

Berliner Zeitung – 5. April 1994

Vom Weizenkorn zum Knusperbrötchen

Unterwegs in einer Großbäckerei

Wenn man morgens in sein Frühstücksbrot beißt oder sein Müsli löffelt, weiß man, daß die Stulle aus dem Brotfach und das Müsli aus der Tüte kommt. Und natürlich ist jedem klar, daß all die Brötchen und Brote vom Bäcker beziehungsweise aus der Großbäckerei kommen. Wir haben einmal zugesehen, wie weit der Weg zum gemütlichen Frühstück ist.

Viertausend Brote, zigtausend Brötchen und ein paar Tonnen Müsli werden zum Beispiel in der Neuköllner Großbäckerei "**Märkisches Landbrot**" jeden Tag produziert. Vier Bäcker arbeiten ab dem frühen Nachmittag daran, damit am nächsten Tag das volle Korn in 23 verschiedenen Brotsorten und Brötchen verbacken frisch auf den Tisch kommt.

Der Müller, der Weizen und Roggen in Steinmühlen zu Mehl vermahlt, hat schon mitten in der Nacht in riesigen Rührschüsseln den Teig für die Brote angesetzt. Wenn man die Tücher etwas lüftet, mit denen die Schüsseln zugedeckt sind, riecht es in einigen ziemlich säuerlich -- nach Sauerteig. Er ist ein Bestandteil der meisten Brote und sorgt für den herzhaften Geschmack. Mit den richtigen Zutaten vermischt muß der Sauerteig noch einmal zehn bis zwölf Stunden ruhen.

Gegen vier Uhr nachmittags ist er dann "ausgeruht". Und nun geht es richtig los in der Brotfabrik. Alle drei Sekunden spuckt die Portioniermaschine ein längliches Stück Teig aus, das in eine Kastenform gelegt wird. Das geht so schnell, daß die Bäcker und ihre Mitarbeiter schon nach einer Minute zwanzig Brotlaibe in die Kästen gepackt haben. Sind 300 Stück fertig, werden ~iernltsamt dem Schieberegale in die vorgeheizten Backöfen geschoben.

Nach 90 Minuten sind die Vollkornbrote ausgebacken und müssen nun zwei bis drei Stunden abkühlen. Wie jeden Tag hoffen die Bäcker, daß es über all der Arbeit nicht später als zehn Uhr abends geworden ist. Dann beginnt nämlich das Backverbot, das Bäckern untersagt, zwischen 22 Uhr und zwei Uhr morgens zu arbeiten.

Aber schon zwischen drei und vier Uhr morgens geht der Trubel zwischen den Backmaschinen wieder los, denn dann müssen noch die Brötchen gebacken werden. Später bringen Lieferwagen die frischen Backwaren in Läden von ganz Berlin. Christine Berger

Bäckermeister Wolfgang Kappes: Arbeiten, damit es schmeckt. Foto: Julia