

Das Croissant muss lange ruhen

Bundesweite Nacht des Backens: Extra-Schicht für neugierige Besucher

von INES RZEPKA

KALK. Appetitlich liegen die Croissants auf den Tellern. Goldgelb glänzend, herrlich frisch duftend. Jetzt nur nicht an die Butter und ihre Kalorien auf jeder der 144 Blätterteigschichten denken. Lieber dazu noch einen Café au lait bestellen und der französische Kurzurlaub ist kulinarisch perfekt. Doch halt! Vom Reinbeißen in die knackige Oberfläche und „wegspachteln der Proben“ wird ausdrücklich abgeraten. Stattdessen bittet Engelbert Schlechtrimer die Gäste in seiner Bäckerei. „Riechen Sie an den Produkten, ertasten und erfühlen Sie die Beschaffenheit“. Bei der „Nacht des Backens“ sollen die Teilnehmer die gute Kinderstube kurzzeitig tunlichst vergessen und – mehr oder weniger – mit dem Essen spielen.

Die gut 30 Back-Interessierten kommen der Aufforderung, neben zweierlei Croissants auch handwerklich und industriell hergestelltes Brot und Brötchen zu vergleichen, gerne nach. So wie deutschlandweit rund 230 weitere Handwerksbäcker will das Fachgeschäft sich und sein Handwerk präsentieren. „Premiumprodukte lassen sich nicht billig herstellen“, wirbt der Chef des Traditionsgeschäftes für seine Philosophie, nur die besten Rohstoffe und viel zeitaufwändige Handarbeit in seine Produkte zu investieren. „Auch Bäcker könnten inzwischen nur noch die Tüte mit fertigen Mischungen aufreißen. Wir legen Wert auf eigene Rezepturen.“ So ganz neu ist die Idee der Bäcker zwar nicht, schon häufig wurde zum Blick hinter die Ofenkulisse geladen. Doch in Köln



Einmal schnüffeln, bitte: Ganz klar, hier kommt reichlich gute und gesunde Butter zum Einsatz. (Foto: Rzepka)

dürfen die mit Häubchen und Plastikittel versehenen Gäste nicht nur beim Kochen der Körner und Abmessen des Mehls, dem Rühren und Kneten zuschauen, sondern sollen den Unterschied zwischen handwerklicher und industrieller Backwarenherstellung sehen, riechen und natürlich auch schmecken.

Denn im Land mit der wohl größten Brotvielfalt weltweit gibt es inzwischen ein auch riesiges Angebot industriell

hergestellter Produkte. Back-Fast-Food oder wie der Inhaber es nennt: „Hau-Ruck-Brot.“ Davon ist in der Backstube an der Kalker Hauptstraße nichts zu sehen. Die extra drei Stunden früher als üblich zum Dienst angetretenen Bäcker und Konditoren lassen sich von den neugierigen Blicken der Besucher kein Stück aus der Ruhe bringen. Nun kann der Chef endlich die Theorie zu Teig und Produktion handfest untermauern.

Während der Chef vor dem Rundgang zunächst im Café beispielsweise die Entstehung der unterschiedlichen Porenbilder der Brötchen erklärt hat, konnte Familie Zimmermann die beiden Proben schnell zuordnen. „Das eine Croissant riecht wirklich nach Butter, das andere nach wenig“, sind sich die vier Stammkunden einig. Der Bäckereimeister, der den Betrieb von 1932 in dritter Generation führt, erklärt das französische

Gebäck derweil zum „Renommierobjekt“, da der Teig 24 Stunden ruht. „Auch das ist nicht üblich.“

Die wissbegierigen Laien dürfen in der Backstube nicht nur ihren Nasen in den intensiv duftenden Sauerteig stecken, sondern auch schon die ersten Stücke der für das Buffet bestimmten ofenfrischen Pizza vernaschen. Denn natürlich sollten nur die Testprodukte nicht weggespachtelt werden.