

Unser Brot geht mit der Zeit

Megasamstag mit Abschiedsmelodie, Kürbisbrezel und Styroporsemmel

Neulich am Freiburger Megasamstag: Ein russischer Akkordeonspieler zieht vor dem Café Steinmetz die Töne in die Länge. Seine getragene Spielweise passt zum Ort, oft wird man die läufergedämpfte Treppe zum Café im 1. Stock nicht mehr hochgehen können. Mitte Oktober soll nun endgültig Schluss sein. Kein Platz in der Innenstadt für Damen mit Hut an gedecktem Apfelkuchen, keine Windjackenbeamten aus dem Regierungspräsidium und was wird aus den mokkacremefarben gekleideten Bedienungen, deren Service so virtuos zwischen Mutter und Gouvernante changierte. Mit dem Steinmetz geht eines der wenigen Freiburger Faltenrock-Bioptope, was einen ordentlichen Megastamstag aber nicht weiter kümmert. Schließlich unterliegen auch Innenstädte einem Fruchtwechsel – „El Condor pasa“ war einmal, jetzt blasen osteuropäische Musikanten zum Konsum und die Leistungsfähigkeit innerstädtischer Drogeriemärkte steht außer Frage. Kaugummi in Gourmetqualität gibt es mittlerweile an jeder Ecke. Wer ein ordentliches Brötchen will, muss länger suchen.

Passend zum Megasamstag veranstaltet die Bäckerinnung ihren „Freiburger Brotmarkt“ auf dem Rathausplatz. Zur Eröffnung preist der Innungsobere sein Handwerk, ein gütig dauerlächelnder Regierungspräsident bereichert die Eröffnungszereemonie mit warmen Worten und symbolischen Gesten. Der Bürger ahnt – alles wird gut. Danach zeigt schon der Anblick auf die feil gebotenen Backwaren, dass es auch die Handwerkstradition mit der Zeit geht. Allein der Vielfalt der sichtbaren und unsichtbaren Zuschlagstoffe, derer sich das Backhandwerk mittlerweile bedient, ist mega beeindruckend. Während Pariser Bäcker die Auflockerung ihrer Semmelbrote bis ins 19. Jahrhundert mit einer Prise Taubenmist beförderten, stehen heute wesentlich subtilere Hilfsmittel zur Verfügung. Dank derer hat es die deutsche Semmel bekanntlich zu beachtlicher Größe gebracht, wovon man sich auch auf dem Brotmarkt überzeugen konnte. Dass die Potenz moderner Treibmittel mitunter etwas unterschätzt wird, zeigt allerdings auch manches Backwerk, dessen Konsistenz an Styropor erinnert. Aber nicht nur bei den stillen Helfern, auch bei den sichtbaren Applikationen hat sich einiges getan: Von Amarant bis Kürbiskern gibt es mittlerweile kaum eine Frucht auf Gottes Acker, die unser Brot nicht schmücken könnte. Was ins Vogelfutter passt, passt offenbar auch ins Brot. Das ehrwürdige Wappen der Bäckerinnung Freiburg/Breisgau-Hochschwarzwald wird zwar von einer Brezel geziert, die erkennbar nicht mit Kürbiskernen bestreuselt wurde, aber alte Leitbilder gehören wohl nicht mehr zu den unumstößlichen Regeln der Innung. Schon erstaunlich, wie ausgerechnet eine Generation, die Lust und Leid eines guten oder entbehrten Kommissbrot noch am eigenen Leib erfahren konnte, so rasch auf Bärlauchstange und Buttermilchbrot gekommen ist. Soviel Brot und nichts zu essen, darauf mag kommen, wer ein richtig gutes Brot schätzt, dessen Anschnitt, Duft und Griff kennt und somit auf Brotentertainment verzichten kann.

Nichts positives, kein Geheimtipp-Steinofenbrot, mit Lärchenwellen gebacken, die bei Vollmond geschlagen wurden? Ausnahmsweise nicht, ohnehin muss jeder Suchende in Sachen Brot bald erfahren, dass nicht jedes Bauern- oder Holzofenbrot, das im pittoresken Weidenkörble liegt, so schmeckt wie es einen anlacht. Außerdem können auch Großbäckereien backen, wenn's die Kundschaft nachhaltig verlangt: So bieten die „K+U Backfilialen“ unter den Namen „Filou“ und „Balou“ zwei durchaus passable Baguettebrote an (letzteres etwas dunkler), die manches französische Vorbild übertreffen.

Überhaupt Baguette, auch Frankreich hat seine liebe Not mit den Ikonen der Lebensart. Rührend zu sehen, wie deutsche Hobbygourmets noch immer glauben, mit ein paar Stangen importierten Baguettes ginge eine kulinarische Promotion einher. Wer seine Sinne beisammen hat, vergleiche bei der nächsten Einkaufstour, etwa im Carrefour Markt Mulhouse-Ile Napoleon, das banale Industriebaguette, das im Markt verkauft wird, mit jenem der Bäckereikette „Paul“, die eine Filiale in der Passage vor der Kassenzone unterhält. Der ehemalige Industriebäcker Paul hat in den letzten Jahren auf strikte Qualitätsbäckerei umgestellt und sich in diesem Bereich zu einem der bedeutenden Anbieter Frankreichs gewandelt: mit gut 260 Filialen und 300 Vertragslandwirten, die auf 3.500 Hektar nach Pauls Spezifikationen Brotgetreide anbauen. Die Resultate, etwa Pauls herausragendes Baguette, auch die diversen Fladenbrote, „Fougasse“ genannt, sprechen für sich. So wie es für sich spricht, dass man in einigen deutschen Restaurants noch immer glaubt, die Gäste mit billigem oder aufgebackenem Industriebaguette verhöhnen zu müssen. Styropor im Brotkorb –megaout.

Paul Filialen: Mulhouse-Ile Napoleon, im Supermarkt Carrefour. Riedisheim, rue Gustave Dolfus. Colmar, 62 rue des Clefs und rue Ladhof/Ecke route de Sélestat.