

# Für den Papst ist was gebacken

Das Dreigestirn bringt Zimmermanns Schwarzbrot zur Audienz in den Vatikan

Von JENS MEIFERT

Die Schwergewichte ruhen auf den Brettern. Dicht an dicht lagern die Prachtexemplare hinten in der Bäckerei Zimmermann. Jedes einzelne ein noch warmes, mächtiges Kraftpaket: das Rheinische Schwarzbrot. Das sollte man

» Einfach in dem Silberpapier lassen. Das hält drei Wochen.«

**CHRISTEL ZIMMERMANN**  
zum Frischhalten des Schwarzbrot

dem Heiligen Vater nicht vor-  
enthalten.

Wenn Papst Benedikt XVI. am Mittwoch das Dreigestirn des Kölner Karnevals zur Audienz im Vatikan empfängt, wird was gebacken sein. Prinz Frank I., Jungfrau Reni und Bauer Günter packen der Tradition gemäß Mitbringsel aus der Heimat ins Gepäck. Neben der Prinzenspange des Dreigestirns, dem Sessionsorden und einer Mütze des Festkomitees sowie einer Flönz aus dem Hause Remagen darf sich das Kirchenoberhaupt auf Zim-



„Da ist der kölsche Geist drin“: Christel Zimmermann zeigt das Rheinische Schwarzbrot, das der Papst in der kommenden Woche kosten kann. (Foto: Gauger)

mermanns Schwarzbrot freuen.

Und das ist ein echter Verkaufsschlager. In fünfter Generation wird die Bäckerei auf der Ehrenstraße geführt. Aber schon 1875 wurde die Mischung aus echtem Schrot und Korn erfunden. „Noch heute backen wir das Schwarzbrot in

alter Tradition“, sagt Inhaber Markus Zimmermann. Enthalten sind: Roggen-Vollkornschrot, Roggenmehl, Salz, Hefe, Wasser und natürlich der hauseigene, über 24 Stunden gereifte Natursauerteig. „Da ist der alte kölsche Geist drin“, sagt der Bäckermeister. Im Gegensatz zu Sirup oder Kon-

servierungsstoffen übrigens, die sind streng verpönt.

500 Schwarzbrote ziehen der 39-Jährige und sein Bruder Andreas täglich aus dem Ofen. Zweimal in der Woche beliefern sie Bäckereien in Berlin, auch in Hamburg und München findet sich das gehaltvolle Backwerk im Regal.

Und mehrere hundert Privatkunden außerhalb Kölns beziehen das Schwarzbrot regelmäßig per Paketpost. Ein Stück kölsche Lebensart: handfest und kernig.

Im Laden verpackt Mutter Christel Zimmermann das Brot in Silberpapier. Auch die vier 500-Gramm-Brote (Ladenpreis: 2,30 Euro) für den Pontifex wird sie so zusammenpacken, ganz schlicht, ohne Schnickschnack. „Darin hält es sich drei Wochen“, sagt die Chefin. Die Empfehlung an die päpstlichen Küchenkräfte: einfach in den Brotkasten damit, nur nicht in den Kühlschrank. „Das macht man nur im Hochsommer.“

Es sei natürlich eine große Ehre, für den Heiligen Vater backen zu dürfen, sagt die 65-Jährige. „Nun hoffen wir, dass es ihm auch gut schmeckt.“ Sie selbst isst das Brot gern mit selbst gemachter Marmelade, das sei vielleicht ein wenig speziell. Die Empfehlung daher: Lachs. „Auch wenn die meisten meinen, das ginge nur mit Weißbrot.“ Ebenso geeignet sind natürlich kölsche Leberwurst oder eben Flönz.

Einen eigenen Gruß will die Chefin nicht mit in die Tüte packen. „Das macht das Dreigestirn schon.“ Im Übrigen sei ein Brot für Heiligen Vater doch Botschaft genug. Und zwar eine kernige.