

## MARKUS ZIMMERMANN

### Spekulieren auf Spekulatius

Es soll ja Menschen geben, die ihre letzten Tage am Badeseer mit den ersten Spekulatius versüßen, obwohl diese traditionell erst zum Nikolaustag (dem 6. Dezember) gebacken wurden – Handelsketten schaffen's im heute Sommer. Aber – wie sieht es mit den echten, den handwerklich gebackenen Spekulatius aus. Gibt's die eigentlich noch? Wenn ja, wie werden sie gemacht? **apéro** wollte es wissen und machte sich auf die Suche. Fündig wurden wir bei Markus Zimmermann in Köln, der seine Spekulatius noch heute nach dem Originalrezept des Ur-Ur-Großvaters backt.

Dieser war Caspar Zimmermann, Kölner Bäckermeister seit 1875. 1885 baute er die heutige Bäckerei auf den Fundamenten der Kölner Stadtmauer auf. Die Qualität seiner Backwaren sorgte rasch für eine treue Kundschaft, und – um sie auch in Zeiten eines eventuellen persönlichen Ausfalls nicht enttäuschen zu müssen – schrieb er von Anfang an seine Rezepturen akribisch auf. Zum Glück für seine Erben in 5. Generation, Markus (39) und Andres (35) Zimmermann. Markus leitet die Bäckerei, Andreas die Konditorei, und beide halten sich konsequent an Caspar Zimmermanns Rezepturen, die inzwischen natürlich durch eigene Kreationen erweitert wurden. Inzwischen gehen über 50 verschiedene Brot- und Brötchensorten über den Ladentisch (dazu kommen Konditorei-Verführungen und koschere Backwaren). Aber das Wichtigste – für die Zimmermanns eine Frage von Ehre und Tradition – ist die Qualität der Zutaten, die Treue zum Originalrezept und das (selbst auferlegte) Reinheitsgebot. Keine Frage, dass hier die Rohstoffe aus kontrolliertem Anbau stammen und „modischer Schickschnack“ wie künstliche Zusatzstoffe, Sirup, Zuckercouleur, Farbstoffe oder ähnliches tabu sind.

Bäcker wollte Markus Zimmermann eigentlich nicht werden. Der Arbeitsrhythmus des Vaters – für den Jungen eine „Rund-um-die-Uhr-Endlosschleife“ – reizte ihn nicht sonderlich. Er schloss eine Lehre als Bankkaufmann ab. Doch der Vater starb, als Markus 23 Jahre alt war. Ob aus Tradition, Charakterstärke oder Pflichtbewusstsein – Markus weiß es nicht, jedenfalls absolvierte er eine Bäckerlehre und schloss ein BWL-Studium an. „Das war schon etwas härter... nachts in der Backstube, nachmittags beim Studium. Aber das Ganze hatte sicherlich auch ein bisschen mit Unabhängigkeit zu tun“, sagt er heute. Fast nahtlos auf das Examen legte er die Prüfung als Bäckermeister ab. Und das ist er heute gerne – vielleicht weil er seinen Arbeitstag anders als sein Vater gestaltet. „Zwar beginnt mein Wochenende auch erst am Samstag so gegen 18 Uhr, aber morgens bin ich nicht der Erste in der Bäckerei – der fängt bereits um Mitternacht an, ich erst um 5 Uhr. Und ich versuche, täglich am späten Nachmittag oder frühen Abend etwas Zeit mit meiner kleinen Tochter zu verbringen.“

Während er das erzählt, gibt Markus Zimmermann den Teig für seine Butterspekulatius ein zweites Mal in den Knetkessel. Zubereitet hat er ihn bereits zwei Tage zuvor, weil der Teig kühlen und durchziehen muss, damit sich alle Gewürze intensiv entwickeln können. Dazu gehört alles, was nach Weihnachten schmeckt: Kardamom, Zimt, Gewürznelke, Vanille, Muskatblüte – Genaueres steht in Ur-Ur-Großvater Caspars Rezept, und das bleibt gehütetes Familiengeheimnis.

Nicht geheim ist die Technik, mit der diese knusprigen und doch zart auf der Zunge schmelzenden Backbilder aufs Blech gebracht werden. Sie hat sich seit Generationen nicht oder nur kaum verändert: Ursprünglich drückte man den Teig in handgeschnitzte Holzmodel, zog den überschüssigen Teig mit einem hauchdünnen, aber starken Draht exakt am Model ab, und dann zeigte sich die Handwerkskunst des Meisters: Er musste das Spekulatiusbrett in einem Schritt auf die Unterseite drehen und mit gezieltem Schlag blitzschnell auf die Arbeitsfläche (oder, wenn er's wirklich konnte, sofort auf das gefettete Blech) klopfen, sodass die Spekulatius in voller Schönheit aus dem Model fielen. Beherrscht Markus Zimmermann diese alte Technik auch noch? „Oh, Gott, das habe ich seit Jahren nicht mehr gemacht, und den Schneidedraht gibt's glaube ich auch nicht mehr. Aber die Model schon, und mit einem dünnklingigen Messer müsste es auch gehen.“ Er greift zu einem sehr großen Model, geschätzte 30–40 cm lang. Der erste Versuch misslingt, den zweiten hätten wir mit Anerkennung akzeptiert, aber Markus ist nicht ganz zufrieden, „das geht bestimmt noch besser; das Brett wurde nur jahrelang nicht benutzt“, sagt er lachend und startet gut gelaunt den nächsten Versuch. „Sportlicher Ehrgeiz“, fällt mir spontan ein, Markus Zimmermann scheint zu wissen, was er kann bzw. was sich noch steigern lässt, und das alles unverkrampft und fast spielerisch konzentriert. – Ein perfekter Schlag auf das Holzmodel, und ein Bilderbuch-Spekulatus-Nikolaus fällt auf das Backblech. Markus strahlt: „geht ja noch!“

Doch für die „Spekulatius-Saison“ – bei Zimmermanns nur von der ersten Oktoberwoche bis Ende November – muss die Produktion schon ein wenig schneller laufen. Markus rollt die „moderne Technik“ heran, eine Spekulatiuswalze (gebaut irgendwann zwischen 1949 und 1951). Markus drückt den Teig in einen schmalen Schlitz, sodass sich die Spekulatiusformen in der Kupferrolle damit füllen können. Ein Abstreifer zieht die Teigreste von der sich drehenden Walze, und die Spekulatius fallen auf das gut gebutterte, sich unter der Walze durchschiebende Blech, das Bäcker René blitzschnell gegen ein anderes austauscht. Dennoch muss bei jedem Blechwechsel die Maschine angehalten werden, wofür bei regulärer Produktion ein dritter Mann an der Maschine steht. Nach dem Backen (8–10 Minuten bei 200 Grad) und Auskühlen werden die Spekulatius sortiert. „Manche Kunden wollen nur sehr helle, andere bevorzugen die dunkleren, bei denen sich die Gewürze kräftiger entwickelt haben“, erklärt Markus Zimmermann.

Spekulatius waren in Deutschland ein typisch rheinisch-westfälisches Weihnachtsgebäck, sind aber inzwischen bundesweit beliebt. Ursprünglich stammen sie aus Belgien und den Niederlanden, wo sie während des ganzen Jahres genascht werden. Ebenso – noch heute – in Indonesien; die ehemaligen holländischen Kolonialisten wollten nicht auf sie verzichten.

Um ihren Namen ranken sich diverse Geschichten: Eine führt ihn auf das lateinische Wort „speculum“ zurück, was Spiegel oder Bildnis bedeutet. Das macht durchaus Sinn, da die Motive der Spekulatius ja spiegelbildlich in die Model gedrückt werden. Eine andere führt ihn auf den Namen des Heiligen Nikolaus, Bischof von Myra, zurück, der mit dem Beinamen „Speculator“ (Bischof, Aufseher, Betrachter) bezeichnet wurde. Der Legende nach schaute (spekulierte) er abends durch die Fenster der Armen, um zu sehen, wer Hilfe brauchte und wie er sie ihm zukommen lassen könnte. Diese Legende könnte erklären, warum Spekulatius typisch für den Nikolaustag sind. Wie auch immer – die wunderbaren Spekulatius von Markus

Zimmermann verdanken wir in erster Linie dem Rezept seines Ur-Ur-Großvaters Caspar.

Wir sagen nochmals lieben Dank an Markus Zimmermann, der für **apéro** bereit war, seine Spekulatiuswalze bereits im September für einen Tag aus ihrem jährlichen 10-Monatsschlaf zu holen. Nach unserer Störung hat sie sich einen knapp vierwöchigen Tiefschlaf bis zur heißen „Weihnachts-Backphase“ redlich verdient.

*Mechthild Piepenbrock-Fischer*

**Bäckerei Zimmermann**

Ehrenwertstraße 75

50672 Köln

Tel.: 0221-25 56 32

[www.baeckereizimmermann.de](http://www.baeckereizimmermann.de)