

Reportage AG  
Projekt: Jugend schreibt  
Beitrag von Luca Opitz, Marienschule Fulda  
Frankfurter Allgemeine Zeitung, 2.1.2018

## Familienbäckerei

# Jeder Bäcker macht seine eigene Knetbewegung

02.01.2018 | Emsig arbeitet sich der Hubknetter durch den Roggenteig. Trotzdem bleibt in der Familienbackstube viel Handarbeit, um jede Woche eine Tonne Mehl zu verarbeiten.

Von LUCA OPITZ, MARIENSCHULE FULDA



© Philipp Waechter (Bild)

**D**er Duft nach frisch gebackenem Brot breitet sich in der Familienbackstube Hahner in Künzell aus. Warme Luft strömt aus zwei großen Holzbacköfen im Vorraum. Dort backen Andreas Hahner und seine Angestellten jede Woche aus rund einer Tonne Mehl ihre Brote und Kuchen. Die Öfen sind nach hinten ausgebaut und bestehen jeweils aus rund acht Tonnen Steinen. „Der Holzbackofen muss morgens etwa eineinhalb Stunden befeuert werden, damit er die perfekte Temperatur erreicht“, erklärt der drahtige Bäcker. Zunächst füllt einer der 24 Angestellten Holz in den Ofen, das dieser mit Hilfe eines Gashahns befeuert. Später wird die Glut im ganzen Heizapparat verteilt, um jede Stelle gleichmäßig zu erhitzen. Hahner schaut in den Ofen: „Es ist eine Sache des Fingerspitzengefühls, damit das Brot nicht zu heiß und auch nicht ohne ausreichende Hitze gebacken wird.“ Das Backrohr ist nicht mehr nachheizbar, und daher muss alles beim ersten Beheizen stimmen. Vor dem Backen bestreicht Bäcker Udo Kowalski das Brot mit Salzwasser. Dieser Vorgang wird nach der Hälfte der Backzeit wiederholt. Wie sein Chef brennt Kowalski für seinen Beruf. Auf dem abgebackenen Brot

sorgt das Wasser für eine glänzende Kruste. Nach einiger Zeit wird das Gebäck versetzt. „Wenn eine Stelle im Ofen wärmer als eine andere ist, können wir durch das Verschieben die Backzeit des Brotes regulieren, indem wir es zum Beispiel von einer kälteren Stelle auf eine heißere verrücken“, erklärt der 51-jährige Hahner.

## **Ein Staubsauger entfernt die Asche**

Bäcker ist kein Beruf für Langschläfer. In der Backstube Hahner beginnt der Arbeitstag zwischen zwei und vier Uhr morgens. Für Udo Kowalski fängt der Tag meistens mit dem Beheizen des Holzbackofens an, denn es kann erst gestartet werden, wenn er eine Temperatur von 290 Grad erreicht hat. „Wenn der Holzbackofen erst einmal richtig heiß ist, wird nicht mehr so viel Zeit zum Befeuern benötigt. Eigentlich nur, damit die Oberfläche der Steine wieder heiß wird“, erklärt er. Nach dem Befeuern werden Glut und Asche mit einer Art Industriestaubsauger aus dem Ofen entfernt. Währenddessen geht es an die Herstellung des Grundteigs für die Brote sowie für die Feingebäcke. Das für den Brotteig benötigte Mehl stammt aus eigener Herstellung. Andreas Hahner baut das Getreide auf dem Feld selbst an und erntet es. Dabei stehen ihm vor allem der älteste Sohn von seinen vier Kindern und seine Ehefrau Bettina, die sich auch noch um den angrenzenden Reiterhof kümmert, tatkräftig beiseite.

## **Brummen und Summen mit eigenem Rhythmus**

Danach wird es in einer kleinen Mühle gemahlen. Der Grundteig besteht aus Sauerteig, der von Hahner acht bis zwölf Stunden vorher erstellt wird, damit er genug Zeit zum Reifen bekommt. Zu diesem werden noch Wasser und Roggen- oder Weizenmehl hinzugegeben. Das Mehl wird in Metallbehältern auf einer 60 Jahre alten Dezimalwaage abgewogen. Die Backstube ist weiß gefliest. Hier stehen Knetmaschinen, es gibt einen gasbeheizten Ofen und einen Kühlschrank mit Körnern, wie Sonnenblumenkerne oder Mohn und ein Schälchen mit Mehl. Die Gerüche von Mehl, fertigen Kuchen und Sauerteig vermischen sich und bewirken ein kratziges Gefühl in der Nase. Das Zusammenspiel von Licht, dem leisen Brummen des Kühlschranks und dem Summen der Knetmaschinen hat einen eigenen Rhythmus.

## **Der Roggenteig reißt sofort**

Bäcker Kowalski füllt Mehl, Sauerteig und Wasser in große Metallbehälter der Knetmaschinen, die den Teig jeweils mit einem Hub- oder Spiralenknetter verarbeiten. „Der Hubknetter ist eher geeignet für den Roggenteig, da dieser sehr schnell zerreißen kann. Dieser Knetter arbeitet langsamer als der Spiralenknetter, der aus dem Weizenteig mit schnellen Bewegungen einen festen Teig erzeugen kann“, erklärt Andreas Hahner und zieht beide Teigsorten auseinander, wobei der Roggenteig sofort reißt. Langsam dreht sich der Hubknetter und bearbeitet den Teig mit einer Hebebewegung, während sich der Metallbehälter dreht. Er zieht mit einer Kreisbewegung die weiter unten liegenden Zutaten, Mehl und Wasser, nach oben und knetet alles zu einer großen festen Masse. Der Spiralenknetter dagegen fertigt den Weizenteig mit einer schnellen spiralförmigen Bewegung an.

## **Er wirkt den Teig rund**

Anschließend wiegt Hahner den Teig auf einer mechanischen Schiebewaage auf 1200 Gramm ab. Indessen wird auf der einen Seite der Waage das passende Gewicht eingestellt und auf der anderen die Masse in Waagschalen portioniert. Kowalski wirkt auf einem großen Holztisch den Teig mit der Hand rund. Dabei wird ein Teil des Teiges über den anderen Teil gelegt. Dann übt er mit dem Handballen Druck auf die Masse aus und führt in einer Art Kreisbewegung seine Hand nach vorne, bevor er den Teig kurz darauf wieder loslässt. So erhält das Brot seine runde Form. „Da jeder unserer vier Bäcker eine andere Knetbewegung anwendet, besitzt jedes Brot eine individuelle Form“, erläutert Hahner, der eine weiße Hose trägt und eine Schürze umgebunden hat.

## **Mit Bärlauch oder Sonnenblumenkernen**

Danach wird der geformte Teig in ein Brotkörbchen abgelegt. Damit er nicht festklebt, bestäubt Kowalski das Behältnis vorher mit Mehl. Nun beginnt die Ruhezeit, in der die Hefe im Teig arbeitet und ihn aufgehen lässt. Dabei stehen die Körbchen auf Blechständen in der Mitte des Backraums. Die Ruhezeit dauert zwischen 30 und 45 Minuten. In der Backstube stellt Andreas Hahner, der sich mit 23 Jahren selbständig gemacht hat, mit seinen Mitarbeitern zwei Brotsorten her, Weizen- und Roggenbrot. Um den Geschmack zu variieren, fügen die Bäcker dem Grundteig verschiedene Zutaten hinzu, wie zum Beispiel Bärlauch oder Sonnenblumenkerne.

## **Auf dem Frankfurter Markt und im Hofladen**

Auch Blechkuchen und Feingebäcke wie Heidelbeerkuchen und Schokobrötchen verlassen die Stube. Sie werden in einem gasbeheizten Ofen gebacken. „Dieser Ofen arbeitet mit Umluft. Dadurch können wir die Temperatur regulieren. Er verschafft eine andere Kruste und ein anderes Aroma als der Holzbackofen, da er mit einer intensiveren Wärmeeinstrahlung arbeitet“, erklärt Kowalski. Andreas Hahner sieht auf seine fertigen Brote, die zum Abkühlen im Vorraum stehen. Diese Gebäcke gehen später in den Direktverkauf, wo sie unter anderem auch von den Kindern verkauft werden. „Samstags sind wir immer auf dem Frankfurter Markt präsent und bieten dort unsere Backwaren an.“ Zudem werden seine Waren im an die Backstube angrenzenden Hofladen und im Bauernladen auf der Wasserkuppe vermarktet.

Quelle: F.A.Z.