

Laib mit Seele

Nacht für Nacht wird in der Hopffisterei geknetet, geformt und gebacken. Es entsteht ein Brot, das einzigartig ist und doch niemals gleich

Von Erwin Koch, Merian, 01.10.1999

Der Mann sucht sein Lächeln, fast schüchtern, Friedbert Förster, Öffentlichkeitsarbeiter, das Gegenteil des gepuderten Säuslers.

Er bitte, hebt er an, um Nachsicht für den schauerlichen Schnupfen, der ihm seit Tagen das Organ behindere. Dieser saumäßige Schnupfen, der ihn der Gnade beraube, riechen zu dürfen, was Nacht für Nacht in diesem Haus gelinge. Kreittmayrstraße 5, 80335 München, er lacht laut: „Das beste Brot weit und breit.“

Ein enger roter Innenhof. Brotgeruch hängt im warmen Wind. Wir backen den reinen Genuß! ist an zwei hellblaue Lastwagen gepinselt, die an der Rampe stehen.

Es ist längst Nacht.

Friedbert Förster, in einen langen weißen Kittel gepaßt, bittet ins zweite Stockwerk. Auf dem Kopf trägt er die weiße papierene Mütze der Hopffisterei München, links und rechts hellblau bedruckt mit dem Wahrzeichen der GmbH, das frühere Stammhaus im Herzen der Stadt, Pfisterstraße.

„Uns gibt’s, wie jedermann weiß oder vermuten darf“, sagt Friedbert F., atemlos und treppensteigend, „seit 1331“.

ER DREHT SICH UM, sucht die Erschütterung im Blick des Besuchers. Grinst dann hell und bärtig. Man habe, breitet er aus, vor grauer Zeit den bayerischen Adel mit Backware beliefert, deshalb die Silbe Hof im Namen, und Pfisterei komme vom Lateinischen, pistor, der Bäcker. Anno 1917 schließlich sei Ludwig Stocker, der Vater des heutigen Geschäftsführungsvorsitzenden, Pächter der stadtbekannten Pfistermühle geworden, jenes alten großen spitzgiebeligen Hauses an der Pfisterstraße, Ecke Sparkassenstraße. Welches man fast 50 Jahre später aufgab, 1964, weil das Verlangen nach dem krustigen Bauernbrot so heiß geworden war und die Räumlichkeit entsprechend zu eng.

„Bereits unser seliger Ludwig, weitsichtig genug, entschied damals, sein Bauernbrot ohne künstliche oder chemische Zutaten zu backen.“ Mit Ehrfurcht spricht Friedbert F. die Ergänzung: „Aus reinem Natursauerteig.“

ER GEHT EINIGE SCHRITTE, öffnet die Tür zum Sauerraum. Helle Kacheln, ein ständiges Gsumme. Ludwig Stocker Hopfpisterei GmbH München. Keine Säuerungsmittel. Keine Färbungsmittel. Keine Backhilfsmittel. Was die Öfen verläßt, ist aus reinstem Stoff. Aus Getreide, Samen, Körnern, die ohne Agro-Chemikalien groß und reif geworden sind. Ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Ohne mineralische Stickstoffdünger. 3400 Hektar Landwirtschaftsfläche bleiben somit frei von sechs

Tonnen Pflanzenschutzmitteln und fast 500 Tonnen Kunstdünger, jedes Jahr. „Tönt, gell, wie ein Glaubensbekenntnis“, röhrt Friedbert F., gelernter Ernährungswissenschaftler, der seit 20 Jahren im Dienst der Hopfpisterei steht, zuständig für alles Werbewirksame, immerhin Sohn eines Bäckers. „aber schauen’s sich nur mal diesen Sauerteig an. Die Lockerung, die der hat.“ Friedberts Augen glänzen auf. Sechs metallene Kessel, jeder auf einem kleinen Räderwerk, stehen im Sauerraum, jeder gefüllt mit einer weichen braunen Masse, Stoff für 130 Zwei-Kilo-Laibe, feuchtes Salz liegt obenauf, schimmernd, Sonnenblumenkerne, Brotgewürz:

Fenchel, Koriander, Kümmel. Friedbert F., rote Nase, wiederholt mit Bedauern:
„Wenn ich den nur riechen tät.“

NATÜRLICHER SAUERTEIG, LEHRT ER, ist nichts anderes als Roggenmehl und Wasser, verrührt und warmgestellt, drei Tage lang. Pilze und Säurebakterien, die unsere Atmosphäre durchmessen, setzen sich auf den Brei, zehren davon, vermehren sich, Säuren entstehen und Gase, ein Sauerteig ist geboren. „Hausgeburt. quasi“. sagt F. F. Zärtlich legt er die flache Hand auf den Teig, kratzt ihn langsam auf. „Diese Lockerung, schier göttlich.“

Um die tägliche Säuerung abzukürzen, schaffen die Bäcker der Hopffisterei Nacht für Nacht ein Stück ihres reifen Natursauers beiseite, das sogenannte Mutterstück, und legen dann kleine Teile des Originals unbeflecktem Roggenmehl bei, stecken so die neue Masse mit Hefen und Säurebakterien an, auf daß bereits 24 Stunden später wiederum bester natürlicher Sauerteig in den Kesseln der Hopffisterei wabbele. Davon wiederum, Nacht für Nacht, schaffen die Bäcker ein Stück beiseite, die reife Mutter, und so fort.

„Seit 1331“. sagt Friedbert Förster und schweigt. „Ist natürlich Quatsch. 1984 wurde der Sauer, den wir heute benutzen, zum letzten Mal frisch angesetzt.“ Kunstpause. Stummes Grinsen. Dann der Satz: „Seither arbeiten die Mikroorganismen für uns.“ Förster, stolz auf den lockeren Einzeiler, lacht, er legt sich die Hand aufs Herz. Auf das gestickte Emblem der Hopffisterei: der berühmte Spitzgiebel. drei Ähren links, drei rechts. Backkapazität: 6200 Kilo in der Stunde. Backfläche: 720 Quadratmeter. Jahresproduktion: 16 000 Tonnen Bauernbrot. Ein Viertel davon sind Pfister Öko-Sonnen, runde dunkle Zwei-Kilo-Laibe: 90 Prozent Roggen, zehn Prozent Weizen, Wasser, Öko-Sonnenblumenkerne, gemahlen und zerkleinert.

Im Mischraum gleißt helles Neon. Ein Geflecht von orangen und weißen Röhren an den Wänden, an der Decke, orange für die Mehl-, weiß für die Wasserleitungen.

Am Boden Metallplatten, Rillen. Sechs Bäcker, jeder in einem weißen Leibchen, streben schweigsam durch die Halle, keine Bewegung zu viel, ernste rote Gesichter.

BALD MITTERNACHT. „Hier erst“, sagt Friedbert Förster, „entsteht der eigentliche Brotteig. Das heißt: dem fertigen Natursauerteig werden andere Getreidemehle beigemischt.“ Ziffern blinken über Geräten, kleine Knöpfe, ein Bildschirm, darauf die Worte: Konsistenz, Homogenität, Intensität, Temperatur, Wassermenge, Knetzeit. „So lange, bis der Teig an der Kesselwand nicht mehr klebt.“ Ein Bäcker schiebt das schwere Behältnis zu einem Kran. Die Maschine hebt es hoch, kippt den Teig auf ein Fließband, das ins untere Stockwerk führt. „Extraordinär die Struktur, die so ein Teig hat.“ Friedbert F. sagt es ohne Ironie.

Zwar mache, wie jedermann wisse oder vermuten dürfe, die Kruste den Geschmack des Brotes, aber fürs Beißverhalten des deutschen Endverbrauchers sei die Krume von erster Relevanz. Dann führt Herr Förster in die untere Etage und hält sich die schmerzende Nase.

HIER, IM ERSTEN STOCK, sagt er, werde der Teig aufgemacht. Ein hohes Getüm schneidet die Lawine in eckige Teiglinge, zwei Kilo schwer. Die fallen auf Textilbänder, die gegeneinanderlaufen und den groben Klotz so lange reihen, drehen, formen, bis er rund und ansehnlich ist. Am Bandende steht ein Mensch, in seiner Linken eine nasse Bürste, mit der er jeden Teigling netzt, in seiner Rechten Sesam, das er mit schnellem Wurf auf die Laibe streut, hopp und zack und stumm. 32 Brotsorten: Pfister Öko-Sonne, Pfister Öko-Frankenlaib, Pfister Öko-Vierkorn, Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn. 33 Kleingebäcke: Öko-Sternsemmel, Öko-Breze, Öko-Bierstangerl, Öko-Highlander. Unters Volk gebracht in 142 Filialen und 600 anderen Wiederverkaufsstellen. Großraum München, Nürnberg, Augsburg. Paketversand. 820 Mitarbeiter.

„Jeder Laib“, frohlockt Friedhert F., „ist ein Individuum.“ Er krümmt sich, nun im Erdgeschoß, zu einem von 30 handgemauerten Ofentürmen. Gas donnert aus Kanonen, erhitzt die Herde auf 450 Grad.

WER DIESE STEINÖFEN BEGREIFEN WOLLE, brauche zwei Jahre, sagt Förster, jeder einzelne habe seine Macke und Tugend. Ein Mann in weißem Leibchen und kariert Hose lädt fünf Pfister-Sonnen auf eine lange hölzerne Schaufel, schiebt die Rohlinge in den Herd. Dann wieder fünf. Wieder fünf. Die Zeit eilt. Kurz nach Mitternacht. Nach einer Stunde wird umgebacken. Die Laibe, die am Rand des Herdes liegen und schon dunkler sind als jene in der Mitte, werden in die Mitte gebracht. Die hinten sind, kommen nach vorne. Die vorne sind, rücken nach hinten.

„Und was diesen alten Öfen nach zweistündiger Backzeit entkommt, widerspricht sämtlichen Kriterien modernen Marketings“, redet F. F., Leiter Marketing der Hofpfisterei GmbH, durch die Hitze der Backhalle. Schweiß und Stolz im Gesicht. Denn dieses Brot sei täglich anders und einzigartig, sei ungleichmäßig und störrisch, manchmal eher dunkel, dann hell, doch immer gleich herzhaftkrustig im Geschmack. Dieses urtümliche Bauernbrot, unzähmbar wie ein Bauer selber, sei sogar wetterfühlend, bei Föhn gebärde der Sauerteig sich wild, reiße auf, mache, was er wolle. Und billig, schließt Friedbert F. seine Hymne, sei eine Pfister-Sonne schon gar nicht. 13 Mark 60, oberstes Preissegment. „Denn unser Sauerteig, mein Herr, ist eine elend launische Diva.“