

DIE F **Es war ein toller Abend!!!**

Herzliche Grüße Eure/Ihre Bäckerfamilie

Eine braune, forsch gewürzte Inspiration

REICHENBACH-STEEGEN: „Brotsommelier“ Stefan Keller macht Bäckerkollegen auf Besonderheiten aufmerksam

VON DORIS THEATO

Brot ist mehr als nur ein Sattmacher. Brot ist Kultur, Brot ist Handwerk auf ganz hohem Niveau – wenn es vom Bäcker und nicht vom Band kommt. Ohne Brot keine Zivilisation. Nun stehen diesem so wesentlichen Teil unseres Lebens die ersten Brotsommeliers zur Seite. Einer dieser „Brottester“, Stefan Keller aus Bingen, war diese Woche in Reichenbach-Steegen zu Gast.

In der kleinen, aber feinen Backstube der beiden Bäckermeister Karl-Heinz und Paul Carra – besser bekannt unter dem Namen „Backparadies Kessel“ – ist einer der ersten 13 weltweit anerkannten Brotsommeliers zu Gast: Stefan Keller, Bäckermeister und Chef der Bäckereitechnologie der Firma CMS, einem internationalen Unternehmen der Backwarenindustrie. An der Akademie des Deutschen Bäckereihandwerks in Weinheim ist Keller eingestiegen in die Feinheiten des Brots. Nach Monaten des Büffels darf er sich mit dem schönen Titel eines Brotsommeliers schmücken.

„Sommelier“ ist das französische Wort für Weinkellner, der beratend bei der Verkostung und Auswahl tätig sowie für den Aufbau, die Bestellung, Lagerung und den Lagerbestand des Weinsortiments verantwortlich ist. Ein Brotsommelier tut dasselbe in Sachen Backwaren.

Wie handwerklich gut gebacken wird, wusste Stefan Keller schon vor seiner Ausbildung zum Brotsommelier. Schließlich ist der Mann Meister seines Fachs. Er hat sich unter anderem Wissen über die Brotkultur angeeignet: Mit dem ersten angebackenen Getreide und dem daraus gefertigten Fladenbrot sei vor 11.000 Jahren die Zivilisation erst möglich geworden,

sagt er. Keller hat sich vor allem mit der Fähigkeit auseinandergesetzt, Brot mit allen Sinnen zu erleben. Und er hat gelernt, das Backwerk sensorisch zu begutachten und zu beschreiben. „Die Winzer sind uns einen Schritt voraus“, kommt der Brotsommelier auf den doch eher bekannten Weinsommelier zu sprechen.

Gemeint ist wohl, dass die Winzer sich schon länger auf die Hinterfüße stellen; dem Verbraucher mal unverblümt, mal mit blumigen Worten sagen, was für ein Hochprodukt der heimische Wein doch ist und dass dieser schlichtweg nicht zu Ramschpreisen zu haben sein kann.

Das kommt nicht von ungefähr. Die

Die Zuhörer schnuppern, tasten, brechen und essen das Musikantenbrot.

Winzer kämpfen seit Jahren gegen Billigware in den Discountern. Sie haben sich behauptet. Guter Wein hat wieder seinen Preis und der ist es den Weinfreunden auch wert. Mit dem Brot ist das irgendwie nicht anders. Der Trend in den vergangenen Jahren liegt ohne Frage auf dem schnellen Brot aus dem Discounter. Das ist so billig, da stört der nicht mehr vorhandene Genuss am Tag zwei gar nicht. Die Mülltonne wartet, ein frisches Billigbrot muss her.

Den Bäckern fehlen die Kunden, sie müssen sich was einfallen lassen. Das haben die beiden Bäckermeister aus Reichenbach-Steegen schon lange getan, ganz ohne Sommelier. Sie veredeln ihr Brot schon seit längerem mit einer gehörigen Portion Anstrengung, sind auf Wochen- und Bauernmärkten zünftig im Dirndl und im Weiß des Bäckers deutlich als Brot-Handwerker erkennbar und sie geben

ihrem Brot, etwa dem Musikantenbrot, schon längst einen Bezug zur Region.

„In unserem Brot sind nur regionale Mehle aus der Westpfalz drin, die hier langsam und mit viel Zeit verarbeitet und gebacken werden. Nix mit schnell-schnell“, kommt Bäckermeister Karl-Heinz Carra auf die Gepflogenheiten in seiner Backstube zu sprechen. Das heißt eben auch, dass Schleuderpreise und eine Handwerksbäckerei nicht zusammenpassen.

Kopfnicken bei seinen Bäckerkollegen aus dem Umland, die in Reichenbach-Steegen dem Brotsommelier aufmerksam folgen. Der versteht sich als „Botschafter für gutes Brot“ und will dem „Brot zu seiner wahren Wertigkeit zurück verhelfen.“ Sagt jedenfalls Stefan Keller: „Ein Bäckerbrot ist nicht nur einfach lecker. Es besticht mit Form, Farbe, Geruch und mit Geschmack.“ Um das zu vermitteln, ist der Sommelier da.

Da sitzt die kleine Runde vor dem Teigexperten. Schnuppert, betastet, bricht und – ganz klar! – isst das gezeichnete Musikantenbrot. Schon erstaunlich, welche Inspirationen so ein Laib Brot hervorrufen kann: Von „kastanienbrauner Farbe unter forsch bemehlten Gewürzen“ ist die Rede, von einer Kruste, die nicht einfach nur fest ist und sich herrlich anfühlt, sondern zudem „röstig duftet mit zart säuerlicher Note“.

Der Anblick der offenen Brotscheibe wird gleich zum Gedicht, wie er sich „porig in erdiger Farbe“ verlockend dem Gaumen darbietet – genauso, wie es der Pfälzer mag: mit getrocknetem Schinken oder mit Butter und Latwerge. Und damit hat der Brotsommelier auch noch was in Reichenbach-Steegen gelernt. Latwerge war ihm fremd. Bisher.



„Der Geruch des Brots ist der Duft aller Düfte“, hat der tschechische Literatur-Nobelpreisträger Jaroslav Seifert geschrieben. „Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.“ Hier führt Stefan Keller seine Reichenbach-Steegener Kollegen Paul und Karl-Heinz Carra in die Geheimnisse der Backkunst ein. FOTO: VIEW

KREIS KOMPAKT

Motorradfahrer fährt Hund tot und flüchtet

MEHLINGEN. Ein Motorradfahrer hat am Donnerstagabend einen kleinen Hund totgefahren und ist dann geflüchtet. Wie die Lauterer Polizei gestern berichtete, war der 31-jährige Hundehalter mit seinem Cocker-Spaniel in der Mehlinger Dreihübelstraße unterwegs. Er wollte mit dem angeleiteten Hund gerade die Kreuzung zur Hofstraße überqueren, als ein Motorradfahrer mit überhöhter Geschwindigkeit angerast kam und das Tier erfasste. Der Unbekannte setzte seine Fahrt nach dem Unfall einfach in Richtung Sportplatz fort. Der Vierbeiner verendete noch an der Unfallstelle. Die Polizei sucht nun Zeugen, die Angaben zu dem rasenden Biker machen können. Hinweise an die Lauterer Polizeispektion 1 unter Telefon 0631/369-2150. |red

ZUR PERSON

Lilli Anna Rizzi, Leiterin der kommunalen Kindertagesstätte im Ortsteil Miesau, hat ihr 40. Dienstjubiläum begangen. Der Bruchmühlbach-Miesauer Ortsbürgermeister Klaus Neumann (SPD) wird ihr am kommenden Montag, 12. September, eine Dankurkunde des Landes überreichen. Lilli Anna Rizzi war nach ihrer Ausbildung von 1976 bis 2001 in der protestantischen Kindertagesstätte Hütschenhausen als Gruppen- und stellvertretende Leiterin tätig. Seit Januar 2003 leitet sie die Kita Miesau. |red

ACHTUNG, RADAR!

Das Polizeipräsidium Westpfalz hat für morgen Geschwindigkeitskontrollen auf der B48 bei **Hochspeyer** angekündigt.

LANDSTUHL

Naturerlebnisbad bleibt vorerst geöffnet

Wegen des „Sommer ohne Ende“, wie es gestern in einer Mitteilung der Verwaltung hieß, wird das Naturerlebnisbad Landstuhl noch nicht dicht

Windradreparatur: Emich reagiert mit Inverständnis

Vom Hausarzt zum Sanitätsrat

KÖPFE DER REGION: Alois Behiolka war der Initiator des Ramsteiner Ärzteshauses