

Erst ein kleines Stück Brötchenkruste abbeißen, lange kauen bis sie ganz süß wird, dann mit dem Finger langsam etwas Krume herausziehen, um von neuem den süßen Geschmack zu genießen. Das kleine Mädchen begleitet ihre Mutter auf verschiedenen Gängen: es ist etwas langweilig. Sie hat Hunger, die Mutter gibt ihr eine trockene, weisse Semmel. Sicher geht das Kind jetzt noch langsamer, sie konzentriert sich auf das Brötchen, das Auspulen der weichen Krume auf der Strasse.

Marmeladenbrot für meine kleine Schwester, mein Vater schneidet es in kleine mundgerechte Happen ohne Rinde. In Kindersprache „Mobulla“; ich weiss nicht mehr, welcher Ausdruck sich in diesem Wort versteckt.

Wettessen mit meinem Bruder: wer isst die meisten Zuckerbrote?

Meine Mutter verwandelt altes, hartes Brot in „Armen Ritter“ mit Zimt und Zucker.

Brot in der Brotkapsel aus Aluminium, blank geschleudert, darauf die Flasche mit Lebertran.

Meine Grossmutter hält das Brot gegen die Brust, wenn sie es in Scheiben abschneidet.

Eine glatte Brotscheibe auf einem Teller, säuberlich bestrichen.

Ein Stück Baguette neben dem Teller, knusprige Rinde; kleine Happen abreißen und damit den Teller säubern und noch einmal den Geschmack des Hauptessens im Munde haben; mit einem Happen dem Salatblatt auf die Gabel helfen, Geschmack von frischem Brot und Knoblauchsosse; ein kleiner Happen mit ein Stückchen Käse. Brotkrümel auf dem Tisch.

Dünnes, rundes weiches, Brot, ohne Rinde, ohne Krume, blasig gebacken neben dem Teller: ein Stück abreißen, wie eine kleine Schaufel mit Nahrung beladen und zum Mund führen, mit dem Brotstück eine Olive fassen, oder ein Stück Käse hineinwickeln.

Langsam bewegt sich die Knetmaschine, mischt Mehl mit dem schönen Namen Florence Aurore, Florence Morgenrot mit Wasser, Salz und etwas Sauerteig vom letzten Backtag. Ab und zu prüft Marie-Noëlle zwischen Zeigefinger und Daumen den werdenden Teig. Sie, meine Nachbarin, bäckt zweimal in der Woche Brot im Holzbackofen und verkauft es auf dem Wochenmarkt. In der Backstube: Musik, ein feiner Geruch von Sauerteig und Holzfeuer und so etwas wie Achtung vor dem entstehenden Brot. Der Teig braucht **seine** Zeit, um zu gehen, sich zu entfalten; es ist nicht jedesmal die gleiche Zeit.

Später zieht sie eines der Brote mit dem Holzschieber aus dem Ofen und klopft daran. An dem Ton erkennt sie, ob das Brot durchgebacken ist.

Gisela Ro

