

Der biblische Sauerteig von Christian Lindenbaum

In den Intervallen der Generationen wiederholen sich bisweilen die Interessen an der Lebenswelt. Zu der unseren Jugendzeit waren dies die heutige weithin selbstverständliche Bio - Wende und eine zeitliche atomare Bedrohung in der politischen Aufrüstung. Die Einrichtung eines ersten Bundesumweltamtes und die Aufarbeitung des Holocaust.

Die atomare Bedrohung ist weltweit geblieben, die Aufarbeitung eines Bruderstaates der keiner sein konnte, wird nach und nach erfolgen. Es entstanden zugleich ungeachtet der Reden der Mächte die zahlreichen Experimente in der eigenen Backstube der Lebenswelt. Für die Kinder, die in diese Welt kamen, sollte es gesund sein, zeigten die vielen entstehenden Mühlenbäckereien ihre geräderten Brötchen, ihre Kunstwerke und würzigen Brote vor. Gern kaufte man dort die knusprigen Brötchen, Knüppel und Schrippen, die so hoffnungsvoll frisch zum Beginn des Wochenendes aussahen, und dies mit einem gewissenhaften Gefühl etwas für sich und ganz nebenbei der Natur Gutes zu tun.

Eine Zeit der spezialisierten Ökoläden, die selbst gemachte Marmeladen ihrer Früchte und Brotaufstriche anboten, hatten plötzlich kleine Getreidemühlen im Angebot, deren handbetriebene und einfache Leierkästen bis hin zu richtigen Quetsch- und Mahlsteinen der Ungetüme dekorativ in die eigene gute Stube stellen ließen. Möglichst rein und frisch sollten die Vollkornmehle sein, und gerade zum Backen gut genug mit allen natürlichen Bestandteilen des Getreidekornes aus ganzen Körnern gequetscht oder gemahlen. Nicht zu überhören liefen in den Nachbarschaften die Mühlen jede Woche in den Zubereitungen von Müsli und allerlei Samenflocken der Spezialitäten.

Im Buchhandel fanden sich zeitgleich ganze Werke über die hohe Kunst des Backens in der Vielseitigkeit. In den vielen Geheimnissen, mit denen zuvor noch unsere Großmütter aus dem angeheizten Holzofen die Brote und den Butterkuchen hervorgezogen hatten. Die nun von der üblichen Zuckerbäckerei in den Themen der Gesundheit deutlich von dem abwichen was in den gepriesenen Vorteilen der Natur zu finden war. Nicht selten gab es die ersten Fehlversuche bei den eigenen Experimenten selbst ein schmackhaftes Brot herzustellen. Am Ende kam fast immer ein Zwieback dabei heraus. Ein steinhartes Ergebnis in

der Kruste sowie in den Körnern, was dann als Gebäck mit vielen Worten gewürdigt und hochgelobt dennoch irgendwie zerkleinert in den hungrigen Bäuchen verschwand.

Die etwas Fortgeschrittenen versuchten sich dann mit dem selbst gemachten Sauerteig, der ein ganz besonderes und großartiges Wunderwerk der Natur ist. Immer wieder sorgsam nachgelesen wurden in den Einmachgläsern Roggenmehle mit Weizen angemischt, die sich dann im Gärungsprozess säuerlich zusammen mit dem zugefügten Honig und der Mehlkleie zu einem geheimnisvollen Treibstoff der Bäckereien entwickelten. Und wurden die Brote tatsächlich locker bekömmlich aufgebacken. Ein Rest des frischen Teiges wurde alsdann wieder verschlossen und mit den nächsten Zutaten weitergereicht zu einem neuen und wieder frischen gebackenen Brot angesetzt.

Unsere Brote der außerordentlich vielseitigen Backkunst in den deutschen Ländern werden in den nördlichen Gefilden der Erde auf diese Weise schon seit Gedenken mit Sauerteig hergestellt, während in den südlichen Ländern der Entstehungsgeschichte seit den Brot- und Getreideanbaumethoden der Sumerer ein gesäuertes Brot biblisch überliefert bis heute sogar verboten ist. Und dort die berühmte Matze, ein Trockenfladen aus Weizen und Wasser eher bekannt ist. Wobei vermutlich auch unsere beliebten, flüssigen Brote aus Gemma, Gerste und Malz gemeint gewesen sein werden, welche alkoholisierend aus diesem Gärungsprozess als obergäriges Bier überaus beliebt wurden.

Die sogenannte Backhefe, die heute ein üblicher Bestandteil im Brot ist, ist allerdings ein moderner Trick der Backkunst, denn zugefügt ist sie ein lebendiges Mischwesen von Pilz und Bakterien und lebt sie für sich betrachtet in kleinsten Bestandteilen im Mehlteig. Sie schadet uns üblicherweise ebenso wenig wie ein Lab aus den Mägen der geschlachteten Kühe und Schafe in der vergorenen gesäuerten Käsezubereitung. Die nicht schädlich für uns, seit Jahrtausenden unsere natürliche Innenflora des Darmtraktes in der Verdauung durch die Vitamine ergänzen. Ein Misch- oder Graubrot aus Weizen und Roggen, wie es hierzulande bei uns volkstümlich heißt, war einst im geteilten Deutschland gleichermaßen hochbegehrt. Im Rassismus der Religionen und Nationalstaaten verboten scherte sich die Liebe dennoch nicht darum. Und piekten im Volksmund die Krümel irgendwann in den Betten.

Die einstige DDR erfand als erstes Land der EG eine vollautomatische, industrielle Herstellung für ihre Brote, welche vor langen Schlangen der Konsumläden einmal pro Woche zur Auslieferung kamen. Mit solchen Angeboten und den Produkten in den Supermärkten aus Fertigteilen aufgebacken läßt sich heute in einer Bäckerei des Handwerks ohne Kuchen, Kaffee und Snackangebote kaum noch wirtschaftlich rechnen. Wie unser Diakon der Jugendzeit sagte, der einst im Bäckerhandwerk gearbeitet hatte, bevor er in den geistlichen Beruf wechselte und er dort seine Max und Moritz zu backen begann, lohnt sich in diesem alten Handwerk ein solches Brot zum fairen Preis der Backstube erst wieder, wenn es ein biologisches Naturprodukt ist. Zu einem verständlichen Preis in der langen Nahrungskette etwas für die Natur zu tun, in der ein Bäcker sich nicht mehr unbedingt an die biblische Preisgestaltung zu halten braucht. In dem alten Handwerk des Mittelalters und der einstigen Rechtsprechung dort zu Ostern in den ausgegebenen kostenlosen Hungertalern, die Rundbrotten heute bisweilen sogar für Hilfsprojekte in fremden Ländern gebacken werden.

Ein übliches handgeformtes Brötchen kostete vor 50 Jahren 7 Pfennige und ist heute in der Preisgestaltung der Zutaten von Käse, Sesam und Saaten nicht mehr zu vergleichen. Ein klassisches Graubrot mit etwa 3.50 € ist mit jedem Cent der eingekauften Mehle und Zutaten der 1.000 Gramm aber immer noch fast so abgewogen im Preis wie vor 50 Jahren. Und kann ein Mischbetrieb, wie unsere Bäckerei eigentlich kaum mehr damit zum Industriebetrieb der Supermärkte kalkulieren.

Die neuen Länder der Republik haben in der Zeitenwende ihre Chance erkannt und aus den einstigen Großbetrieben der Landbestellung einen vermehrt hohen Anteil der ökologischen Umstellung, in den aufgeteilten privaten Bauernhöfe mit sich gebracht. Die intensiven Landwirtschaftsbetriebe wiederum können im Preiskampf der Abhängigkeit zum Zwischen- und Großhandel, im industriellen Preisdiscount oft sogar unter Wert seiner Milchangebote, der Brote und Backwaren, kaum auf ihre wirklichen Lebenskosten kommen. Können sie darum nur intensiv mit Kunstdünger und gestressten Tieren ihre Felderwirtschaft betreiben, die ebenfalls ganz am Anfang der Nahrungskette und zur Babyernährung nur noch gestresst in den Ställen stehen. Oft zulasten von Qualität und Lebenswelt.

Die Landwirtschaft im Wechsel der Anbaumethoden

Um in der Natur eine überwiegend dynamische Landwirtschaft zu betreiben, die es mit Mist und etwas Gülle vor allen Industriezweigen eigentlich immer gegeben hat, werden die vernichtenden Chemikalien und ein schädliches Glyphosat oder gar ein in Deutschland verbotenes DDT nicht gebraucht. Tut es heute zumeist schon die richtige Umstellung von den Monokulturen zu verkleinerten Feldern, und darauf die dynamische Felderwirtschaft im Fruchtwechsel. Dies macht die Nahrungskette etwas geringer im einzelnen Ertrag des Landwirtes aber zugleich wertvoller in der Preisgestaltung der Früchte der Arbeit.



Gestern



Heute

Die Europäische Union hat daher die Förderung zur ökologischen Umstellung der Landflächen mit Geldmitteln ausgeweitet, und vielleicht vermehrt sich ein schmackhafter und bekömmlicher Sauerteig im Naturparadies darum mit jedem weiteren preiswürdigen Angebot in der Bäckerei, in der einst die morgendliche, christliche Lehre des traditionellen Brotbackens begann. In einem Handwerk der gefälligen Vielfalt zum duftigen Frühstück ebenso, wie zum gemeinsamen Abendbrot aus den Backstuben auf den Tisch gebracht.



Der Herrgott schaut uns,
zeigt dieses Monate später aufgenommene Foto.

Dem Erholungssuchenden, und den Spaziergängern
die etwas entfernt zur nahen Stadt
einen Rundgang unternahmen.
Ein Landschaftsschutzgesetz ist kein ausreichendes Gesetz,
wenn es um die lebendige Natur,
die kleinen und großen Zusammenhänge in ihr geht.

Darum brauchen wir:

Einen wirksamen Naturschutz der Bundesregierung,
mit vielseitiger Topologie und artenreichen Biotopen.
Einen zusammenhängenden Schutz für die Tierwelt
zu angrenzenden Gemeinden rundum dieser Geografien.

Mit uns in den Gedanken,
Für uns, für die Natur, und zum Schutz vor uns selbst.