

Über die guten Löcher im Leben

Und wie man sie kriegt. – Zum Beispiel mit einer „Crustica“.

Von Klaus Bernhard

■ Löcher sind gemeinhin nichts, umschlossen von etwas. Schwarzer Art sogar im fernen Weltall. Täglich begegnen wir Löchern jeder Art und Größe: in Socken, Brieftaschen, Eimern (Karl-Otto!), Turbos, Budgets, auf Golfplätzen.

Sind sie nicht lichtjahrfern, erscheinen schwarze Löcher doch geheimnisvoll, unergründlich, tief und bedrohlich ...

Ganz anders die weißen: Erklär-, erfahr-, kost-bar (im wahrsten Sinn des Wortes!) finden wir sie heute – so noch nicht eine bedrohte Spezies und vor allem groß genug – umhüllt von gelblichen bis bräunlichen geronnenen Eiweißsträngen. Und diese Koagulate umschließen kein Nichts; sie enthalten vielmehr die authentischen Düfte der Kindheit! In hellen, freundlichen Höhlen, den kleinen Zufluchten des Alltags mit ihren Kavernen zum Träumen und Sich-Verlieren in den leuchtenden Abgründen des Wohlseins, schützen und bergen sie die edlen Aromen der Brotwerdung: Porung!

Heutzutage ist die Gefahr allerdings groß, dass die weißen Löcher ebenso geheimnisvoll werden wie die schwarzen: Immer weniger Menschen kennen sie, immer weniger wissen sie zu pflegen und zu hegen.

So mancher Herzens-Bäcker hat kapituliert vor den scheinbaren Zwängen der Wirtschaft, wo lange

vor dem „Shareholder-Value-Hype“ auch in deutschen Landen die Devise „Zeit ist Geld“ ausgerufen wurde, und man, wohl angstlösend, versuchte, ein schwer erklärbares physikalisches oder gar transzendentes Phänomen pekuniär diesseitig festzuzurren.

Nach dem Glauben der Indianer fängt ein Traumfänger die nächtlichen Träume. Die bösen Träume werden im Netz gefangen und im Tageslicht zerstört. Gute Träume aber gelangen durch das Loch in der Mitte.

Und mit dem vermeintlichen Abhandenkommen der Zeit kamen auch die Verfahren abhanden, die die großen Löcher und ihr Inhalt so mögen: lange (Vorteig-)Führungen, schonende Aufarbeitung. Ja, wer mit Vorteigen, Teigruhen, Rast- und langen Endgärzeiten operierte, musste rationelle Aufarbeitung praktisch ausschließen. Bissige Teigteiler mit hohen Drücken auf den Kolben, garstige Rundwirker mit endlosen Rinnen und strenge Langroller mit enggeführten Walzen und atemberaubend geführten Druckbrettern (sic!) sind die menschengeschaffenen Feinde der Gärblasen.

Oder waren: Vor zwei Jahren begann man, sich bei Werner & Pfleiderer Haton, dem Brotkompetenzzentrum der Horstmann-Gruppe, Gedanken zu machen über die Vereinbarkeit von Geschmack, also traditioneller Aufarbeitung, und rationeller Herstellung. Herausgekommen ist die „Crustica“, eine Aufarbeitungslinie bestehend aus Teigteiler, Kegelrundwirker, gegebenenfalls Zwischengärschrank und Langroller sowie gegebenenfalls Absetzvorrichtung. Das Geheimnis der Linie, die extrem weiche Teige mit langer Teigruhe, mit außerordentlich hohen Roggenanteilen und hohen Anteilen an Vorteigen automatisch verarbeitet, ist das raffinierte Verhältnis von Druck und Entlastung (der „Voluminator“ als Jongleur zwischen Gewichtsgenauigkeit und Teigschonung), von allerlei verstellbaren Rinnen, Brettern, Bändern, von Öl und Mehl und dem Händchen der Technologen.

Wem das Staunen abhanden gekommen ist, wer sich nur noch durch ausgefallenste Thrills abzulenken weiß, der wage einfach den kurzen Weg über die deutsche Grenze und vereinbare einen Termin im Technikum von Haton, Holland. ■



Klaus Bernhard ist Key Account Manager bei Werner & Pfleiderer, Wien. Die Bilder stammen vom Autor und wurden während Kundenversuchen im Technikum Panningen aufgenommen; dabei wurden neben Baguettes, Ciabatta u.ä. auch Vinschgauer (>70% Roggen, >175 TA) über die Anlage gefahren: Teigteiler, Kegelrundwirker, Zwischengärschrank umgangen, Langroller als Transport.

Anzeige

BREZEL

Gold 585/-massiv
3 Diamanten € 186,-
Als Anstecknadel € 207,-
Kette Gold 585/-, 42 cm
€ 57,-
Ohrstecker Gold 585/-
p. Stück € 51,-

Auf Wunsch Prospekt

Ilse H. Pfisterer

Schmuck aus
der Goldstadt

Elisabethstraße 2
75180 Pforzheim

Tel. + Fax 072 31/76 61 08

Original-
größe

