

Wundersame Brotvermehrung

Von Uri, die undankbaren Geschäfte frühzeitig beendet, welche meine Rückkehr in die Hauptstadt für wenige Tage erfordert hatten, will ich an den Ufern entlang zum Damm zurück, als mir aus dem Zwielficht der Erinnerung, ich weiss nicht warum, das Winterfeldt wieder auftaucht. Zwar ist es in entgegengesetzter Richtung gelegen, aber der Weg, damals oft gegangen, war selten umsonst, denn man fand dort einen schwungvollen Handel mit gebrauchten Büchern und solchen Kunstingen mehr, wie in diesem Bezirk kaum zu erwarten. Fast schon am Neubestimmten Ziel, hart am Rande des Nollendorfs, wo es gegen den Wittenberg abgeht, streift mein Blick, obgleich in einem Winkel versteckt, jedoch keinem ausgesprochenen Hinterhof, einen vormals nie hier gesehenen und auch gar nicht vermuteten Laden. Die hochkant in die Auslage geschichteten Reihen stattlicher runder braunkrustiger Laibe bezeugen, dass ich richtig gelesen: "Hofpfisterei" besagen die Lettern, und das sei eine Filiale jenes Unternehmens. Kein Zweifel, das Sortiment, als ich es nicht ohne Wehmut näher examiniere, ist Laib für Laib das gleiche wie mir seit alters vertraut, vom Markt nämlich, welchen die Residenzstadt des Freien Südreiches, meiner Heimatprovinz, im Tal unweit der Residenz alltäglich betrieb; nur fehlen hier jetzt die angestoßenen Laibe, deren Beschädigungen aber kaum merklich und in keinem Verhältnis zur Minderung des Preises waren, was die, solange der Vorrat reichte, endlose Käuferschlange vor deren separater Ausgabestelle, gegenüber der Schranne am oberen Ende jenes Marktes, erklärte. Ich kann, obgleich sein Besitz auf momentaner Reise mir unzweckmäßig, auf Grund großen Umfangs und Gewichts von zwei Kilo gar recht beschwerlich ist, einem Gewürzlaib nicht widerstehen, der mit Kümmel, Fenchel und Koriander gespickt ist. So war es bei uns heimatliche Sitte, denn da durfte keins dieser drei fehlen, und weil der Roggen, in der nötigen Güte, nirgendwo sonst wuchs als in den von uns deshalb Gäuboden genannten Gefilden des Blaustroms, verwirrt es mich, dass solch Brot jetzt in hiesiger Hauptstadt "Frankenlaib" heisst, nach einer unserem Stromland fernen und wie durch einen Äquator geschiedenen Ecke, deren karger Boden allenfalls für Krenstangen taugt; ebenso, dass dieses Regalabteil noch überquillt, während Sonnenblume bereits aus ist, wofür selbst angeschlagen und preisreduziert von uns kaum einer je bei

der Schranne oben anstand. (Ah Sunflower! weary of time ...) Die junge Filialverkäuferin, ihr persönlicher Favorit ist Karotte-Sesam mit Soja ("Schwabenlaib"), vermag das Rätsel der Brotnamengebung nicht zu lösen, welches jemandem aus dem Nollendorf als solches ja auch gar nicht bewusst sein kann. Jedoch weiss sie mir zu erklären, denn diese Frage wird ihr nicht zum erstenmal gestellt, dass die Laibe vor Ort nur fertiggebacken würden, begonnen würden sie nämlich woanders, in nach alter Väter Sitte betriebenen Fabrikationsstätten besagter südlicher Residenzstadt, dem Hopfister-Stammsitz, von wo man sie in vorläufigem Zustand über die Grenze nordwärts sende, dies allerdings nicht täglich. Das Back-Finale dauere eine knappe Stunde, aber Einzelheiten, wie man sich Dramaturgie des Produktionsprozesses und transportierte Masse konkret vorstellen müsse, könne sie mir nicht verraten.

Immerhin, vom Brotwesen so abgeschnitten wie zwangsläufig die Folge im äussersten Zipfel des südwestlichen Seelandes, wo ich seit Jahren in Dienst stehe, waren mir die Augen nun so weit geöffnet, dass die zwei Streifzüge, für die noch Zeit blieb, mir entdeckten, wie die Hopfister mit ihren Stützpunkten Ecke um Ecke besetzten. Im Rosenthal und in Schönhausen, sogar am Goethe- und Gorki-Plan war der Hopfister'sche Sauerteig bereits aufgegangen. Allerdings, auf dem Kreuzberge und in der Neuköllner Vorstadt erkannten manch Ältere, als ich ihnen Bilder davon zeigte, noch Schrippen, wussten, wegen Migrationshintergrund, jedoch nicht genau zu sagen, wie sie hießen.



"Franckenlaib"



Schrippe