

# Gut Brot will Weile haben

Immer mehr Bäcker setzen auf altbewährte Methoden. Wir haben einen der Vorreiter dieses Trends nach den Geheimnissen seines Handwerks befragt



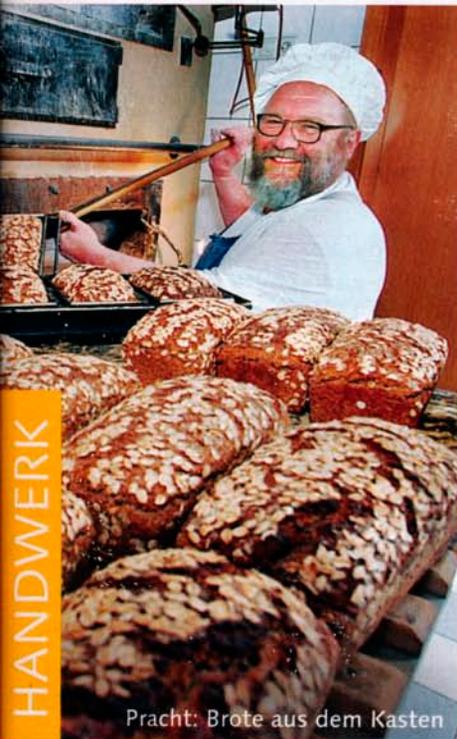
Mix: Teig aus Mehl, Salz und Wasser



Gefühl: Weber formt Hefezöpfe



Hitze: Im Steinofen herrscht Hochbetrieb



Pracht: Brote aus dem Kasten

**D**er Koloss steht fauchend in der Ecke. Er ist hier der Boss, bestimmt den Tagesablauf. Gerade sind in seinem Schlund gut 75 Bauernbrote verschwunden. Klappe zu. Günther Weber kommt ins Schwitzen. In dem 40 Tonnen schweren Steinofen, den der Bäckermeister vor 13 Jahren bauen ließ, lodern seit über drei Stunden die Flammen. So bringt es das Innere des Ungetüms auf 350 Grad Hitze. Genau richtig, um mit dem Brotbacken zu beginnen. Das Buchenholz von der Schwäbischen Alb ist ideal dafür, denn es brennt besonders lange. „Erst nach zwei Wochen ohne Feuer wäre der Ofen ausgekühlt“, erzählt der 56-Jährige. So weit kommt es jedoch nie. Mit der Restwärme werden auch Brötchen, Zöpfe und Kuchen gebacken sowie Nüsse geröstet. Der Hitze in der Backstube trotzt der Schwabe mit meditativer Gleichmut. Ihn verbindet offenbar eine glühende Leidenschaft mit dem Handwerk des traditionellen Backens.

**Je weniger Zutaten, desto besser.** So lautet das Motto des Bio-Bäckers vom „Lorettohof“. Seit 1997 lebt Weber mit Frau, Töchtern und der Schwägerin auf diesem paradiesischen Flecken Erde. Bereits der Großvater aus Winnenden bei Stuttgart beherrschte die Kunst, aus simplen Zutaten Brote zu machen, die wie ein Gedicht schmecken. Zudem bleiben sie bis zu 14 Tage frisch „und schmecken von Tag zu Tag besser“, sagt der in der ganzen Region bekannte Bäckermeister. Zusatzstoffe, die Brötchen aufblasen, ihren Geschmack verändern und Backvorgänge abkürzen, sind für ihn immer tabu gewesen. Weber war bereits in den 70er-Jahren überzeugt davon, lieber ohne Chemie kleinere Brötchen zu backen. „Meine Kunden sagen immer, die

Brötchen schmecken viel besser und sind gesünder als die der großen Back-Ketten.“

**Die Kunst der Muße.** Bereits 24 Stunden vor dem Backen beginnt die Arbeit. „Jedes Brot hat bis zu drei Vorteige“, so Weber. Dazu werden Körner und Saaten eingeweicht, Getreideflocken gekocht und der Sauerteig angesetzt. „Ein Stück aus dem Teig von gestern ist immer als Startkultur dabei. Meiner ist inzwischen 15 Jahre alt“, erläutert der Herr der Brote. Sauerteig macht die Backwaren geschmackvoller und leichter verdaulich. Je nach Sorte variiert sein Anteil zwischen zwei und 50 Prozent. Neben Weizen, Roggen und Dinkel arbeitet er auch mit Emmer, dem Urgetreide aus der Region. Das „Emmerlein“, mit 3,90 Euro sein teuerstes Brot, schmeckt wunderbar nussig. Sein Fingerspitzengefühl verrät ihm, wann die Teiglinge reif für den Ofenschlund sind. „Ich spüre, wie sich ihre Elastizität verändert und wann es Zeit ist. Fünf Minuten können dabei viel ausmachen.“ Heraus kommen köstliche Laibe, deren Kruste beim Abkühlen leise knistert. Und schon geht es weiter, der Boss verlangt Nachschub. *Sandra Prill*

## Bäcker mit Tradition

Hier eine Auswahl von Betrieben, die nach bewährten Methoden arbeiten:  
**LORETTOHOF** in Zwiefalten, Schwäbische Alb. Öffnungszeiten: Fr–So 14–18 Uhr, [www.loretto-zwiefalten.de](http://www.loretto-zwiefalten.de)



Schwarzbrot per Post

**BÄCKEREI ZIMMERMANN** in Köln. Bietet köstliches Naturbrot im Laden und auch per Post. [www.spezibrot.de](http://www.spezibrot.de)

**BROTBERG GAUES** Fünf Läden in Hannover plus Internetversand, den auch der Bundespräsident nutzt. [www.gaes.de](http://www.gaes.de)

Einen Naturbäcker in Ihrer Nähe finden Sie u. a. unter [www.slowbaking.de](http://www.slowbaking.de).