

Kathrin und das Vesperstüble

von Gabi Erdes

Heute gehe ich zu Kathrin. Ich fühle mich gehetzt, muss an so vieles denken. Doch sie schreibt: „Mach entspannt!“

Ich packe meine Sachen und es geht los. Aufs Fahrrad und den Lindener Berg hinunter. Das fühlt sich gut an. Gutes Tempo ohne viel zu treten. Der typisch norddeutsche Nieselregen hinterlässt einen nassen Film in meinem Gesicht und auf den Klamotten.

Gleich bin ich da. Ich biege auf das Platzprojekt ab. Fahre noch ein Stück an Containern vorbei und nähere mich dem Küchencontainer, in dem Kathrin ihre Brote knetet.

Kaum angekommen, werde ich auch schon angebellt. Kathrin ruft dem Hund zu, dass er sich beruhigen soll. Und dann empfängt sie mich mit einer herzlichen Umarmung.

Seit drei Stunden ist sie schon da. Sie trägt wie immer ihre bestickte Schürze, die sie vor vielen Jahren auf dem Flohmarkt gekauft hat, und die weiße Wollmütze ihrer Mutter.

„Ich kontrolliere noch schnell die erste Fuhre Brote, die schon im Ofen ist. Die muss gleich raus.“

Ich lege meine Sachen ab, ziehe einen Wollpullover an, dicke Stiefel und Strümpfe. So vorbereitet, um den Temperaturen zu trotzen, gehe ich zu Kathrin an den mobilen Holzofen, der hier zwischen den Containern steht. Er strahlt eine angenehme Wärme ab, an diesem trüben und ungastlichen Tag.

„Es ist so weit, die Brote müssen raus.“

Kathrin öffnet die Ofentür und holt nach und nach mit dem Holzschieber die heißen Brote heraus. Überprüft durch Klopfen auf der Unterseite, ob sie fertig sind. Mehl rieselt auf den matschigen Boden. Am liebsten möchte ich sofort hineinbeißen. Das wäre aber fatal, denn ich würde mich

verbrennen. Wir lassen sie draußen abkühlen und gehen in den Container. Hier läuft der kleine Heizlüfter, damit der Sauerteig für die Brote und die Hefe für die Brioche die nötige Temperatur erhält, um aufzugehen. Den Teig für die süßen Brötchen hat Kathrin diese Woche mit Kürbis verfeinert. Sie formt ihn zu kleinen goldenen Kugeln, die auf Backbleche verteilt werden, damit sie wachsen können.

Ich merke, wie die Hektik des Morgens verschwunden ist. Ich bin angekommen. Angekommen in der Routine von Kathrins Backalltag. Alles andere ist egal.

Weiter geht es mit dem nächsten Schritt. Der Ofen muss neu angeheizt werden. Kathrin stapelt Holzscheite und macht Feuer. Die Flammen werden immer größer, bis sie gleichförmig brennen. Kathrin stellt ihren Handywecker. Wir gehen zurück in den Container. Der Teig für die nächsten Brote muss angesetzt werden. Ich beobachte, wie Kathrin den Sauerteig mit Mehl, Wasser, Salz und Kochstück vermischt und ihn dann zur Seite stellt, damit auch er wachsen kann.

Es kommt aber keine Langeweile auf, der Wecker klingelt. Die Glut muss verteilt werden. Also wieder raus an den Ofen. Manou, der Hund, liegt zusammengerollt auf der abgewetzten Sitzbank und schenkt uns einen unaufgeregten Blick. Ich bin im Rudel angekommen, denke ich.

Wir betrachten die leuchtend roten Flammen. Das Feuer wärmt angenehm. Nach einer Zeit wird es heiß im Gesicht und ich trete einen Schritt zurück. Kathrin greift zu ihrer Gartenhacke und verteilt die Glut gleichmäßig, dann schließt sie die Ofentür. Das Thermometer steigt auf über 400 Grad. Ich bin beeindruckt.

Wir gehen wieder hinein und sie startet den Elektroofen, um dort die Brioche zu backen. Als er die richtige Temperatur erreicht hat, schiebt sie die goldgelben Brötchen hinein.

Während Kathrin den Sauerteig knetet, ihn portioniert, zu Laiben formt und in Körbe legt („den Teig aufmacht“, wie ich gelernt habe) frage ich sie, wie sie zum Backen gekommen ist. Wir kommen ins Reden und ich freue mich, jemanden in so kurzer Zeit so gut kennen zu lernen.

Sie erzählt mir, wie sie nach der Ausbildung zur Industriemechanikerin das Studium der Verpackungstechnik abschloss und danach sieben Jahre lang als Verpackungstechnikerin arbeitete. Eine Zeit, in der sie immer unzufriedener wurde und es ihr nicht gut ging. Sie beschloss, sich einen anderen Beruf zu suchen und wählte das Bäckerhandwerk, in dem sie mit den Händen und ganz ursprünglich arbeiten kann.

Dann klingelt der Wecker. Der Ofen draußen ist jetzt abgekühlt, so dass die Brote hineingeschoben werden können. Kathrin überprüft die Temperatur und es ist tatsächlich soweit. Gekonnt holt sie den Teig aus den Körben, legt ihn auf den Schieber und verteilt ihn im Ofen. Ein wohliges Gefühl stellt sich ein.

Und wieder klingelt der Wecker. Die ersten Brioche sind fertig: leicht gebräunt mit einer zarten Zuckerkruste. Es riecht nach frischem Gebäck, Zimt und Hefe. Mir wird warm ums Herz. Wir lassen das Gebäck kurz abkühlen, dann greift Kathrin zum Brotmesser, das an der Wand hängt, und teilt eine Brioche. Ein sattes Gelb strahlt uns an. Kathrin reicht mir eine Hälfte.

Dann beißen wir durch die leichte Kruste hinein in das lockere und weiche Innere. Herrlich! Ich sehe Kathrin an. Auch sie strahlt. Wir teilen uns noch eine Brioche – und dann klingelt wieder der Wecker. Die Brote wollen raus, die zweite Fuhre Brioche hinein in den Ofen. Kathrin ist zur Stelle. Die Routine geht weiter. Der Ofen wird erneut befeuert, Sauerteig gefüttert, Glut verteilt, Brioche aus dem Ofen geholt, Brote aufgemacht und dann geschoben. Die Pausen, die ihr das Brot gibt, nutzt Kathrin um Holzscheite zu hacken.

Langsam kommen nach und nach die Menschen, um ihre bestellten Brote abzuholen.

Viele sind Freunde und Freundinnen oder über das Jahr, in dem sie auf dem Platzprojekt backt, zu guten Bekannten geworden. Alle werden von Kathrin freudig begrüßt. Manche gehen schnell wieder, weil das Wetter so schlecht ist oder die Familie zu Hause auf das Brot zum Abendessen wartet.

Andere verweilen. Manche haben ihre Kinder mitgebracht, die irgendwo auf dem Gelände oder nebenan auf dem Skatepark verschwinden. Die meisten greifen auch zu den Brioches, die direkt verzehrt werden, und nach und nach breitet sich in den Gesichtern ein zufriedenes Lächeln aus. Es entstehen Gespräche. Kathrin hört zu, plaudert und kümmert sich um die letzten Brote. Ich lerne viele neue Menschen kennen, die spannende Sachen machen und Geschichten zu erzählen haben. Ich bin dankbar für dieses Projekt, weil es mich das erleben lässt.

Nach und nach werden die Brote in den Körben weniger. Kathrin wäscht nun ab, räumt den Container auf und fegt den Matsch hinaus, den wir heute im Laufe des Tages mit unseren Wanderstiefeln hineingetragen haben. Mir ist kalt geworden, an diesem Wintertag, und ich bin froh, als Kathrin die Schürze abnimmt, zusammenfaltet und ins Regal legt. Wir verabschieden uns mit einer festen Umarmung und versichern uns, dass wir uns auf die nächste Woche freuen.

Ich steige aufs Rad und fahre nach Hause.