

Rheinisches Schwarzbrot & Butterblatz

Das ist meine Lieblingsbäckerei“, erklärt resolut ein alter Herr mit Stock und betritt entschlossen den Laden in der Kölner Ehrenstraße, in dem sich am Samstagvormittag schon einige weitere Kunden eingefunden haben. Ein krasser Gegensatz zu den hippen und teilweise eleganten Läden der gerade beim jungen Publikum beliebten Einkaufsmeile: Der Raum bescheiden, die Einrichtung einfach, ohne modische Attribute, hat sie schon einige Jährchen auf dem Buckel, jedoch den Charme des Antiquarischen noch nicht erreicht. Man sieht, dass den Eigentümern das Äußere nicht so wichtig ist. Die Kassettendecke ist wirklich hässlich. Doch wer schaut schon zur Decke, wenn einem beim Betreten der verlockende Duft von frischem Backwerk entgegenströmt.

Auch in der Backstube lehnt der traditionelle Familienbetrieb allen „neumodischen Schnick-Schnack“ ab. Eine Schiefertafel an der Wand infor-



Foto: Bäckerei Zimmermann

miert: „Wir backen nach traditioneller Handwerkskunst wie Ur-Ur-Großvater Caspar Zimmermann“, der das Geschäft 1875 gründete. Er war es, der das Hausrezept für das Original Rheinische Schwarzbrot austüftelte, die Spezialität des Hauses: ein tief-schwarzes, ballaststoffreiches Brot mit großen Körnern und kräftig im Geschmack. Verwöhnte Weichbrotesser müssen hier erst einmal das Kauen lernen, bevor sie auf den Geschmack kommen. Obwohl es – ohne Konservierungsstoffe – zwei bis drei

die Seniorchefin Christa Zimmermann jedoch, sich aufgrund des hohen Portos besser vor Abreise mit einer ausreichenden Menge einzudecken.

Zusatzstoffe sind tabu

„Im Schwarzbrot steckt viel Arbeit drin, vom Korn zum verpackten Brot vergehen mindestens 48 Stunden“, erklärt Markus Zimmermann, der zusammen mit seinem Bruder Andreas den Backbetrieb in der fünften Generation am Leben hält. Schon allein

freundlich im Griff hat. So halten sich am Samstagvormittag die Wartezeiten in Grenzen. Auch werktags ist die Nachfrage groß, sodass die Kunden am späteren Nachmittag möglicherweise vor leeren Regalen stehen.

Die Leute kommen gern, denn sie wissen, dass alles frisch aus der Backstube kommt. Die befindet sich direkt unter dem Laden. Im traditionellen Etagenofen auf Steinplatten wird alles gebacken. Zusätze wie Sirup, Farbstoffe und Zuckercouleur kommen für die Zimmermanns ebenso wenig infrage wie Backmischungen. Die Rohstoffe für die rund 50 Brot- und Brötchensorten stammen meist aus kontrolliertem Anbau der Region, teilweise auch in Bio-Qualität. Für die süßen Zutaten der Zucker- und Schokohörnchen werden auch konventionelle Produkte verwendet. Soja aber haben die Bäcker aus dem Programm gestrichen, weil es keine Garantie dafür gibt, dass es nicht etwa genverändert ist.

Neben dem Schwarzbrotklassiker gehören weitere Sauerteigbrote, das Doppelbackbrot (3,65 Euro für 1,25 Kilo) sowie ein Vitalbrot nach eigenem Rezept zu den Spezialitäten der Bäckerei Zimmermann. Und nicht zu vergessen die rheinischen Blatze – süße Hefeweißbrote – wie den Butterblatz (2,45 Euro für ein Pfund) oder etwas feiner, den mit Mandeln. Besonders lecker ist auch die Kornlaibstange für 2,65 Euro. Das Angebot wird jedoch ständig erweitert und dem Zeitgeist angepasst. So gibt es auch Baguette, Ciabiatta, Brioche und feines Teegebäck. Die knusprigen Brötchen für den Hunger zwischendurch werden mit regionaler Wurst aus dem Bergischen Land belegt angeboten.

Jeden Morgen hat die Backstube übrigens einen besonderen Gast. Ein Beauftragter des Rabbinate kontrolliert, ob ein gewisses Sortiment an Backwaren wirklich kosher gebacken wird – wie es der Rabbiner



Foto: Bäckerei Zimmermann

Traditionelle Handwerkskunst: Andreas und Markus Zimmermann (mit Mutter Christa) backen in fünfter Generation. Ihre Spezialität: Rheinisches Schwarzbrot.

Wochen haltbar ist, wird es täglich gebacken und in Silberfolie verpackt, damit es frisch hält. Denn die Nachfrage ist groß. Exil-Kölner lassen sich die Spezialität schicken, ab einer Abnahmemenge von zehn Pfund oder fünf Kilogramm für 2,20 pro Pfund – zuzüglich Porto und Mehrwertsteuer. Einer jungen Kundin, die sich dafür interessiert, weil sie für einige Zeit nach Australien gehen wird, rät

das Einweichen des Roggenschrots und das Ruhen des Teigs dauere 24 Stunden, das ausgiebige Rühren und Backen des Teiges einige weitere Stunden. Die Details des Rezepts und wieso das Brot ohne Zuckercouleur so schwarz ist, bleiben allerdings ihr Geheimnis.

Unterstützt werden die jungen Bäcker von ihrer Mutter, die zusammen mit einigen Verkäuferinnen den Laden

per Aushang bestätigt. Die jüdische Gemeinde Köln zählt nämlich zu den Stammkunden der Bäckerei.

Adresse: Bäckerei Zimmermann, Ehrenstraße 75, 50672 Köln, Tel. 0221/255632. Geöffnet: 6 bis 19 Uhr, samstags bis 16 Uhr, www.baeckereizimmermann.de

Weiteres Angebot: Ab einer Menge von fünf Kilo schickt die Bäckerei das Rheinische Vollkornbrot auch direkt ins Haus. Preis pro Pfund 2,20 Euro (plus 7,20 Euro für das Porto) plus Mehrwertsteuer. Bestellungen werden im Internet unter dem Menüpunkt ‚Brot per Post‘ angenommen sowie telefonisch (s. o.) in der Zeit von 6 bis 12 Uhr und zwischen 18 und 19 Uhr.

Gabriele Achstetter