

Brot

Brot ist nicht mein Lieblingsthema. Ich bin gar nicht so ein Brot-Fan. Esse gerne dicken Aufstrich mit dünnen Brotscheiben oder auch lieber ganz was anderes. Trotzdem backe ich manchmal gerne Brot. Eine sehr intensive Brotbackphase hatte ich als Schülerin mit 19 Jahren, als ich ein zweiwöchiges Praktikum auf einem Biobauernhof gemacht habe. Meine Freundin Ronja und ich standen dazu immer schon um 6.00 h morgens auf und mussten zunächst den Holzofen in der eiskalten Küche anheizen. Das war in den ausgehenden 80er-Jahren durchaus ungewöhnlich. Wir hatten ein tolles Rezept: Es handelte sich um eine Roggen-Weizen-Mischung. Das Getreide wurde frisch gemahlen, und es kam ein Sauerteigansatz dazu. Da die Familie vier Kinder hatte, wurde entsprechend viel Brot gegessen, und wir mussten bzw. durften jeden Tag wieder backen. Das regte natürlich unsere Phantasie an, und wir begannen, das Rezept zu variieren. Der Renner war schließlich das Grundrezept mit Zwiebelstücken verfeinert. Natürlich war das eher die pikantere Variante. Um einen süßen Ausgleich für den Nachmittag zu schaffen, experimentierten wir außerdem mit Maismehl. Ganz köstlich wurde dieses sogenannte „Amerikanische Maisbrot“, dessen Rezept sich heute noch in meiner Sammlung befindet. Könnte ich eigentlich mal wieder backen. Am leckersten war es immer frisch, noch warm, mit Butter bestrichen, die dann zerlief.

Als ich damals nach zwei Wochen Praktikum wieder nach Hause kam, taugte natürlich unser gekauftes Brot in der Familie gar nichts, und ich fing an, meine erlernten Brotbackpraktiken dort fortzuführen. Um das Original-Backgefühl wiederherzustellen, stand ich plötzlich auch zu Hause morgens um 6.00 h auf und machte meine Backübungen vor dem Frühstück. Als erstes öffnete ich dazu die Küchentür, damit ich die entsprechende frische Luft und die richtige Kälte hatte, die ich vom Bauernhof her kannte. Was mich da geritten hat, weiß ich heute nicht mehr nicht genau... Ich fand das alles ganz toll damals und meinte, das so weitermachen zu müssen. Meine Mutter sagte dann immer: „Na, spielst du wieder Bauernhof?“ Ja, das machte ich, und zwar gerne. Bald darauf gab es Osterferien, und ich tauchte für zwei weitere Wochen auf dem Bauernhof ab. Ich wollte eigentlich auch, seit ich Kind war, und den Traum, Krankenschwester zu werden, aufgegeben hatte, Bäuerin werden. Diesen Traum konnte ich damals kurz vor dem Abitur wenigsten für drei Wochen leben. Aber damals bekam ich auch eine Ahnung davon, wie anstrengend das Bauernleben auf die Dauer sein kann.

In Göttingen kaufen wir unser Brot meist beim Backhausbäcker. Als wir noch in Göttingen in der Stadt wohnten, war gleich hinterm Haus der Bioladen Boyer, und wir konnten das Brot frisch kaufen. Seit wir auf dem Dorf leben, müssen wir Vorratshaltung machen. Frisches Brot gibt es dann immer freitags, wenn „Herr Backhaus“ mit seinem Stand auf den Wochenmarkt nach Bovenden kommt. Der Einkauf dort ist schon immer das halbe Essvergnügen. Der Chef ist meist sehr, sehr großzügig. Der Preis, den er bis vor kurzem immer ruckzuck im Kopf ausrechnete, wird meist abgerundet, und wenn ich in der Summe mal wieder zwei Körbe Brot und Brötchen kaufe, fragt er: „Haben Sie heute Geburtstag?“ Falls ja, gibt es oft ein Franz-Brötchen gratis dazu. Falls nein, auch. Damit schmeckt es immer doppelt so gut, wenn ich freitags der Familie beim Abendbrotessen meine Erlebnisse mit Herrn Backhaus und seine schönen Sprüche zum Besten gebe.

So richtig lecker fand ich als Kind früher die Brötchen vom Bäcker, der neben unserer Grundschule in Kiel-Elmschenhagen sein Geschäft hatte. Manchmal, ich weiß nicht genau, wieso, wahrscheinlich hatte sie dort Besorgungen gemacht, erschien meine Mutter in der Pause am weißen Holzzaun und reichte mir eine Tüte mit einem frischen, länglichen Brötchen vom Bäcker, noch warm. Das schmeckte so ganz besonders, so selbstgebacken, so wie ich fast nie wieder ein Brötchen gegessen habe – nur Herr Backhaus hat heute auch eine Sorte, die sogenannten „Hausbrötchen“, die fast an die kleinen Schulbrötchen von damals heranreichen.

Swantje, 2.2.2021

Und hier auf besonderen Wunsch von Gabi noch das Rezept vom

Amerikanischen Maisbrot:

200 g Weizenmehl

500 g Maisgrieß (Polenta)

1 TL Meersalz

1 x Backpulver

50 g Buchweizenmehl

500 ml Milch

40 g Butter

2 Eier

80 g Honig

In einer Schüssel Weizenmehl, Buchweizenmehl und Maisgrieß sowie Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter in der lauwarmen Milch zerlaufen lassen, dann Eier und Honig dazugeben. Wenn alles gut vermischt ist, zum Mehlgemisch dazugeben und alles gut durchrühren.

In eine gefettete und bemehlte Kastenform geben, im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen (untere Schiene). Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Butter und evtl. Honig oder Erdnussbutter bestreichen.

Guten Appetit!