Das Brot der frühen Jahre

TEXT: ANDREA WALTER FOTOS: KRISTOFFER FINN

Schiffszwieback hieß das täglich Brot der Seefahrer. Mit ihm an Bord entdeckten sie einst die Welt. Heute entdeckt die Welt ein Brot aus Hannover, das unglaublich schmeckt. Es kommt von Bäckermeister Jochen Gaues, einem Besessenen, der noch heute zwiebackt

DER BÄCKER VON JACK NICHOLSON

Oben **In jeder Schicht wechselt Bäckermeister Jochen Gaues drei-, viermal sein T-Shirt und trinkt vier Liter Apfelschorle. Wenn die Knetmaschinen wackeln und der Ofen bollert, sind es gut 30 Grad in seiner Backstube**

DAS BROT

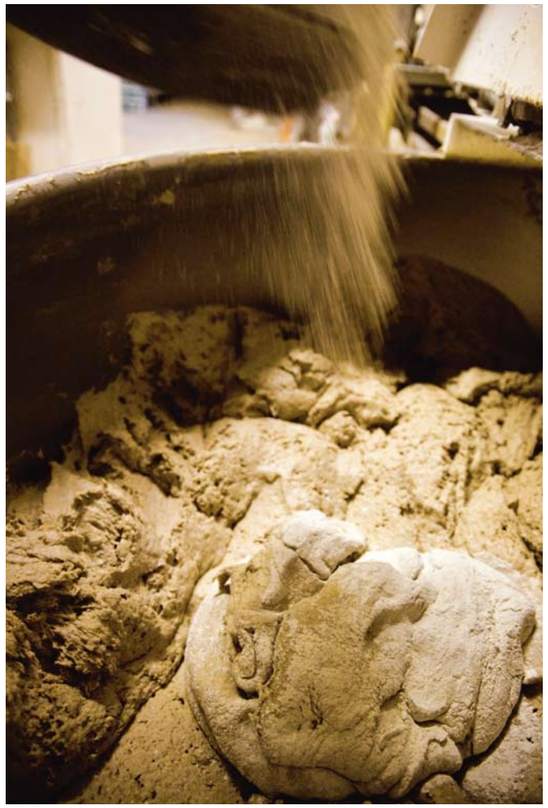
Rechts **Ein riesiger Laib, sieben bis neun Kilo schwer, mit dicker, dunkler Kruste – das Ochsenbrot ist sein Vorzeigebrot. Schneidet man es auf, ist es innen herrlich saftig. Es schmeckt, wie Brot schmecken soll: ehrlich und rustikal, nach Heimat und Zuhause**

NEONLICHT FLUTET DIE KLEINE BACKSTUBE IN Hannover-Ledeburg, mitten im Wohngebiet. Sie ist 60 Quadratmeter groß und 30 Grad warm, mindestens. Jedenfalls nachts, wenn die Knetmaschinen wackeln und brummen. Wenn die Abwiegemaschine per Laufband Teigportionen ausspuckt. Wenn die Gesellen mit kräftigen Armen und Schweiß auf der Stirn zupacken und den Teig in Form walken. Wenn der Ofen, der „Matador“ heißt, röhrt wie ein Motor.

„So ’ne Scheiiiße!“, schreit der Bäckermeister. Sein Name ist Jochen Gaues. Er stapft auf und ab und gibt Kommandos. Ruf den an! Sofort! Einer hätte daran denken müssen. Jetzt müssen wir uns was leihen. Warum hat sie keiner geholt? Der Lehrling mit ratlosem Gesicht nuschelt: „Weiß nicht.“ Sollte ein anderer machen. Hat er verschwitzt. Es ist Montagabend, gerade beginnt in der Backstube die Schicht, und was fehlt, ist die Hefe. Gaues ist sauer. Wie kann man so etwas vergessen? Auch, wenn er in Interviews gerne sagt: „Es geht nur um Brot.“ Brot ist alles für ihn.

Er presst seine Hand auf den roten Hebel. Es scheppert. Die oberste Luke des Ofens öffnet sich. Im 2,40 Meter tiefen, schwarzen Schlund leuchtet eine Funzel. Noch ist nichts drin. Es gilt ihn zu füllen, heute und jede Nacht der Woche. Der Bäckermeister ist ungeduldig. Jemand fährt los und borgt irgendwo Hefe.

Gaues geht derweil die Bestellungen durch. Sie hängen an der Kachelwand neben dem Ausgang. „Bullerei“ steht auf einem der Zettel, „fünf Ochsenbrote und 20 Schweizer Bürli“. Die „Bullerei“ ist das neue Restaurant von Tim Mälzer. „Grand Elysée Hotel



DIE ARBEIT

Oben **Per Schiene werden die Brote in den Backofen gewuchtet und später mit dem Holzschieber herausgeholt. Gaues backt stets mit Höchsttemperatur, auch wenn die Lehrbücher das Gegenteil empfehlen. Je dunkler und krustiger, desto besser, findet er**

DER TEIG

Unten links **Mehl, Salz, Wasser, Restbrot und Sauerteig – so lautet das Rezept. Gaues macht sein Brot so, wie es früher gemacht wurde. Mit Fertigteigen und vollautomatischen Maschinen zu arbeiten kommt für ihn nicht infrage**

DIE FRAU

Unten rechts **Lebensgefährtin Betti. Sie half Gaues, eine neue Bäckerei aufzubauen. Heute haben sie drei Filialen in Hannover, dazu 80 Kunden außerhalb, darunter Dallmayr in München, das „Regent"-Hotel in Berlin und den Bundespräsidenten**

Hamburg" steht auf einem anderen Zettel, und auf wieder einem anderen „HSV". Nicht weit davon hängt das Hamburger Restaurant „Poletto", das einen Michelin-Stern hat. Daneben „Ritz-Carlton Wolfsburg" und „Schlosshotel Lerbach", beide drei Sterne.

„Erst machen wir Hamburch!", ruft Gaues, um die Hüfte eine teigbesudelte Schürze. In Hannover hat der 43-Jährige drei Filialen, dazu 80 Kunden, die er beliefert. Darunter: Dallmayr in München, das „Regent"-Hotel in Berlin und seit zwei Jahren das Schloss Bellevue. Auf seinem schwarzem T-Shirt steht mit weißer Schrift: „Der Bäcker vom Bundespräsidenten kommt aus Hannover und heißt Jochen Gaues."

Schon als Kind wollte er Bäcker werden. Polizist, Pilot, das hat ihn nie interessiert. Malte er Kinderbilder, malte er Bäckereien. Sein Onkel in Wolfsburg hatte eine Backstube. Und der kleine Jochen liebte den Geruch. Später, in der Schule, war Gaues „nicht gerade der Hellste", sagt er, außer in Musik vielleicht und in Mathe. Die Eltern, der Vater Chemiker, die Mutter Ärztin, wunderten sich und schickten ihn zum Psychologen. Der sagte, der Junge ist in Ordnung. Der will Bäcker werden. Und das tat er dann auch. „Beim Backen fällt mir alles leicht", sagt Gaues. Er backt ohne Uhr. Nur nach Gefühl.

„Gutes Brot", sagt er, „ist die Summe der Kleinigkeiten." Und damit meint er, Brot so zu machen, wie man es ursprünglich gemacht hat. Ohne Fertigmehle, ohne „Pülverchen". Aus Mehl, Salz, Wasser und Restbrot und bei Roggenbrot inklusive Natursauerteig. Selbstverständlich selbst gezüchtet.

In einer Ecke der Backstube stehen zwei große Tonnen aus Stahl, in denen eine lehmbraune Masse blubbert, die nach Essigsäure riecht. Gaues hat den Sauerteig vor 20 Jahren angesetzt, als er sich selbstständig machte. „Das ist die Zauberei", sagt er und lächelt. Er behält immer ein wenig vom Sauerteig, um damit einen neuen anzusetzen. Sein Sauerteig hat schon viel erlebt: Erfolge, die Trennung von seiner ersten Frau, eine Firmenpleite, den Wiederaufbau der Backstube mit Betti, seiner Lebensgefährtin, die mit vollem Namen Elisabeth Krenz heißt.

„Beim Brotbacken gibt es keine Geheimnisse", sagt Gaues. „Man muss es einfach nur machen." Mit Liebe zum Detail natürlich. Aber das sei vielen Bäckern zu aufwendig. Die arbeiten mit Fertigsauerteigen oder Fertigmehlen oder nur mit Maschinen. Doch mit „oben rein, hinten raus und der Chinese an der Maschine ist nicht angemeldet" habe er nichts zu tun. Im Gegenteil, Pfuscher nerven ihn gewaltig. Vor allem jene, die ihre Brote mit Zusatzstoffen panschen.

Schmu hat es schon immer gegeben. Auf Feldbäckereien streckte man einst das Mehl mit Sand. Und zu Zeiten, als Weizenbrot Adligen vorbehalten war, mischte man Gips hinein, Kreide oder Knochenmehl, um es weißer zu machen. Es waren fiese Tricks, doch manche konnten richtig nützlich sein.

Der Schiffszwieback wurde erfunden, weil Seeleute vor allem ein Brot brauchten, das lange haltbar war. Also backte man es, der Name verrät es, zweimal. Damit sämtliche Feuchtigkeit entwich. Damit es nicht schimmelte und lange Seereisen überstand. Schiffszwieback ist steinhart, knochentrocken und schmeckt nicht besonders gut. Doch angeblich hält er 30, 40, 50 Jahre.

Schon die alten Griechen kannten Schiffszwieback. Die Römer nannten ihn „panis nauticus" und nahmen ihn mit auf ihre Feldzüge. Später hatten die Wikinger harte Fladen an Bord, um sich über Wasser zu halten. Auch Kolumbus lud seine Karavellen mit Schiffszwieback voll. In Suppen aufgeweicht, füllte das haltbare Brot die Mägen seiner Leute und stärkte sie auf dem Weg nach „Indien", das sich später als Amerika entpuppte.

Die Sache mit dem Zwieback hatte bloß einen Haken. Er nährte nicht nur Männer, sondern auch Maden. Sie krochen in die Fässer, in denen er gelagert wurde. „Die Maden im Bisquit vermehren sich erstaunlich und wetteifern in dieser Beziehung mit Spinnen und mit Ameisen", notierte Joachim Ringelnatz, der sich, bevor er Dichter wurde, einst als Schiffsjunge verdingte. Also klopften die Männer ihr hartes Brot auf den Tischen aus oder tunkten es in heißen Kaffee und warteten, bis die Maden herausgekrochen kamen und ertranken. Auf hoher See durfte man nicht zimperlich sein. Antonio Pigafetta, Chronist der ersten Weltumseglung unter Ferdinand de Magellan, schrieb 1521: „Der Zwieback, den wir aßen, war kein Zwieback mehr, sondern nur noch Staub, der mit Würmern und dem Unrat von Mäusen vermischt war und unerträglich stank." ➢

DIE PAUSE

Die Meisterbäcker gönnen sich ein Eis am Kiosk gegenüber. Nach Ende der Schicht geht Gaues gerne Schwimmen. „Das entspannt mich“, sagt er. „Wenn ich das nicht mache, tun mir alle Knochen weh“

Später wurde der Zwieback geschmacklich verfeinert und so auch für den Hausgebrauch interessant. Wer in alten Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts blättert, entdeckt verschiedenste Rezeptvarianten. Selbst bei Gaues gibt es ein Brot, das zwiegebacken wird, das Gersterbrot. Es wird vor dem Backen auf offener Flamme geröstet. Ansonsten hat er mit dem Zwieback von heute, dieser ultratrockenen Schonkost für Magen-Darm-Kranke und Kinder, nicht viel am Hut. Das Einzige, was bei Gaues trocken ist, sind die Enden der Muckstangen, einer edlen Mischung aus Baguette und Grissini.

Um sie und andere Sorten herzustellen, nimmt er nur beste Zutaten. „Ich mache mein Brot ordentlich“, sagt Gaues. Jack Nicholson aß es im „Regent“-Hotel in Berlin und wollte es gleich kaufen. Auch König Juan Carlos hat schon bei Gaues bestellt. Und Ferdinand Piëch schickt dann und wann seinen Fahrer nach Hannover eine frische Gersterstange holen.

Gaues mischt geröstetes, gemahlenes und in Wasser aufgeweichtes Restbrot in den Teig, um einen besseren Geschmack zu erzielen. Neben Salz sind die Röstbitterstoffe, die beim Backen entstehen, die Hauptgeschmacksträger. Wer sie schon vor dem Backen durch die Zugabe von Restbrot in den Teig bringt, erhält ein intensiveres Aroma. Außerdem wird das Brot so saftiger. Im Restbrot befindet sich bereits gespaltene Stärke, und die bindet Wasser. „Ist wie bei Buletten“, sagt Gaues. „Die werden auch trocken, wenn man kein Paniermehl reintut.“

Gaues backt nur „auf der Herdplatte“, so werden jene Öfen genannt, in denen man direkt auf dem Stein backt. Er mag keine Stikkenöfen, bei denen alles automatisch abläuft. Gaues findet, die „Herdplatte“ ist besser fürs Gebäck, der Geschmack einfach anders, würziger. „Ist wie beim Grillen“, sagt er. „Biste zum Holzkohlegrillen eingeladen, gehste hin, bei Elektro bleibste zu Hause.“ Die „Sternefuzzis“, wie Gaues die Spitzenköche liebevoll nennt, hätten so feine Zungen, man solle die bloß nicht unterschätzen. „Die schmecken, was die meisten nicht mehr schmecken: den Unterschied, in jeder Nuance.“

Und sein Brot, das muss man sagen, ist tatsächlich unglaublich. Schneidet man zum Beispiel das Ochsenbrot auf, das mit der dunklen, dicken Kruste, so ist es innen herrlich saftig. Fährt man mit den Fingern über die Schnittfläche, bleiben sie kleben. Es riecht nach Heu, nach Mehl, nach Backofen und auf ganz sanfte Art säuerlich. Und es schmeckt haargenau so, wie Brot schmecken soll: ehrlich und rustikal, nach Heimat und Zuhause.

Gestelle quietschen, Backformen scheppern. In der Backstube ist es laut. Die Gesellen schuften stumm, doch der Bäckermeister quasselt, kontrolliert. Habt ihr da schon Salz drin? Was ist mit dem Sauer? Alles muss stimmen, sonst kriegt der Maestro schlechte Laune. Er schaut in den Ofen. „Die Bauernbrote werden super, Betti“, sagt er, schiebt ein paar Brote rein und drückt auf einen schwarzen Knopf. Es pfeift, als fege ein heftiger Sturm. Die Brote werden im Ofen mit Wasserdampf berieselt, damit die Oberfläche elastisch bleibt.

Die Produktion läuft wie in Wellen. Mal bäumt sie sich auf, mal plätschert sie dahin. Gaues watschelt übers Deck. Der Boden der Backstube ist glitschig von Wasser und Mehl. Er nimmt einen Schluck Apfelschorle. In einer Nacht trinkt Gaues vier Liter und wechselt sein T-Shirt drei-, viermal. Vor dem Ofen sind es bestimmt 50 Grad. „Kannst eine quarzen gehen“, sagt er zum Lehrling. Der geht raus und steckt sich eine Pall Mall an. Das Kindermädchen kommt vorbei. Mit Jochen junior und dem kleinen Jonas, der noch einen Schnuller trägt. Gaues spielt mit ihm. Er hat sechs Kinder. Jochen junior flitzt in die Backstube und mopst sich ein paar Sonnenblumenkerne.

Dann zieht die Arbeit wieder an. Als nächstes kommt das Weizenbrot. Als nächstes kommt die Katastrophe.

Einer der Gesellen, ein schmaler Typ mit Schnauzer, kippt die Zutaten zusammen. Mehl, Wasser, Restbrot. Schaufel für Schaufel. Er will gerade die nächste nehmen. Als etwas explodiert.

Es ist Jochen Gaues. Sein Kopf ist knallrot. Sein Mund spuckt Zahlen. Er brüllt. Irgendwas von Prozenten und Mengen. Der Geselle bleibt wie versteinert stehen. Gaues schaut ihn nicht einmal an. „Weiß der das Rezept gar nicht, Betti?“, schreit er. Immer wieder. Wenn man mit dem Rechnen Probleme hat, könne er das ja noch verstehen. Aber so was! Der Geselle sagt keinen Ton. Überhaupt gibt niemand einen Laut von sich. Die Luft ist heiß. Der Ofen bollert. Gaues kocht. Dann verschwindet er.

Betti knetet. Der Geselle rührt an. Ein anderer bestreicht die Brote mit Kartoffelstärke. Der Lehrling fettet Formen. „Isser abgehauen?“, fragt Betti. Isser.

Betti steht vor dem Ofen, als ihr Handy klingelt. Sie hebt ab und sagt: „Jochen, da muss man doch nicht so ausflippen. Jetzt komm mal wieder her!“ Bald darauf kehrt er zurück. Betritt die Backstube und sagt kein Wort. Er hat ein neues T-Shirt an. Darauf steht „Öfter mal die Fresse halten“.

Gaues läuft ein bisschen auf und ab. Irgendwann guckt er in den Teig. „Sind Klumpen drin.“ Erst spricht er ruhig, dann schwillt seine Stimme wieder an. „Das sind so einfache Sachen, das kann ich nicht verstehen!“, ruft er und regt sich wieder auf. Die Luft ist

DIE KINDER

Oben **Gaues' Sohn checkt die Kruste des Ochsenbrots. Der Bäckermeister hat sechs Kinder, vier mit der ersten Frau, zwei mit Betti. Sie schauen gerne mal in der Backstube vorbei**

DIE SUMME DER KLEINIGKEITEN

Unten links **Eine Hand an der Hüfte, die andere am Brot – alles muss stimmen, sonst kriegt der Maestro schlechte Laune**

DIE ARBEIT MIT DEN HÄNDEN

Unten Mitte **Das Anmischen des Teiges und der Geruch von frischem Brot, das liebt Gaues am meisten an seinem Job**

DAS ENDE DER SCHICHT

Unten rechts **Gaues wischt sich Schweiß von der Stirn. „Du musst Freude daran haben, sonst ist der Job zu anstrengend"**

zum Schneiden. Irgendwann greift Betti ein, beschwichtigt. Jochen Gaues verstummt. Mit dem Schieber holt er Brote aus dem Ofen. Der Geselle geht eine rauchen.

Weiter mit der Arbeit. Gaues drückt seine Finger in Brotformen, die mit Körnerbrot gefüllt sind. „Die müssen wir auskippen", sagt er. Der Teig ist zu fest. So will er es nicht haben. Der Teig muss weich sein, damit das Brot saftig wird. Gaues Teige sind so weich, dass man sie meist nur noch von Hand bearbeiten kann. Außerdem backt Gaues stets volle Pulle, auch wenn die Lehrbücher das Gegenteil empfehlen. „Heiß anbacken, langsam ausbacken", heißt es da. Alles Quatsch, findet Gaues. Davon würden die Brote zu trocken. Außerdem passt diese Art zu backen zu ihm. Er fährt immer hochtourig. Als die Zeitschrift „Stern" einmal über sein Brot schrieb, „alles Brot vor diesem war Geschmacksverirrung", freute er sich so, dass er gleich anrief in der Redaktion. Und sagte: „Ihr habt ‚Jesus' vergessen, da muss noch ‚Jesus' in den Text." Und dann nahm er den Spruch mit der Geschmacksverirrung und klebte ihn auf seine Lieferwagen. Gaues sagt: „Ich war noch nie so gut wie jetzt."

Es ist jetzt bald halb neun. Eigentlich wollte Gaues die ganze Nacht backen. Aber er hat jetzt keine Lust mehr. Er macht morgen früh weiter, mit Betti, in Ruhe. Er steigt auf sein schwarzes Fahrrad, Betti in ihr schwarzes Auto. Und sie verschwinden in der Nacht.

Andrea Walter, Jahrgang 1976, freie Journalistin in Berlin, hatte nach ihrem Interview mit Bäckermeister Jochen Gaues alle Hände voll zu schleppen. Von jedem Brot gab es eine Kostprobe. Glücklicherweise war sie am nächsten Tag bei Freunden eingeladen – und so verwandelte sie den Abend kurzerhand in eine Brotverkostung. Kristoffer Finn, Jahrgang 1983, Fotograf in Hannover, war überrascht, wie gut Brot schmecken kann. Normalerweise isst er immer nur abgepacktes aus dem Supermarkt. Das hat er jetzt geändert.