



Foto: Wolfgang Abel

Pas des Deux – in Brotbruders Freiburger Backstube, rechts Michael Schulze

## Mit Hand und Verstand

*Besuch in der Backstube, Tischgespräche in Kandern*

**U**nter den unzähligen, meist öffentlich finanzierten Denunzier- und Meldestellen zur „Erfassung von Verhalten unterhalb der Strafbarkeitsgrenze“ fehlt eine Meldestelle zur *Erfassung von Bäckereiprodukten unterhalb der Genußgrenze*. Tankstellenbrot und halb aufgetautes Krankenhausbrot verletzen zweifellos die Menschenwürde, nur kümmert das keine Meldestelle. Auch keiner der immerhin 66 Bundesbeauftragten und Bevollmächtigten hat das Thema auf dem Schirm. Allein von der letzten Noehregierung wurde der Hofstaat um 18 solcher Pfründe erweitert. Es gibt Schienen-, Meeres-, Queer- und Sonderbeauftragte, dem Brotmißbrauch bleibt der Bürger ausgeliefert.

Dabei ist das Problem weder neu noch befriedet. Schon vor gut 500 Jahren wurden verbindliche Brotmaße in den Sandstein des Freiburger Münsterturms

gemeißelt; freilich ist Größe allein – spätestens seit Erfindung künstlicher Trieb- und Backmittel – längst kein Kriterium für ehrbares Tun. Ein lebenskluger Dorfschullehrer und passionierter Eigenbrötler warnte mich bereits vor Jahrzehnten: „Hüte dich vor Vogelfutterbrot und Styroporwecke.“

Vor gut einem Jahr habe ich den Ausnahmebäcker Michael Schulze auf dem Gehweg vor seiner Bäckerei *brotbruder* im Freiburger Stadtteil Wiehre getroffen. Zufällig, wir waren weder verabredet noch befreundet. Allerdings kannte ich sein Handwerk. Ich würde seine herausragenden Sauerteigbrote, das Kleingebäck und die süßen Teilchen von Butterkuchen bis zum Affenbrot „Monkey-Bread“ einer landesweiten Meldestelle „für begehrten Lebensmittel“ hemmunglos melden. Nur am Rande: Auch weil es keine solche Einrichtung gibt, habe ich einschlägige Meldungen gesammelt und unter dem Namen „Brotzeit“ kostenlos veröffentlicht.

**M**ichael Schulze ist ein Vollblut-Handwerker, was auch daran zu erkennen ist, wie er in seinem Reich herum tigert. Eine Backstube ist ein Revier und ein Revier muß bestreift werden. Mitsamt dem Ladenlokal sowie dem Gehsteig davor. Also ist Schulze Chef, Springer und Ersatzmann in einem. Bei unserem Zufallstreffen auf dem Gehsteig fragte ich Schulze schließlich, ob ich mal in der Backstube im Weg stehen und ein paar Fragen stellen dürfe. Er sagte „kein Problem“, einen Termin fanden wir flott wie beim Brezelschlingen. Wenige Tage später stand ich mit einem Dutzend Mitarbeitern im fuchsbauartigen Mikrokosmos einer Backstube und kam schnell zum Zwischenergebnis, daß backen auch etwas mit geschmeidig ausweichen zu tun hat. Beim Baguette einschließen ging es vor dem Ofen zu wie bei einem *Pas des Deux*, auch das Solo am Brezelposten hat mich beeindruckt. Der gute Mann war im Flow, oder im Tunnel. Ich weiß bis heute nicht, ob er mich registriert hat.

Nicht zu übersehen bei meinem Lokaltermin waren auch Gelassenheit und Eselsgeduld von Brotbruders Verkäuferinnen. Zwei Eigenschaften, die in einem Stadtteil besonders gefordert sind, in dem schwarze Lastenräder wie edle Rapen geritten werden und manch' ein Kunde auftritt wie von höheren Gnaden bevollmächtigt, andere hingegen sich angesichts der lockenden Auslagen einfach nicht entscheiden können. Auch zu den Arbeitszeiten in Michael Schulzes Bäckerei wäre noch einiges zu sagen, hier und heute nur soviel: ein exzellenter Bäcker muß, der Teigführung und einem straffen Sortiment sei's gedankt, längst nicht mitten in der Nacht aufstehen. Weitere Einsichten zu Handwerk, Qualität und gelingender Lebenspraxis werden am kommenden Sonntagabend anlässlich der 2. Auflage der Kanderner Tischgespräche serviert. Brühwarm und ofenfrisch.

**Veranstaltungshinweis: „Kanderner Tischgespräche“, 2. Runde. Sonntag 05. Januar 2025, Holzmanufaktur Benz, Bewirtung ab 18 Uhr (Programm ab 19 Uhr). Infos zum Programm und den Teilnehmern auf der folgenden Seite. Rechtzeitige Anmeldung erforderlich.**



# Tischgespräch

## Wolfgang Abel

Schreibt seit Jahrzehnten über handverlesene Ziele zum Einkehren und Einkaufen, über Ausgehen, soziale und kulturelle Nischen – Heimatkunde ohne Scheuklappen. Wege und Ziele für Freigänger sind seit jeher das Thema seines OASE Verlags.

**Sein Gesprächsgast:** Michael Schulze, Gründer der Bäckerei „brotbruder“ in Freiburg

## Thomas Mayer

Hat jahrzehntelang in seinem Beruf als Pflasterer Frauen den Hof gemacht. Seiner Neigung folgend baute er mit seiner Frau einen landwirtschaftlichen Betrieb auf, dem Tierwohl verpflichtet entwickelte er mit Gleichgesinnten das Projekt „Schlachtung mit Achtung“.

**Sein Gesprächsgast:** Daniel Völker, evangelischer Pastor

## Ingo Benz

Baute in seiner Schreinerei über 30 Jahre Küchen und Möbel aus Massivholz, richtete Gastwirtschaften, Verkaufsläden und Privatwohnungen ein. Fertigte aber auf Wunsch auch ein einfaches verzugsfreies Schneidbrett aus Mondholz. Ist Radreisender aus Passion.

**Sein Gesprächsgast:** Axel Winterhalter, Inhaber „Bicycle Workshop“ in Ötlingen

## Christoph Wirtz

Freier Journalist, interessiert sich leidenschaftlich für Esstische. Für das, was drauf ist und noch mehr: Für die, die dransitzen. Als Autor und Kolumnist für die Welt am Sonntag, Stern, Feinschmecker tätig. Von 2020-2023 Chefredakteur des Restaurantführers Gault&Millau (D)

**Sein Gesprächsgast:** Matthias Deutschmann, Aushängeschild des politischen Kabarets

***Das Tischgespräch ist denkverbotsfrei, aber keinesfalls dialektfrei.***

**Ort:** HOLZMANUFAKTUR BENZ - Waldeckstraße 3 - 79400 Kandern

**Termin:** 5. Januar 2025. **Veranstaltungsbeginn** 19 Uhr - **Einlass mit Bewirtung ab 18 Uhr**

**Eintritt** 15 €.

**Info und Reservierung per mail:** [ib@schreinerei-benz.de](mailto:ib@schreinerei-benz.de)