

back uns heute



Weit draußen auf dem Land, in der Eifel, zweimal links, dann rechts, und noch mal links, durch eine schmale Gasse: in der Hinterdorfstraße sorgt ein Bäcker für erste Qualität aus dem Steinofen, seit 50 Jahren. Katharina Martini hat ihn besucht.



Es waren Vater und Großvater, die Manfred Mannebach im Bäckerhandwerk unterrichteten: »Diese Lehre dauerte ungefähr 40 Jahre! Meine Lehrmeister waren vor allem der über 150 Jahre alte Steinofen, der Sauerteig und all die feinen Unwägbarkeiten des Backens.« Erst vor etwa 10 Jahren habe er es endgültig gepackt, habe er gelernt, die Launen des Teiges und des Ofens in seine Backkunst mit einzubeziehen.

Seit 1826 backen die Mannebachs in Kempenich nach alten Rezepten, kräuselt der Duft von Frischgebackenem sich über Hügel und Tälern der Vulkaneifel. Nach einem schweren Dorfbrand im Jahre 1848, dem auch Teile der Bäckerei zum Opfer fielen, baute die Familie sie im alten Pferdestall wieder auf.

Den alten Steinofen heizt der Bäcker mit Eichen- und Buchenholz an, das sorgt für Temperaturen bis 320 Grad! Die Steine sind aus dem sogenannten »Beller Tuff«, einem hitzebeständigen, feuerfesten Vulkangestein. Als vor Jahren einer dieser Steinfriede von Mannebachs Gewölbe stürzte, winkten die meisten Ofenbauer der Region ab. Einer fand sich, der die Kunst des Steinofenbaus noch nicht verlernt hatte – der Bäcker konnte aufatmen. Einen Betrieb ohne den alten Dauerbrenner, dafür ausgestattet mit modernster Technik, das kann und will Manfred Mannebach sich nicht vorstellen.

Während Bäckereiketten heute etwa 30 % Brot und 70 % süße Teigwaren anbieten, backt er zur Hälfte Brot. Das *Eifler Schwarzbrot*, das dunkle Sauerteigbrot als sein ältestes Rezept, begeistert die Kunden besonders. Nicht lange ist es her, dass die Eifler das Butterbrot zu jeder Tages- und Mahlzeit aßen (Wurst und Schinken gab es höchstens mal am Sonntag). Allein hier im Dorf mit seinen 1200 Einwohnern heizten bis 1950 fünf Bäcker ihre Öfen an, und erst ab den 60er-Jahren kam der Luxus der »feinen« Sachen hinzu, Süßes vor allem, und das auch nur zum Wochenende.

Viele Rezepte hat Manfred Mannebach vom Vater übernommen, und der vom Großvater, die Mannebacher haben sie im Kopf, die kleinen Kniffe, die gewissen Prisen. Sie machen das

Familiengeheimnis aus, selbst die Ehefrauen kennen die genauen Zusammensetzungen nicht.

Ein guter Teig, da ist der Mann am Ofen sicher, braucht mehr als Kniffe und Prisen, er braucht das, was heute rar geworden ist: Ruhe und Langsamkeit. Wann geht er, wann geht er nicht? Der Bäcker muss es im Blut haben: das Gespür für den Augenblick, für die Hitze des Ofens, für die Zutaten natürlich. Sein Mehl kommt aus der Mosenmühle, eine der letzten Wassermühlen der Eifel. Auch so ein beständiges Familienunternehmen, das, wie die Mannebachs, für ein Weiterleben des Handwerks über Jahrhunderte sorgt. Die Eier holt der Bäcker beim Bauern, im Nachbardorf holt er die Milch, die gleich nach dem Melken in riesige Tanks fließt, weswegen der Milchbauer extra für Mannebach auf die Leiter klettert und mit einer selbstgebastelten Konstruktion 4 Liter Milch aus dem stählernen Koloss schöpft; der tägliche Bedarf der Bäckerei. H-Milch kommt nicht in die Tüte!

Sowieso landet nur Natürliches im Teig, Zutaten, keine Zusätze: Mehl, Salz, Wasser, Milch, Butter, Eier, selbstgezüchteter Sauerteig Gut, die *Reiheweck*, die *Riemchen*, die *Teilchen*, die *Schössje*, *Strüssels*, der Streuselkuchen, sie alle brauchen noch das eine oder andere. Aber Manfred Mannebach weiß immer, wo alles herkommt.

Selbstverständlich sind da die Anrufe aus der Backindustrie mit ihrer Vielfalt der Fertigmischungen. Neulich erst wurde ihm das »Hildegard von Bingen-Brot« angeboten. Ja, er weiß, der Papst hat sie zur Kirchenlehrerin ernannt. Aber er weiß auch: Die gleiche Backmischung wurde letztes Jahr als »Weltmeister-Brot« angepriesen und im nächsten Jahr wird sie zum »König-Ludwig-Brot« erklärt. Für solche Backkünste kann er sich nicht erwärmen.

Seit 50 Jahren beginnt sein Tagewerk um 4.30 Uhr, täglich, außer Sonntags. Es endet um 22 Uhr, Pausen gibt es wenig, Ruhezeiten gestattet er nur seinen Teigen.

Das Anheizen des Steinofens diktiert den Ablauf: Und wehe, die Wecken sind nicht backfertig, die Brotlaiber nicht



in Form, die Streuseltaler nicht belegt. Dafür sorgt das Familienteam: Seine Frau, die Schwiegermutter, der Sohn und drei weitere Frauen, die im Verkaufsraum aushelfen. Er selbst bewältigt die riesigen Sauerteigberge, spürt das Befinden des Teigs wie das eigene. »Es gibt gute und schlechte Tage, und die merkt man jedem Backergebnis an.« Er knetet, er schnuppert, er wendet, er dreht den Blätterteig so oft durch die Walze, bis die nötigen 144 Schichten erreicht sind: die Backstube kocht!

Die Frauen kochen auch: Den Pudding für die Teilchen nach guter, alter Hausfrauenart, sie schälen die Äpfel von Hand, winden die Brezelschleifen, formen die Brotlaibe. Alles läuft wie am Schnürchen, und es ist kein Widerspruch, wenn gleichzeitig Ruhe und Bedächtigkeit über der Handwerkserei liegen. 2 mal täglich wird der Ofen beheizt. Ist das Brot aus, ist es aus. Dazu eine kleine Geschichte von Manfred Mannebach: Seit ewigen Zeiten bestellen die Dörfler ihr Brot, reihen sich die handbeschrifteten Papiertüten in den Regalen des Verkaufsraums. Vor ein paar Jahren - eine Bäuerin holt bei Mutter Mannebach ihren Laib Schwarzbrot ab und marschiert weiter zum Metzger - da fehlt das bestellte Brot der nächsten Kundin! Kein Brot mehr, alles weg! Mutter Mannebach saust rüber zum Metzger, nimmt der Bäuerin das Brot wieder ab, teilt es und ruft beim Davoneilen: »Felicitas, vielen Dank, du kommst doch auch mit der Hälfte klar, oder?»

Die andere kriegst du morgen!« Der Kunde ist König, auch wenn er teilen muss.

Der Betrieb kann vom Backwerk leben, damals wie heute. Manfred Mannebach ist zufrieden. Noch mehr Profit zu machen kommt ihm nicht in den Sinn, seine Kosten hängen vom Holzpreis ab, Öl und Strompreise machen ihm keine Sorgen. Kranksein ist nicht drin, Urlaube mit seiner Frau gab es bislang drei: Einmal Flitterwochen, einmal Harz, einmal Kaiserstuhl.

Frau Mannebach verkauft, was ihr Mann aus dem Ofen holt, und ist für die »kreative Seite« zuständig. Zum Erntedankfest schmückt sie das schönste Brot mit Ähren, zu Ostern gestaltet sie es nach ihren Ideen: vor Gründonnerstag ein Brot in der Kirche segnen zu lassen, ist ein alter Kempenicher Brauch. In all den Jahren hat sie einen einzigen Samstag frei genommen, um einen »Tuffstein-Steinmetzkurs« zu belegen. Ansonsten bleibt sie am liebsten daheim, im kleinen Universum aus Teig- und Backwaren. Und bei ihrem Manfred. Damals, vor über dreißig Jahren war ihr klar: Sie heiratet nicht nur einen Mann, sondern gleich eine ganze Bäckerei.

Die Kunden kommen von weit her, auf der Suche nach dem ursprünglichen Geschmack: Nach Kindheit, nach Heimat, nach Sommer und nach Winter. Für das neue Jahr haben sie bloß einen Wunsch. Dass Manfred Mannebach so weitermacht, mit Laib und Seele! //