

Wann ist ein Brot ein gutes Brot?

Fastenserie Der 58-jährige Lauinger „Himmelbäck“ setzt auf Zeit. Damit kann er auf Emulgatoren und exogene Enzyme verzichten. Das wirkt sich sowohl auf die Bekömmlichkeit als auch auf die Teigmenge bei Semmeln aus

VON BIRGIT ALEXANDRA HASSAN

Lauingen Die Backstube kennt Jürgen Lenzer seit seiner frühesten Kindheit. Als Jugendlicher putzt der Lauinger Bäckersjunge sie für die Eltern, verdient sich damit seine ersten eigenen Groschen. Seine berufliche Zukunft sieht Jürgen Lenzer zu dem Zeitpunkt allerdings woanders. Er will Lehrer werden und macht sein Abitur. Doch es kommt anders.

Als Jürgen Lenzer bei der Bundeswehr aufgrund einer Verletzung kurzfristig zurückgestellt wird, macht er eine Bäckerlehre bei seinem Vater – als „Pausenfüller“. Die Pause entwickelte sich letztendlich zum Beruf und schließlich zur Berufung. Heute beschäftigt der „Himmelbäck“ insgesamt 80 Mitarbeiter. Doch das keineswegs als Großbetrieb, sondern im familiären Umgang. In seiner Backstube in Lauingen steht noch immer die alte Brotwaage. Wenig Technik, dafür ein gutes Handgefühl ist dem 58-jährigen Bäckermeister wichtig. Und Zeit, damit seine Brote und Semmeln auf natürliche Weise gehen und reifen können. „Auf natürliche Weise entwickeln sich so Ge-

„Auf natürliche Weise entwickeln sich mit der Zeit Geschmack, Aroma und Bekömmlichkeit.“

Jürgen Lenzer, Bäckermeister

schmack, Aroma und Bekömmlichkeit“, sagt Lenzer, der konsequent auf Emulgatoren und exogene Enzyme verzichtet, mit denen viele andere Bäcker bestimmte Reaktionen beschleunigen.

„Langzeitteigführung“ heißt für Jürgen Lenzer die Alternative. Das bedeutet, dass er seinen Teigen bis zu 20 Stunden Ruhe gönnt, bevor sie in den Ofen kommen. Durch die langen Gärvorgänge entwickeln sich auf natürliche Weise eine saftige Krume und eine rösche Kruste – zwei Eigenschaften, die für ihn ein gutes Brot auszeichnen. Mithilfe kommerzieller Enzyme könnten die Gärvorgänge laut Lenzer auf drei Stunden reduziert werden: „Dafür müssen dann Magen und Darm nacharbeiten.“ Für den 58-Jährigen ist das ein „No-Go“. Er kritisiert, dass die beschleunigenden Zusatzstoffe überhaupt nicht genannt werden müssen. Denn nach Lebensmittelrecht sind sie nach dem Backen nicht mehr wirksam.

Als Lebensmittelhandwerker habe er sich zwangsläufig immer wieder mit Ernährung und Essen

beschäftigt. Und sich dabei gefragt: „Was macht ein gutes Lebensmittel aus? Wann ist ein Brot ein gutes Brot?“ – Für Jürgen Lenzer gehören dazu als Grundlage klar definierte, natürliche Zutaten. Dazu braucht es Zeit für die Reifung. Weil er auf Chemie und verstärkte Gehvorgänge verzichtet, muss Lenzer für seine Semmeln mehr Teig nehmen, denn er weiß: „Der Kunde entscheidet in erster Linie nach dem Aussehen; wie es ihm mit dem Produkt geht, merkt er erst hinterher.“ Und so reihen sich in der Verkaufstheke seines Lauinger Bäckergeschäftes wohlgeformte Semmeln mit verschiedenen Auflagen aneinander, die allen anderen in Größe und Optik keineswegs nachstehen. An den Wänden des kleinen Ladens, in dem die Kunden gemütlich auch einen Kaffee und Tee trinken können, hängen Bilder einer Brotprozession in Kalabrien. Darauf tragen Menschen Brotkränze vor sich her durch den Ort. Für Jürgen Lenzer offenbaren sie den religiösen Bezug zu dem Lebensmittel: „Die Brote wurden mit der Hand geknetet, im eigens angeschürten Ofen gebacken, gesegnet und gegessen.“ Für den 58-Jährigen enthalten die Bilder elementare Aussagen über gemeinsames Essen und Familienkultur. Und so tut sich für ihn die nächste Frage auf: „Wie tut Essen gut?“ Ob mit Familie oder im Freundeskreis – für Jürgen Lenzer schafft gemeinsames Essen einen kommunikativen Rahmen.

Zurück zum Brot und vom Laden hinein in die Backstube. Hier stößt der Besucher zunächst auf drei große Silos mit Mehl: Weizen, Dinkel und Roggen. Dazu kommt seit einiger Zeit noch der Emmer, ein biologisch angebauter Urweizen von einem Landwirt aus der Nachbarschaft. Alle übrigen Mehle bezieht Lenzer von der Mayershofer Mühle in Aislingen. „Wir sind keine Biobäckerei.“ Jürgen Lenzer spielt auch hier mit offenen Karten: „Auf dem Acker wird das Getreide gedüngt und mit Pestiziden behandelt.“ Was er von seinem Müller aber verlange, sei ein unbehandeltes Mehl ohne Enzyme und Ascorbinsäure. Regionalität ist dem Lauinger Bäckermeister Lenzer derzeit wichtiger als das Bio-Siegel. „Ich habe konventionelle Kundschaft“, sagt er. Wenn er alles auf „Bio“ umpole, ziehe das eine andere Preisstruktur nach sich und Bedenken, ob er seine Bäckerei in der jetzigen Form mit zehn Verkaufsstellen und 80 Mitarbeitern halten könne.

Den Betrieb hat Jürgen Lenzer 1988 von seinem Vater übernommen, damit in der vierten Generation der Familie. Der „Himmelbäck“



Eine rösche Kruste und eine saftige Krume zeichnen für Jürgen Lenzer ein Brot ebenso aus wie sein Geschmack und seine Bekömmlichkeit.

Foto: Birgit Hassan

selbst besteht seit fast 300 Jahren, wurde 1722 erstmals urkundlich als Steuerzahler erwähnt. Mit dem Jubiläum in drei Jahren überlegt Jürgen Lenzer, die Backstube seinem Sohn Jakob zu übergeben und selbst gemeinsam mit seiner Frau mehr in den Hintergrund zu treten. Der 28-jährige Jakob ist der jüngste seiner drei Söhne, der sich nach Schule und einem Jahr in Neuseeland für den Bäckerberuf entschieden hat. Nach der Meisterschule stieg der 28-Jährige vor einem halben Jahr bei seinem Vater ein. Wie Jürgen Lenzer selbst damals bei seinem Vater, bringt auch sein Sohn neue Ideen und Energie mit. „Er stellt vieles infrage“, erzählt der 58-Jährige und zeigt sich bereit, durch Gespräche und Ausprobieren einen gemeinsamen Weg auszutarieren.

Schließlich hatte auch er einst ra-

dikale Umstellungen von seinem Vater eingefordert, nämlich weggehen von den standardisierten vorgefertigten Brotsorten hin zu selbst kreierten Broten mit übersichtlichen Zutatenlisten. Mischbrote, Roggen- und Frankentrot sind ebenso im Angebot wie ein genetztes Dinkel-, ein Wurzelbrot und Brote der Saison. Und sein eigenes Lieblingsbrot? „Im Winter Apfel-Walnuss und im Sommer eins mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch.“ In der Backstube haben kurz nach Mittag seine Bäcker und Bäckerinnen die meiste Arbeit bereits erledigt. Um 1 Uhr hatte der erste bereits die ersten Semmeln und Kornspitz gebacken, anschließend wurden parallel zum Backen Teige geknetet – alles läuft hier nach Plan. Jetzt lagern 3000 helle und 1000 Körnersemeln geformt in den

Kühlräumen. Dazu die unterschiedlichsten Teige für Brote. Die alte Teigwaage hat für diesen Tag ausgedient. Jeder einzelne Brotteig wird darauf abgewogen, wobei Lenzer und seine 20 Bäcker und Konditoren mit sicherem Augenmerk die passende Menge für einen Brotkippel oder Laib bereits im Gefühl haben. „Bei uns gibt’s keine Stanzen und Pressen, wir wargeln den Teig und arbeiten relativ viel mit der Hand“, erklärt Lenzer und blickt dabei auf seine eigenen Hände. Handarbeit, verbunden mit kreativen Ideen, einem Blick auf wirtschaftliche Notwendigkeiten sowie natürliche Kreisläufe – dafür setzt sich Jürgen Lenzer ein. Und das versucht er auch seinen Mitarbeitern und seinem Sohn weiterzugeben. – Somit ist er doch noch ein Lehrer geworden!

»Kommentar