

Der biblische Sauerteig von *Christian Lindenbaum*

In den Intervallen der Generationen wiederholen sich bisweilen die Interessen an der Lebenswelt. Zu der unseren Zeit waren dies die heutige weithin selbstverständliche Bio - Wende und die atomare Bedrohung der Aufrüstung. Die Einrichtung eines ersten Bundesumweltamtes und die Aufarbeitung des Holocaust.

Die atomare Bedrohung ist weltweit geblieben, die Aufarbeitung eines Bruderstaates der keiner sein konnte, wird nach und nach erfolgen. Es entstanden zugleich die zahlreichen Experimente in der eigenen Backstube der Lebenswelt. Für die Kinder, die in diese Welt kamen, sollte es gesund sein, zeigten die vielen entstehenden Mühlenbäckereien ihre geräderten Brötchen, ihre Kunstwerke und Brote vor. Gern kaufte man dort die knusprigen und würzigen Brötchen, die so hoffnungsvoll frisch zum Beginn eines Morgen der neuen Zeit aussahen, und dies mit einem gewissenhaften Gefühl etwas für sich Gutes zu tun, und ganz nebenbei für die Natur.

Die spezialisierten Ökoläden, die zudem ihre Früchte des Feldes anboten, hatten plötzlich kleine Getreidemühlen im Angebot, deren Kosten sich von den handbetriebenen und einfachen, bis zu richtigen Quetsch- und Mahlsteinen in den Ungetümen in die eigene gute Stube stellen ließen. Möglichst rein und frisch sollte das Mehl sein, und gerade zum Backen gut genug mit allen natürlichen Bestandteilen des Getreidekornes aus vollem Korn gemahlen. Nicht mehr und nicht weniger liefen die Mühlen nicht zu überhören jede Woche in den Zubereitungen von Müsli und allerlei Samenflocken in den Spezialitäten.

Im Buchhandel fanden sich zeitgleich ganze Werke über die hohe Kunst des Backens. In den vielen Geheimnissen, welche lange zuvor noch unsere Großmütter aus dem Holzofen mit den Butterkuchen hervorgezogen hatten. Die nun von der üblichen Zuckerbäckerei in den Themen deutlich abwichen in den gepriesenen Vorteilen der Natur.

Nicht selten gab es die ersten Fehlversuche bei den eigenen Experimenten selbst ein schmackhaftes Brot herzustellen. Kam am Ende immer ein Zwieback dabei heraus. Ein steinhartes Ergebnis in der Kruste, was mit vielen Worten gewürdigt und hochgelobt dennoch irgendwie zerkleinert in den hungrigen Bäuchen verschwand.

Die etwas Fortgeschrittenen versuchten sich dann mit dem selbst gemachten Sauerteig, der ein ganzes und großes Wunderwerk war. Immer wieder nachgelesen wurden in den Einmachgläsern Roggenmehl und Hefe angemischt, die sich dann im Gärungsprozess säuerlich zusammen mit dem zugefügten Honig und der Mehlkleie zu einem geheimnisvollen Treibstoff der Bäckereien entwickelten. Und wurden die Brote tatsächlich locker bekömmlich aufgebacken. Ein Rest des frischen Teiges wurde alsdann wieder verschlossen und mit den Zutaten weitergereicht zu einem neuen und frischen Brot angesetzt.

Unsere Brote der außerordentlich vielseitigen Backkunst in den deutschen Ländern werden in den nördlichen Gefilden der Erde auf diese Weise schon seit Gedenken mit Sauerteig hergestellt, während in den südlichen Ländern der Entstehungsgeschichte von Brot und Getreideanbau der Sumerer ein solches gesäuertes Brot biblisch bis heute sogar verboten ist. Und ist die berühmte Matze, ein Trockenfladen aus Weizen und Wasser, dort eher bekannt. Wobei vermutlich auch das Bier aus Gemma, Gerste und Malz gemeint gewesen sein wird, welches alkoholisierend aus diesem Gärungsprozess gewonnen werden konnte.

Die sogenannte Backhefe, die heute ein üblicher Bestandteil im Brot ist, ist allerdings ein moderner Trick der Backkunst, denn zugefügt ist sie ein lebendiges Mischwesen von Pilz und Bakterien und lebt für sich betrachtet in den kleinsten Bestandteilen, die sich mit dem Honig und Mehl vermehren. Sie schadet uns üblicherweise ebensowenig wie ein Lab aus den Mägen der Kühe und Schafe in der Käsezubereitung nicht, und ergänzt unsere natürliche Innenflora durch die B-Vitamine, die sie herstellen kann.

Ein Misch- oder Graubrot aus Weizen und Roggen, wie es hierzulande bei uns volkstümlich heißt, war einst im geteilten Deutschland gleichermaßen hochbegehrt. Die einstige DDR erfand als erstes Land der EG eine vollautomatische, industrielle Herstellung für dieses Brot, welches vor den langen Schlangen der Konsumläden einmal pro Woche noch ofenwarm zur Auslieferung kam. Mit solchen Angeboten und der Produktion in den Supermärkten aus Fertigteilen läßt sich heute in einer Bäckerei des Handwerks ohne Kuchen, Kaffee und Snackangebot kaum noch wirtschaftlich rechnen. Wie mir unser Diakon sagte, der einst sein Bäckerhandwerk erlernte, bevor er in den geistlichen Beruf wechselte.

Und er dort seine Max und Moritz zu backen begann.

Im Handwerk lohnt sich ein solches Brot zum fairen Preis erst wieder, wenn es ein biologisches Naturprodukt ist. Zu einem verständlichen Preis in der Nahrungskette etwas für die Natur zu tun, in der ein Bäcker sich nicht mehr unbedingt an die biblische Preisgestaltung zu halten hat, wie es sie seit dem alten Handwerk des Mittelalters und der einst dort zu Ostern ausgegebenen kostenlosen Hungertaler und Rundbrote gibt.

Ein übliches handgeformtes Brötchen kostete vor 50 Jahren 7 Pfennige und ist heute in der Preisgestaltung der Zutaten von Käse, Sesam und Speck nicht mehr zu vergleichen. Ein klassisches Graubrot mit 2,80 € ist mit jedem Cent der eingekauften Mehle und Zutaten aber immer noch fast so abgewogen im Preis wie vor 50 Jahren. Wie soll so etwas zeitnah zu verstehen sein? Kann ein Mischbetrieb wie unsere Bäckerei eigentlich kaum mehr damit zum Industriebetrieb kalkulieren, wie es jedes Handwerk müsste.

Die neuen Länder der Republik haben in der Zeitenwende ihre Chance erkannt und aus den einstigen Großbetrieben der Landbestellung einen vermehrt hohen Anteil der ökologischen Umstellung in den aufgeteilten privaten Gütern und Bauernhöfen mit sich gebracht. Die Landwirtschaftsbetriebe wiederum können im Preiskampf der Abhängigkeit zum Handel, der im industriellen Preisdiscount oft sogar unter Wert seine Milch, seine Brote und Waren anbietet, kaum noch auf ihre wirklichen Kosten kommen. Können sie darum nur intensiv mit Kunstdünger und gestressten Tieren ihre Felderwirtschaft betreiben, die ganz am Anfang der Nahrungskette und Babynahrung nur noch in den Ställen stehen. Oft zulasten von Qualität und Lebenswelt.

Um in der Natur eine überwiegend dynamische Landwirtschaft zu betreiben, die es mit Mist und etwas Gülle eigentlich immer gegeben hat vor allen Industriezweigen, wurden die vernichtenden Chemikalien und ein schädliches Glyphosat oder DDT nicht gebraucht. Tut es heute zu meist schon die richtige Umstellung von den Monokulturen zu Wechselfeldern. Ihre landwirtschaftlichen Flächen sind mit etwa 27% Prozent der Bioflächen Naturbewirtschaftung schön anzusehen, während zum Vergleich in Niedersachsen es nur etwa 6% der herkömmlichen Landflä-

chen sind und die Agrartechniker hier zum Ausgleich der finanziellen Verluste im Preiskampf der Industrien vermehrt den rabiaten Mais anbauen.

Die Europäische Union hat daher die Förderung zur ökologischen Umstellung der Landflächen mit Geldmitteln ausgeweitet, und vielleicht vermehrt sich ein schmackhafter und bekömmlicher Sauerteig im Naturparadies darum mit jedem weiteren preiswürdigen Angebot in der Bäckerei, in der einst die morgendliche, christliche Lehre des traditionellen Brotbackens begann. In einem Handwerk der gefälligen Vielfalt zum duftigen Frühstück ebenso, wie zum gemeinsamen Abendbrot aus den Backstuben auf den Tisch gebracht.



Gestern



Heute

Hier war bisher die **Landschaft** geschützt.

Und bot die Ansicht einen weithin erholsamen Blick.

Den Erholungssuchenden, die etwas entfernt zur Stadt
einen Rundgang unternahmen.
Ein Landschaftsschutzgesetz ist kein ausreichendes Gesetz,
wenn es um die lebendige Natur,
die kleinen und großen Zusammenhänge in ihr geht.

Darum brauchen wir in den einstigen militärischen Übungsgebieten,
die nach Abzug der Besatzungsmächte an den Staat wieder übergeben wurden,
ein deklariertes und angewandtes Naturschutzgesetz in diesen Geografien.

Einen wirksamen Naturschutz der Bundesregierung,
mit vielseitigen Topologien und artenreichen Biotopen,
einen zusammenhängenden Schutz für die Tierwelt
zu den angrenzenden Gemeinden rundum dieser Geografien.

Für uns, für die Natur, und zum Schutz vor uns selbst.