



Drei Kilo Genuß am Stück – Würzlaib von Arnd Erbel aus Dachsbach, Mittelfranken

## Ein Tisch ohne Brot ist ein Brett

*Wege zum guten Brot – die erste Ausgabe der BrotZeit ist da*

**B**rot ist ein Lebensmittel, keine Sehenswürdigkeit. Aber manchmal ist es auch beides und noch viel mehr. Wer Wege zum guten Brot sucht, muß auch Überraschungen und Umwege in Kauf nehmen, was durchaus anregend sein kann. Umwege bereichern bekanntlich die Ortskenntnis.

Im neuen Quartier auf dem alten Freiburger Güterbahnhofareal ist die schöne, neue Welt etwas weiter gediehen als anderswo im Breisgau. Dichte Blockbebauung, Wohnstraßen und rechte Winkel haben zueinander gefunden. Die Zita-Kaiser-Straße schneidet wie eine postsozialistische Sonnenallee durchs Quartier, Fortschritt duldet keine krummen Gassen. Schnittige Bügeleisen auf Rädern stehen vor Ladesäulen. Pilatesstudio, Yoga-Center und Bio Wäscheservice dürfen auch nicht fehlen. An einer der belebteren Stellen der zentralen Achse hat sich Tillmann Gurka im Frühjahr 2022 mit einer Bäckerei im offenen Galeriestil etabliert.

„Till&Brot“ heißt die transparente Atelierbackstube des jungen Bäckermeisters und Brotsommeliers. Werktags geöffnet ab 11 Uhr, am Samstag ab 8 Uhr. Tills langzeitgeführte Sauerteigbrote schmecken herausragend, ebenso die Zimtschnecken; seine Pizzaschnitten vom großen Blech erinnern an glückliche Tage in Italien. „Das Universum beginnt mit dem Brot“, wußte Pythagoras. Und wenn das Universum erst um 11 Uhr öffnet, kann ein Tag dank Tills Brot doch noch ein besonderer werden.

Der „Schmidt-Beck“ in Lörrach-Haagen war lange Jahre ein Begriff. Dann das übliche. Personalmangel, kein Nachfolger, Sorgen um die Gesundheit . . . In den letzten zwanzig Jahren hat sich die Zahl selbst produzierender Bäckereien mehr als halbiert, von knapp 20.000 auf weniger als 10.000 Betriebe. Also auch in Haagen eine kalte Backstube und eine Heißluftfiliale mehr. Aber manchmal bleibt die Leidenschaft beim Bäcker und der Meister im Unruhestand befeuert einmal in der Woche einen Häussler-Holzofen. So ist es in Lörrach-Haagen, am Donnerstag von 8 bis 18 Uhr: Bauernbrot frisch aus dem Holzofen, Marmorkuchen und luftige Zitronen-Sandkuchen, die wie damals schmecken.

**E**iner der vielen Oase-Freunde, die zur neuen BROtZEIT beigetragen haben, schrieb von einer unvergessenen Weinprobe: „Dazu gab es das Sappelbrot aus Demetergetreide der Bäckerei Wilhelm Schüller aus Bamberg. Nur mit Butter bestrichen verbunden mit einem Bio-Silvaner von Stefan Vetter von den Sandsteinterrassen von Karlstadt/Gambach im Maintal eine großartige Sache.“ Darauf haben wir so einen kapitalen Drei-Kilo-Laib aus Bamberg bestellt und an einem langen Tisch einen Abend lang wieder und wieder aufgeschnitten. Plötzlich saß einer mehr am Tisch. Wie jedes gute Brot begann auch das Sappelbrot von Schüller aus Bamberg mit der Tafelrunde zu sprechen.

Zum guten Leben gehört gutes Brot. Das ist die Idee hinter der Sammlung von mehr als 50 Bäckerei-Empfehlungen. Mit Filialen ergeben sich daraus mehrere hundert Wege zum guten Brot. Die Hinweise stammen zum größten Teil von Lesern meiner Bücher und Kolumnen, die der Bitte gefolgt sind, ihre Lieblingsbäcker zu nennen. Wie beim Oase Verlagsprogramm liegt der Schwerpunkt der BROtZEIT im Südwesten des Landes. Weil Oase Leser ein bewegtes Völkchen sind, gibt es aber keine strikten Grenzen, weder thematisch noch geografisch. Trendbewußte Neobäcker, die ihr Atelierbrot (mitunter auch sich selbst) fast kuratieren, stehen neben Traditionsbäckern, die seit Generationen handwerklich backen.



Ich habe die Leservorschläge geordnet, manche aussortiert, andere mit Leser- und Bäckerstimmen ergänzt und eigenen Einschätzungen kommentiert. Die Sammlung ist eine subjektive Momentaufnahme vom Herbst 2022, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, sie kann ab sofort als PDF-Datei heruntergeladen werden. Ich danke allen Lesern für ihre Hinweise und allen Menschen im Handwerk, die tatkräftig für menschenwürdiges Brot sorgen. Weitere Anregungen sind willkommen.