oder auch in den Teigansatz hinein spucken und ihn sogleich mit zahlreichen eigenen Bakterien impfen.

Von der Brotindustrie zum archaischen Backen

Zwischen *Bread Station* und *Back Factory* liegen Welten; auch wenn beide Namen ähnlich klingen, anglizistisch modern, könnten sie unterschiedlicher nicht sein: *Back Factory* gehört zu *Harry Brot*, dem größten Backkonzern Deutschlands und steht damit an der Spitze der modernen, industri-

ellen Brotproduktion. Der Unternehmensmythos führt bei *Harry Brot* eine Traditionslinie auf das Jahr 1688 zurück, gleichzeitig könnte das Backen, automatisiert und biochemisch optimiert, hier nicht moderner sein. Die *Bread Station* wurde 2015 von einem Dänen in Berlin eröffnet und kommt mit ihrem reduktionistischen Angebot aus wenigen Sauerteigbrotten geradezu steinzeitlich daher. Drei Zutaten: Mehl, Wasser und Salz. Die Hefen und Bakterien, die diese Mischung fermentieren, sitzen von Natur aus auf dem Getreidekorn und schweben in der Luft. Keine Backmischungen, keine enzymatische Optimierung, keine Emulgatoren oder andere Zusatzstoffe. Das Mehl bezieht der Gründer der *Bread Station*, der eigentlich Politikwissenschaften studiert hat, von einer traditionellen Steinmühle. Da er als Student in Berlin kein Brot finden konnte, das ihm wirklich zusagte, außerdem vom akademischen Betrieb mit absurden Kurzzeitverträgen enttäuscht, entschied er sich nach dem Vorbild einer Bäckerei aus seiner alten Heimat, hier in Berlin gutes Brot zu machen.

Auch bei einigen Fabrikbrotten wird Sauerteig als Zutat aufgeführt, auf den Plastiktüten findet sich öfters werbend der Hinweis: *mit Sauerteig*. Meist handelt es sich hier jedoch nur um ein Naturnähe und Ursprünglichkeit vortäuschendes Feigenblatt. Sauerteig ist hier eine Zutat, die alleine nicht viel bewirkt, wenn ihm nicht als zweite wichtige Zutat *Zeit* gegeben wird. Stattdessen wird die Fermentation und das Luftigwerden des Teiges mit einer größeren Menge der inzwischen Standard gewordenen, rein gezüchteten Bäckerhefe extrem beschleunigt. Die wilden Hefen des Sauerteiges werden dabei ausgemerzt.

Die bewusste Steinzeitlichkeit oder Mittelalterlichkeit der *Bread Station* und gerade einmal ein gutes Dutzend weiterer Berliner Bäckereien macht diese zu postmodernen Bäckereien – die meisten sind kaum älter, meist noch jünger, so etwa die erst 2017 gegründete *Albatross Bakery* in Kreuzberg oder die ebenfalls 2017 eröffnete *Bäckerei Domberger* in Moabit. Diese kleine Bewegung beschränkt sich nicht auf Berlin, wenngleich sie hier besonders quirlig und innovativ erscheint. Einer ihrer Vorreiter, Lutz Geißler, wohnt nicht in der Metropole, sondern im Erzgebirge. Aus Unzufriedenheit mit dem Brotangebot hat der studierte Geologe in heimischer Küche zahlreiche Brotexperimente durchgeführt und 2009 mit *plotzblog* den in Sachen Brot mit Abstand einflussreichsten deutschsprachigen Blog gestartet.

Es geht um Geschmack, um Kultur und um Gesundheit: Brot ist in aller Munde, doch statt dass man es äße, wird vermehrt auch über Brot