

Man merkt's beim Anfassen: Der Sauerteig ist ein Lebewesen

Seit 1930 wird in Neukölln Vollkornbrot gebacken: Täglich 26 Sorten

06. DEZ. 1998
Vormittags in der Backstube der Vollkornbäckerei „Märkisches Landbrot“ in der Bergiusstraße. Alle drei Sekunden wirft die Portioniermaschine einen weichen, noch ungebackenen Brotlaib aus. Bäcker Peter Steinhoff greift sich geschickt den Teig und wiegt ihn ab. Dann gibt er ihn weiter an einen Mitarbeiter, der den Batzen in die Form gibt und ein Siegel auf Papier darauf legt. Schnell arbeiten die beiden Männer. Nach einer Minute haben sie schon 20 Teigportionen in die Kastenformen gelegt.

14758
Wenn 300 Stück fertig sind, schieben Peter Steinhoff und sein Kollege die kiloschweren Portionen in den vorgeheizten Backofen. 90 Minuten später sind die Vollkornbrote fertig gebacken. Nach zwei bis drei Stunden Abkühlungszeit verladen die Fahrer das Brot und bringen es zum Verkauf – ins KaDeWe, zu Wertheim und Karstadt, außerdem in viele Naturkostläden und Reformhäuser in der ganzen Stadt. Auf zwölf Wochenmärkten hat „Märkisches Landbrot“ seine Stände.

„Der Sauerteig ist ein Lebewesen“, erklärt Peter Steinhoff. „Das merkt man, wenn man ihn anfaßt“. Jede Mischung sei ein Original. Da viele Vitamine und Geschmacksstoffe des Getreides leicht verfliegen, vermahlen die Mitarbeiter das Korn erst kurz vor dem Backen in Tiroler Steinmühlern.

Seit der Unternehmer Johannes Messerschmitt die Firma 1930 gegründet hat, wird in der handwerklichen Bäckerei unter dem selben Namen Brot gebacken. Heute sorgen 30 feste Mitarbeiter und bis zu 40 Aushilfen dafür, daß die 26 Brotsorten fertiggestellt und transportiert werden. Am beliebtesten sind Sonnenblumenbrot, Kürbis-

kernbrot und Roggenbrot. Außerdem bietet „Märkisches Landbrot“ Baguettebrote, diverse Brötchen, Rosinenzöpfe, Weizentast und selbstgemachtes Müsli an. Das Getreide und alle anderen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.

Immer öfter kauft die Firma Getreide aus Brandenburg. „Wir zahlen faire Preise“, betont Geschäftsführer Joachim Weckmann. „Einerseits wollen wir uns aus der eigenen Region versorgen, andererseits wollen wir die Öko-Bauern der Umgebung fördern.“

Biobauern, Händler, Verarbeiter und Verbraucher haben sich im „Märkischen Wirtschaftsverbund“ zusammengeschlossen. Jetzt wollen sie mit ihrer Aktion „Fairer Handel“ helfen, für Getreide und Kartoffeln aus biologischem Anbau Preise zu erreichen, mit denen Bauern, Händler und Käufer leben können.

„Vom Acker bis zum Brot muß alles durchsichtig sein“, legt Joachim Weckmann seine Philosophie dar. „Ich kann dann zu jedem Käufer sagen: hier ist die Adresse, fahre selbst zum Landwirt und schau dir das Feld an, wo dein Getreide gewachsen ist“.

Gibt es denn nichts zu kritisieren? „Die eine oder andere schwere Arbeit könnte durch Maschinen erleichtert werden“, sagt Bäcker Peter Steinhoff. Man brauche schon eine ganze Portion Mumm, um den Teig in den Ofen zu schieben und nach dem Backen wieder herauszuholen.

Bald wird Steinhoff den Meisterbrief der brotbackenden Zunft in den Händen halten. Wird er bleiben, wenn die Gesellenzeit vorüber ist? „Warum denn nicht“, scherzt Steinhoff, „als Meister habe ich dann für alles meine Leute“.

brun