



Holz und Feuer – ein ernstes Spiel

Mein Baum, mein Holz, meine Wärme – der Holzmacher weiß, was eine Wertschöpfungskette ist und lächelt über Warmduscher, die ihren Ofen mit Convenience-Produkten aus dem Baumarkt befeuern.

Lustbrenner, Holzmacher, Holzofenbäcker

Mitte Januar 2014: Holzmachen ist ein großes, ernstes Spiel, Selbsterfahrung inklusive. Wer einmal einen kapitalen Stamm verschafft, oder einen überzwerchen Polder in handliche Metterscheite verwandelt hat und sich zu guter Letzt auf dem Holzplatz noch am glühenden Kronenholz wärmt. Vielleicht mit Flaschenbier und einem Kameraden, vielleicht allein in der Dämmerung, mit wunderbar schweren Armen und heißen Zehen, der weiß, um was es geht. Es geht um Zen in der Schnitthöhle.

Wer nicht nur auf, sondern mit dem Land lebt, weiß auch: ein Feuer entfachen, das Feuer halten und pflegen hat was mit Lebenskunst zu tun – und seit es Schwedenöfen mit Schaufenster gibt, geht die Sache mit dem Lustbrennen sogar drinnen. Auch Hermann Hesse war so einer. Am liebsten zündelte er im Garten seiner Casa rossa. Über seine am Luganer See „verköhlerten Stunden“ schreibt er:

*„Später im Herbst liebe ich das offene, flammende Feuer,
Jetzt aber, wegen der Wärme und auch aus Mangel an Holze
Streb ich danach, ein bedecktes, in sich glosendes Feuer,
Einen ruhig rauchenden Meiler zu pflegen, der halbe,
Oder auch ganze Tage leis fortglimmt.
Drum nennt mich auch Köhler.“*



Es geht um Zen in der Schnitzzhose

Mein Baum, mein Holz, meine Wärme – der Holzmacher weiß, was eine Wertschöpfungskette ist, er lächelt über Halbschuhe, die ihren Ofen mit Convenience-Produkten aus dem Baumarkt betreiben. Osteuropäisches Scheitholz im Internet bestellen, geht auch nicht. Holzmachen ist Ehrensache, meistens fängt es mit einem Bäumchen im Vorgarten an, das zu viel Schatten wirft. Viele Männer beseitigen das Problem mit einer geliehenen Motorsäge, danach stapeln sie ein paar Röllchen hinterm Carport und finden sich toll. Eine Minderheit verfällt dem Holz, nach dem Erstkontakt kommen Kettenfeile, Spaltkeil, Wendehacken, Kreissäge und Seilwinde. Holz hat Suchtpotential.

Der Holzmacher braucht Konzentration und Blick, Mut und Demut, manchmal ist es wie Schach mit Muskeln, manchmal Mikado, aber immer gilt: Präpotente machen nicht lange Holz. Umhauen und alles kurz und klein machen ist kein Holzmachen. Holz lehrt Achtsamkeit.

Von einem Förster aus dem hinteren Kandertal habe ich erfahren, wie wichtig das Holzmachen gerade für die älteren unter den eingeborenen Männern ist. Wenn es nicht mehr



Ein Mann, ein Brot – Holzofenbäcker Vassili auf Paxos

so läuft mit dem Schlepper, der Säge und dem Spalter, fallen die Senioren regelrecht in sich zusammen. Kann sein, daß sie dann noch ein, zwei Jahre Anfeuerholz machen. Aber wie fühlt sich ein Holzmacher, der Spriessele macht? Wie ein Segler im Tretboot, wie ein Bäcker, der Tüten aufreißt? Wie gesagt, Holzmachen ist ein großes, ernstes Spiel und große, ernste Spiele müssen nicht immer gut ausgehen. Aber sie machen warm und zufrieden. Nur nebenbei: Zweieinhalb Kilo Holz ersetzen einen Liter Heizöl. Ein Ster (Raummeter) Buchenholz hat die Heizenergie von 170 Litern Heizöl.

Tannen-, Lärchen- oder Haselnußprügel haben einen besonders heißen Abbrand, sie eignen sich gut zum Backen von Holzofenbrot. Glut und Asche vom Nadelholz parfümieren die Brotkrume. So ein Holzofenbrot wäre eine Spezialität, aber wer achtet bei uns noch auf solche Fundamente des Kulinarischen, wer weiß, wie ein Steinbackofen tickt. Dafür tragen die modernen Induktionsköche Handschuhe wie Tatort-Ermittler, ihre aufgebackenen Teiglinge sind im Gourmetrestaurants salonfähig und der Service wünscht: „Viel Vergnügen“.



Ein Gewicht, ein Format – das beste Brot auf der Insel

Wenn ich noch einmal wählen könnte, würde ich Holzofenbäcker werden. Einen Ofen aufsetzen lassen und jeden Morgen das beste Holzofenbrot backen. So ähnlich wie Vassili, in dritter Generation Holzofenbäcker in Loggos auf Paxos, südlich von Korfu. Vassilis Backstube erinnert an eine Mönchszele. Das einzige Gerät mit Elektroanschluß ist die Rührmaschine. Gefeuert wird nur mit Olivenholz, es gibt nur einen Teig, nur 850 Gramm Laibe, abgewogen auf einer Waage, die aussieht wie eine Waage bei den alten Griechen ausgesehen hat.

Kein Mondphasenbrot, keine Faxen aber das beste Brot im Ionischen Meer. 30 Laibe passen in Vassilis Ofen, eine Stunde Backzeit, im Winter reichen dreißig Laibe für die auf Paxos ausharrenden Insulaner. Im Sommer, wenn Touristen da sind, feuert Vassili um drei Uhr in der Früh an und schießt sechs Ofenladungen ein. Danach geht er schwimmen oder schlafen.

Ich weiß nicht, wie so was auf Neugriechisch heißt, auf Neudeutsch heißt es fokussiert. Vassili ist fokussiert. Für alle, die es nicht zum Bäcker auf Paxos gebracht haben, wäre das Holzmachen immerhin eine Alternative.