



Der Mensch in der Berufsarbeit

Blume, Wilhelm

Bad Homburg v.d.H., 1957

4. Ein Bäcker berichtet

[urn:nbn:de:hbz:466:1-93949](#)

Mein erster Brotteig

Eines Tages sagte mein Meister zu mir: „Morgen wirst du einmal zeigen, was du kannst. Du wirst den Teig machen, und zwar — der Stromsperre wegen — mit der Hand!“ Gewiß war ich stolz darauf, daß ich dazu für fähig gehalten wurde, andererseits beschlich mich eine gewisse Scheu, ob ich es schaffen würde.

Am nächsten Morgen war ich noch früher als sonst in der Backstube, um die „Beute“ fertig zu machen; so nennen wir Fachleute den mit einem großen Behälter versehenen Arbeitstisch. Zunächst löste ich den nötigen Sauerteig in dem in die Behälter gegossenen Wasser auf, gab von der Seite her Mehl dazu, das dort fest angedrückt lag, und vermischt die drei Bestandteile. Dann kam das in dem passenden Verhältnis abgewogene Salz dazu, gleichfalls in Wasser aufgelöst. Schon wollte ich zum Durcharbeiten des Teigs „einstiegen“, da bemerkte ich zu meinem Schrecken einige „Putzel“, kleine Mehklümpchen, die nicht genug Feuchtigkeit vorgefunden hatten; damit sie sich verkrümeln konnten, füllte ich vorsichtig etwas Wasser nach; denn umgekehrt ist zu weicher Teig auch nicht zu empfehlen.

Nun folgte das Durchkneten. Man kneift Teigstücke ab, drückt und streicht sie glatt, wendet sie, zieht unter ständigem Greifen, wenn nötig, Mehl nach, wirkt das Ganze durch, bis sich eine mittelfeste innig verbundene Masse bildet, das heißt, bis der Teig klar ist und du selbst richtig in Schweiß geraten bist.

Ich kratzte die „Beute“ sauber. Meine Hände klebten so voller Kleister, daß der Meister mir spöttisch zurief: „Geh' mal zum nächsten Bäcker, und hole dir Teighandschuhe!“

Nunmehr begann ich meinen Teig „rauszuschmeißen“ auf den Nachbartisch, wo er zu Stücken von 1600 und 1100 Gramm abgewogen wurde. (Das Übergewicht backt sich später im Ofen raus.) Diese Teile werden zu Kugeln „ausgestoßen“ und dann länglich in Brotform gerollt. Man holt eines der langen Bretter und ein Tuch, streut etwas Mehl darüber und „setzt“ die Brote „auf“, etwa 20 auf ein Brett; zwischen je zweien wird eine Tuchfalte „eingezogen“, damit sie nicht aneinanderkleben. Diese Bretter schieben wir auf zwei Eisenstangen, die sich durch die ganze Backstube unter der Decke entlangziehen. Dort bekommen sie ohne mein Zutun den richtigen Trieb oder „die Gare“.

Bäckerinnungszeichen aus Zinn

G. M.

Ein Klassengenosse, der freilich vom eigentlichen Thema abgewichen ist, hat den Vorgang der Gare folgendermaßen recht nett erklärt:

„In jedem Stück Teig ist Leben, richtiges Leben. Würden wir ihn gleich, ohne die „Gare“ abzuwarten, in den Ofen schieben, würde er viel zu trocken und hart werden. Wir wünschen aber ein aufgelockertes Gebäck. Diese Arbeit verrichten ganz winzige Lebewesen: Hefepilze und Bakterien. Wie jeder Mensch gut behandelt werden will, so verlangen auch diese für das bloße Auge unsichtbaren Mitarbeiter gute Behandlung. Je wärmer ihnen wird, um so schneller schaffen sie ihre Aufgabe. Da die Wärme bekanntlich nach oben steigt, setzen wir die Bretter hoch und warten, bis der Augenblick gekommen scheint, den Backprozeß im Ofen fortzusetzen.“

H.-J. K.

201

