

Ein „Brotingenieur“ backt im Kloster

Spezialist 20 Jahre lang war die Wettenhauser Klosterbackstube in eine Art Dornröschenschlaf gefallen. Dann kam Stefan Heins und setzte der langen Pause ein Ende. Das alles war beileibe nicht einfach.

VON SANDRA KRAUS

Wettenhausen Bereits unsere Vorfahren in der Jungsteinzeit wussten um die Kunst des Brotbackens. Vor rund 11.000 Jahren begann mit dem Anbau von Getreide die Geschichte des Brotes, auch wenn die Körner von Einkorn und Emmer zuerst roh gegessen wurden. Brot in unserem Sinne buken die alten Ägypter, sie entdeckten, dass Gärung das Brot fluffig macht, hatten Backöfen. 30 Brotsorten sollen sie vor rund 6000 Jahren schon gebacken haben. Die Sortenvielfalt ist seither größer geworden.

Laut der Internetseite des Deutschen Brotinstitutes sind bislang 2951 Brotspezialitäten anerkannt worden. Innungsmitglieder des Bäckerhandwerks können ihre Brote im deutschen Brotregister eintragen lassen, so soll die über Jahrhunderte gewachsene deutsche Brotlandschaft bewahrt werden. Die Kunst des Brotbackens wurde unter anderem in den Klöstern gepflegt, die Backstuben gehörten zur Selbstversorgungs-Infrastruktur der Mönche und Nonnen dazu. So auch im Kloster Wettenhausen. In eine Art Dornröschenschlaf fiel die Backstube, gelegen im ältesten Teil des Klosters unter dem Kreuzgang, ab dem 27. April 2002. Die Semmeln zur Einweihung der Schulturnhalle sollen laut Schwester Michaela das letzte Backerzeugnis von Schwester Columba und Bäcker Josef Renzer gewesen sein.

Nie mehr Klosterbrot also? Nicht ganz, denn 20 Jahre später sperrt Stefan Heins einige wenige Male im Jahr die Backstube auf, um dort Brot und süße Leckereien zu backen. Jetzt, zu Ostern, werden Lämmchen in den alten Formen, gehaltvolles Osterbrot und das herrlich duftende Bio-Klosterbrot gebacken. Während der Hefeteig für das Osterbrot von der Knetmaschine gleichmäßig bewegt wird, hat Stefan Heins Zeit, zu erzählen, wie genau diese Knetmaschine die lange Backstuben-Pause beendete und seither den Duft nach frisch gebackenem Brot vorbereitet.

„Am Tag des offenen Denkmals 2015 sah ich durch das Fenster diese Knetmaschine. Ich fragte an, ob ich die nicht kaufen könne. Mein Vater hatte zu Hause gerade im Garten einen Holzbackofen gebaut, und wir machten die Erfahrung, wie anstrengend das Kneten eines Teigs ist. Mit dem Kauf wurde es nichts, allerdings kam von Klosterverwaltungschef Olaf Ude das Angebot, doch einmal vorbeizukommen und vielleicht zu backen. Und ja, da bin ich hingeblich geblieben.“ Nicht regelmäßig und nicht in Vollzeit, denn der 32-Jährige ist hauptberuflich Ingenieur mit einem Masterabschluss an der Technischen Universität München.

Backen soll Hobby bleiben und etwas Besonderes sein. Vor dem ersten Backen war dann nicht nur eine



Die Freude über das gelungene Klosterbrot ist Stefan Heins anzusehen. Einige wenige Male im Jahr sperrt er die Wettenhauser Klosterbackstube wieder auf.

Fotos: Sandra Kraus

Generalüberholung des Etagenbackofens mit Ölbrenner nötig, der Ende der 1950er-Jahre eingebaut worden war, sondern auch eine theoretische und praktische Prüfung von Heins vor der Handwerkskammer, um eine Ausnahmegewilligung nach der Handwerksordnung zu bekommen. Von der Idee, die Klosterbackstube wieder zum Leben zu erwecken, ließ sich auch die Firma Miwe (die Buchstaben sind eine Abkürzung für den Namen Michael Wenz) im fränkischen Arnstein anstecken. Das in dritter Generation familiengeführte Unternehmen hatte den Klosterbackofen vor Jahrzehnten hergestellt. Jetzt wurde er wieder funktionsfähig, da ein erfahrener „Reisebäckermeister“, der sonst die Miwe-Firmenkunden in Europa und Übersee in die modernen Backöfen einweist, sich Zeit nahm. Er zeigte Stefan Heins, wie der Backofen bedient werden muss für ein optimales Backergebnis, was gar nicht so einfach ist.

Inzwischen ist der Hefeteig für das Osterbrot, angereichert mit viel Butter und Eiern, bereit für den „Fensteretest“. Heins zieht ein kleines Stück Teig zu einem Rechteck, so dünn, dass man durchschauen kann. Ähnlich dem Strudelteig, der so dünn sein soll, dass man durch den Teig eine darunterliegende Zeitung lesen kann.

Heins' Teig besteht den Test. Die in Rum eingeweichten Rosinen und Nüsse werden kurz untergehoben, und der Teig kann aus der Rührschüssel geholt werden. Backmischungen verwendet der Klosterbäcker keine, sein Biomehl kommt von der Engelhard-Mühle aus Attenhofen bei Weißenhorn, gemischt wird selbst je nach Rezept für Kloster-

brot, Weißbrot, Körnerbrot, Semmel oder Hefezöpfe. Getreide aus der klostereigenen Mühle gibt es schon lange nicht mehr, der Betrieb wurde vor 50 Jahren eingestellt. Die Geräte sind nach den Worten Olaf Udes von der Klosterverwaltung sehr hochwertig, ein Betrieb allerdings nicht möglich.

Es ist an der Zeit, den Osterbrot-Teig zu portionieren. Auf der alten Bäckerwaage werden die Teigstücke gewogen. Der beim Backvorgang entstehende Feuchtigkeitsverlust muss beim Wiegen berücksichtigt werden, denn am Ende soll ein Kilogramm Brot ja genau ein Kilogramm sein. Das Osterbrot soll zwar nicht verkauft werden, aber das Backergebnis wird gleichmäßiger, wenn alle Brote gleich groß sind. „Wenn sich der Hefeteig beim Bearbeiten zusammenzieht, ist das ein Zeichen, dass er noch etwas Zeit zum Entspannen braucht. Ihn muss man dann einfach noch fünf Minuten ruhen lassen. Sollte der Teig kleben, keinesfalls großzügig Mehl nachgeben, dieses Mehl hat dann keine Zeit mehr, Gluten auszubilden, sondern Wasser nachgeben oder länger kneten.“

Und noch ein Tipp von Stefan Heins: In das verquirlte Ei, mit dem das Osterbrot vor dem Backen bestrichen wird für seine goldgelbe Kruste, ein bisschen Salz geben, dann lässt es sich besser verstreichen. Während die Osterbrote ruhen, ruckelt sich die Knetmaschine durch den Teig für das Klosterbrot, vermengt Roggenmehl, Wasser und die Sauerteigmutter zu einer glatten Masse, die am Ende auch gar nicht mehr am Rand kleben bleibt. Für Heins, der seit ziemlich genau fünf Jahren seinen Blog mit dem treffenden Namen „Brotingenieur“

schreibt und dort seine Faszination des Brotbackens mit anderen teilt, gehört Brotgewürz beim Brotbacken dazu. „Die ätherischen Öle von Kümmel, Fenchel, Koriander und so weiter helfen dem Sauerteig.“

Das Originalrezept von Schwester Columba ist auf 15 Kilogramm Mehl ausgelegt. Mit Waage und dem Spruch „Augenmaß und Handgewicht, das verlässt den Bäcker nicht“ wird der Brotteig portioniert. Jetzt gilt es, beim Schleifen das spätere Brot in eine ansehnliche Form zu bringen und die Oberfläche zu straffen. Noch ein wenig Ruhen in alten bestickten Leinentüchern mit dem Schluss, der späteren Oberseite des Brotes, nach unten – dann geht es in den Ofen. Immer wieder kontrolliert Heins die Temperatur, sorgt für die richtige Bedampfung, schaut hinein. „Ich habe da schon Lehrgeld bezahlt, man muss den Backofen kennen.“ Vor allem, wenn er zwei Meter tief ist und keine Programmautomatik hat.

Als Letztes sind die Osterlämmchen dran. Ein Sandteig mit Zitronenaroma wird mit so viel Zeit und Liebe aufgeschlagen, dass die Lämmchen in den alten Formen ganz ohne Backpulver aufgehen. „Das ist mir wirklich noch nie passiert“, gesteht Heins, und eine Schweißperle mehr ist auf der Stirn zu sehen, als er das vorbereitete Döschen mit dem Backpulver stehen sieht. Da sind die meisten Lämmchenformen schon mit Teig gefüllt. Sie können nicht im Drei-Etagen-Backofen gebacken werden, dafür sind sie zu hoch. Sie dürfen nebenan in den Backöfen der Klosterküche, den Hauswirtschafterin Monika Hutner bedient. Nach knapp 40 Minuten Backzeit steht fest, dass die backpulverfreien



Die Brote der Klosterbäckerei haben ein bestimmtes Mehlmuster.



Die Regale sind nach einem Backtag gut gefüllt.

Lämmchen nicht nur optisch perfekt sind, sondern auch superlecker schmecken. Nachdem der Boden der Lämmchen gerade geschnitten ist, bekommt man ein Probierstück.

Lämmchen und Osterbrot bewahren in der klösterlichen Gefriertruhe ihre Frische bis zum Ostersonntag. Aus der Backstube dringt immer mehr der köstliche Duft des Klosterbrotes nach draußen. „Da freuen sich dann immer alle“, erzählt Stefan Heins. Wann das Brot fertig ist, zeigt ein Blick auf das Stechthermometer. Eine Kerntemperatur von 96 bis 98 Grad sei optimal für Brot, bei Hefeteig reichen 94 Grad, beim Käsekuchen 84 Grad.

Egal, ob Brotingenieur oder Klosterbäcker, Stefan Heins liebt Brot und Brotbacken. In Konkurrenz zu den Bäckermeistern und -gesellen möchte er aber nie treten. Heins sagt ganz offen: „Wir haben hier in der Region so gute Bäcker, ich bin längst nicht so gut wie die Profis.“

Er freut sich, wenn er zum Denkmaltag, zum Adventsmarkt oder zum Mühlentag backen kann oder wenn einer aus dem Bäckerhandwerk mit ihm bäckt, weil er seine Ausbildung an einem Miwe-Ofen, wie er im Kloster steht, gemacht hat. Heuer, an Pfingsten, soll erstmals eine Art Brotbackkurs in der Klosterbackstube stattfinden. Olaf Ude rechnet damit, dass er schnell ausgebucht sein wird, die Einladung geht demnächst raus.

Zum Discounter-Brot hat der kompetente Hobbybäcker übrigens eine klare Meinung: Für ihn ist das „Brot aus Käfighaltung“, das „in unserer Familie nicht auf den Tisch kommt. Brot ist der kleinste Luxus, den man sich im Alltag geben kann.“