

Duftschwaden im Morgengrauen

24 Stunden: In der Backstube am Mühlberg werden Teigwaren noch per Hand gefertigt

VON PETRA SCHELLER

Lilienthal. Der Weg führt vorbei an meterhohen Stückenwagen mit frisch gebackenen Sauerteigbrotchen, an ungezählten Tablettis mit Rosinenflechten, Franz- und Ciabattabrötchen. Zwei raumhohe Öfen glühen schon lange vor Sonnenaufgang, der eine bei 260 Grad. Die Luft ist heiß und trocken. Alle Bäckerinnen und Bäcker tummeln sich um diese Zeit im Herzen der Backstube. Sie kneten, dielen, ballen, beschicken und schweigen.

Bei jedem Öfenöffnen breiten sich neue Duftschwaden im Raum aus. Ulrike Stechmann und Bäckermeister Robert Haverkamp stehen sich an einem fünf Meter langen Holztisch gegenüber und werfen sich Teig zu. Der Dinkelteig, der hier durch die Luft fliegt, kommt aus einem großen Trichter des sogenannten Volumenteilers per Fließband auf den Tisch gefahren und fällt direkt auf ein feuchtes Leinentuch. Bäckermeister Haverkamp knetet die Portionen behände durch. Im Sekundentakt wirft er seiner Kollegin die so vorbereiteten Teiglinge zu. Ulrike Stechmann formt sie zu Brotchen und legt sie behutsam in Körbe. Mit einem Schaber drückt sie feine Muster für die Kruste auf die Brotrücken.

„Die zwei sind ein eingespieltes Team“, sagt Chefin Gaby Holthausen, die mit ihrem Mann Robert Haverkamp seit über 23 Jahren die Bäckerei am Mühlberg führt. Es ist zwei Uhr morgens, Schlafenszeit. Doch die Stimmung in der Backstube fühlt sich an wie am Vormittag. Alle sind guter Laune und voller Tatendrang. Von Mitternacht bis Sonnenaufgang steht das fünfköpfige Bäcker-Team an diesem Freitagmorgen für die Mission „leckerer Wochenendfrühstück“ am Backtisch.

Delfe Zacherl balanciert gerade auf einer Kippdielen zehn Brote zum Garofen. Eine Kippdielen ist ein riesengroßes Holztablett mit einem kleinen Rand. „Jetzt geht's zum Anraschen“, sagt er und schiebt das üppige Tablett „auf Gare“, wie die Fachleute sagen. „Vor dem Schießen haben die Teiglinge hier die Möglichkeit, sich richtig zu entwickeln.“ Schießen? „Das bedeutet, in den Öfen schieben. Anraschen ist, wenn der Teig geht.“

Zacherl hat seinen Dienst um null Uhr begonnen. Sein Kollege Ralf Peter hat eine Stunde zuvor bereits die Teige vorbereitet: Weizen, Roggen, Reis, Hafer, Hirse und Dinkelkörner werden dazu aus großen Säcken vom Lager in die Backstube gekarrt und mit verschiedenen Mühlen gemahlen. Alle Zutaten sind nach Möglichkeit aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft und werden nach strengsten Regeln für Bioprodukte verarbeitet. Robert Haverkamp ist kein gewöhnlicher Bäckermeister. Er ist eigentlich Künstler. Sein Lieblingswort ist „Backkunst“. Seine Motivation für eine Sechstageswoche mit lediglich zwei Wochen Betriebsferien im Jahr sei „die Liebe zu meinem Beruf“.

Genascht wird nicht

Die Königin unter den Mühlen ist die Osttiroler Steinmühle. Sie sieht aus wie ein hölzerner Waschkübel aus längst vergangenen Zeiten mit einem Trichter darauf. In ihr werden Roggen und Dinkelkörner zu Mehl verarbeitet. Zusammen mit weichem Wasser, Sauerteig, Biohefe, Backferment und einer Prise Salz wird das gemahlene Mehl zu Teigen gezogen. Vom ersten Teigansatz bis zur Fertigstellung vergehen 22 Stunden. In riesigen verschlossenen Plastikkübeln ruhen die Teige, bevor sie mit Wucht auf dem Holztisch landen. 800 Kilo sind es in dieser Nacht.

Nachdem Ulrike Stechmann die letzten Brotkörbe auf die Kippdielen gestellt hat, fegt sie noch mal kurz durch und wendet sich dann den Kuchen zu. In großen quadratischen Pfannen röstet sie Mandelplitter für den Bienenstich und lässt Honig schmelzen. Auf einer Gasflamme köchelt ein riesiger Topf mit Vanillepudding für die Füllung. Der Duft zieht durch die ganze Backstube und weckt Begierden. Doch Genascht wird nicht. „Das gewöhnt man sich ab“, sagt Stechmann.

Auf dem Steinboden in der Backstube sind überall Handfeiger und Kehrbleche zu finden. Der Boden ist blitzblank sauber. „Wir müssen uns hier schnell bewegen, da



In der Back-Manufaktur am Mühlberg ist vor allem Handarbeit gefragt, doch ganz ohne moderne Technik kommt auch dieser Betrieb nicht aus. Chefin Gaby Holthausen und ihr Mann Robert Haverkamp (links) arbeiten Hand in Hand. FOTOS: HENNING HASSELBERG

darf man nirgendwo ausrutschen“, erklärt Haverkamp, während er auf eine hohe Leiter steigt und per Hand Teigreste aus dem Volumenteiler schabt. Die Reste wiegt er nach. Nun ist der Brötchenteig dran. Ralf Peter lässt die Teigmasse aus dem Kübel auf den Einsatz der Brötchenpresse gleiten. Robert Haverkamp drückt die Presse, die aussieht wie ein überdimensioniertes Waffeleisen, per Hand nach unten und trägt den Einsatz mit den fertig geformten Brötchen zurück zum Holztisch.

Praktikantin Katrin Kersting beginnt ihren Dienst. Für Gaby Holthausen sind Praktikanten Nachwuchshoffnungen, doch nur wenige entscheiden sich letztendlich für den Beruf. „Unser Durchschnittsalter liegt so um 48 Jahre. Das ist zu hoch“, sagt die gelernte Bäckerin.

„Wir sind jetzt erst mal dabei, die kleinen Teige zu machen“, sagt Robert Haverkamp und schiebt sich seine Bäckermütze mit dem Handgelenk aus dem Gesicht. Katrin Kersting krepelt die Ärmel ihrer Bluse hoch und beginnt mit dem Verzieren der Brötchen: Sie schiebt einen Rollwagen mit vielen Körben an den Holztisch und legt los. Kürbis-, Sonnenblumenkerne und Haferflocken rieseln abwechselnd durch ihre Finger auf die Brote. Ralf Peter ist Spezialist für Franzbrötchen. Den Blätterteig dazu hat er selber aus Hefeteig gezogen. „Das ist die Kunst, eine gute Teigführung zu haben und dem Getreide die Zeit zu lassen, seine Aromen zu entfalten“, erklärt Gaby Holthausen zur Vorarbeit. Der Teig schmilzt förmlich zu kleinen Kunstwerken unter den Händen der Bäcker. Delfe Zacherl nennt sich Ofenmeister. Er schiebt die Backwaren nacheinander in die heißen Öfen und holt sie genau im richtigen Moment wieder heraus. Eine Zeitschaltuhr gibt es nicht. „Dann müssten hier ja 100 Uhren hängen“, sagt er. Die Zeiten habe er alle im Kopf: Vom Etageofen, wo die Brote auf Gare stehen, genauso wie vom Stikkenofen, in dem Kuchen und Brötchen gebacken werden. Und natürlich die vom Auszugsherd, in dem gerade die Kruste der Fünfkornbrote genau im richtigen Moment aufbricht. 2300 Vollkornbrote, ungezählte Brötchen und Kuchen verlassen unter den Argusaugen Robert Haverkamps jede Woche die Backstube, bevor sie in Bioläden und im Niels-Stensen-Haus über den Landtisch gehen.



Dieser Teig-Rohling hängt noch ein wenig durch und muss erst noch in Form gebracht werden. Richtig kross gebacken, dürfte er dann noch erheblich leckerer ausschauen.