



DIE PASSION DES JOSEF STOCK: Der Polizeioberkommissar als Bäcker im Binsförther Backhaus, wo er sein eigenes Roggenbrot aus Sauerteig in den Ofen schiebt.

FOTOS: LACHE-ELSEN

EINGEGANGEN 19. Mai 2002

Polizist Stock heizt richtig ein

Ein Polizeioberkommissar und gelernter Bäcker wirft den Ofen im Binsförther Backhaus für sein Sauerteigbrot an

VON UNSERER REDAKTEURIN
ALEXANDRA LACHE-ELSEN

BINSFÖRTH. Das Herz seines Brotes, den Sauerteig, hütet Josef Stock seit 20 Jahren. „Wenn man den so lange pflegt, dann wird er resistent gegen Störungen“, sagt Josef Stock. Schon im Mittelalter wurde Roggenmehl damit zu Brot verarbeitet. Wenn sich der Binsförther alle paar Wochen anschickt, den Sauerteig wieder zum Leben zu erwecken, dann tut das kein Laie. Als junger Mann hat der Polizeioberkommissar das Bäckerhandwerk erlernt, das er auch heute noch nutzt. Gebacken wird das Brot im Binsförther Backhäuschen.

„Huddel“, einen anderen Begriff weiß Stock nicht für die Gerätschaft, mit der er den heißen Ofen säubert, ehe das Brot eingeschossen wird. Eine Art langer Besen mit einem nassen Lappen nutzten schon Generationen vor ihm, um den Boden des Ofens von Asche zu säubern, die übrig bleibt, wenn das offene Holzfeuer abgebrannt und seine Wärme dem Ofen überlassen hat.

Morgens um sieben Uhr hat er den Ofen angefeuert. Mit Buchenholz, „wegen der Gerbsäure, da schmeckt das Brot besser“, erzählt der 58-Jährige, der um zehn Uhr trotz der Kälte im luftigen T-Shirt im Backhaus die Temperatur des Ofens prüft. „Wenn er 220 Grad Celsius hat, dann bin ich in 45 Minuten fertig“, erzählt er, „dann ist es gut durchgebacken.“ Bis das Holz heruntergebrannt ist, geht Stock stets noch einmal nach Hause

und portioniert den Teig, den er frühmorgens geknetet hat. Mit den Vorbereitungen dafür hat er schon zwei Tage vorher begonnen (siehe Kasten). Geschickt formt Stock Laibe verschiedener Größen, rund, länglich und oval, mit jeweils verschiedenen Gewürzen, unter anderem Kümmel.

„Wenn der Teig gut ist, muss der Ofen so weit sein“

Josef Stock

mel. Diese werden auf Bretter gesetzt, wo sie – schön warm zugedeckt – noch gehen müssen.

Jetzt muss die Kunst, einen guten Teig herzustellen, kombiniert werden mit dem richtigen Zeitpunkt des aufgeheizten Ofens: „Wenn der Teig gut ist, muss der Ofen so weit sein.“ Das



DAS RESULTAT: Duftend und heiß kommt das Brot aus dem Ofen.

zu koordinieren hat Stock gelernt, der sich als zweiter Vorsitzender des Fußballvereins FV Eintracht Binsförth und als Schriftführer des FV-Fan-Clubs

im Dorf engagiert.

„Da ist keine Chemie drin“, erzählt Stock, dem beim Einschließen des Brotes der Schweiß auf der Stirn steht. Fünfeinhalb Jahre habe er als Bäcker gearbeitet und die Vorzüge des Roggens schätzen gelernt. „Im Roggenbrot ist alles drin, was man braucht“, verweist er auf die Inhaltsstoffe des wertvollen Getreides.

„Das Brot muss oben reißen, sonst ist es nicht gegangen“, sagt er. Weil es im Ofen unterschiedlich warm ist, werden die runden Laibe nach etwa einer Stunde herausgeholt. Binsförther, die am Backhaus in der Bachstraße vorbeikommen, bleiben immer mal auf ein kurzes Schwätzchen stehen. „Früher war hier immer was los“, erzählt der 65-jährige Landwirt Kurt Fernau. „Am Backhaus und an der Schmiede wurde man immer die Dorfneuigkeiten gewahrt.“

Ortsvorsteher Heinz Eberhardt stattet einen Besuch ab und holt sich ein Brot, das heiß und duftend aus dem Ofen kommt. Bald sind auch die letzten Brote fertig. Stock ist zufrieden mit dem Ergebnis, das er aus 20 Kilo Roggen- und zwei Kilo Weizenmehl gezaubert hat. Wie ein Wissenschaftler analysiert er sein Werk: „Gleichmäßig in der Struktur, gerissen, nicht scharfkantig, nicht zu hoch – so soll es sein.“

Dann fegt er das Backhaus und bringt das Brot nebst den verkohlten Holzresten nach Hause. „Eigentlich ist es ganz simpel“, sagt er, „man muss nur Geduld und Erfahrung haben.“

Sauerteig schlummert kühl im Keller

Von dem Teig nimmt sich Josef Stock stets ein Stück Sauerteig weg, verknetet es so lang mit Mehl, bis es „knochenfest“ ist. Ein faustgroßes Stück bewahrt er als Ansatz für den nächsten Teig kühl im Keller auf.

Davon reift zuerst der dickflüssige Ansatzsauer über Nacht und dann der feste Grundsauer, ehe der locker gehaltene Vollsauer reift. Dann erst kommt der Teig, den er in kleinen Portionen knetet. Bei Minusgraden backt Stock

nicht, und auch im Sommer gibt's Probleme mit dem Teig, wenn sein Heizungskeller zu kalt ist.

Sogar in Afrika wird Brot mit diesem Teigansatz gebacken. Eine Binsförtherin hat ihrer Tochter ein Stück Sauerteig nach Stock'scher Art in die Staaten geschickt, der wiederum auf ein Rezept aus dem 16. Jahrhundert zurückgeht. Weizenmehl wird zugegeben, damit das Brot nach oben geht und „einen Fuß bekommt“, so Stock. ZAL