

Pause für die Aufbacköfen

Eine biblisch motivierte Widerrede – Zum Sonntag, BR2, 19. Januar 2008

Von Georg Magirius

Redaktion: Tilmann Kleinjung

Nirgendwo sonst auf der Welt werden so viel Brot und Brötchen verspeist wie in Deutschland, verkündet die Statistik. Doch der gute Geschmack hat es nicht immer leicht. Seit einigen Jahren schon landet der Teig nicht mehr zwangsläufig im Ofen einer Bäckerei. Stattdessen vermehrt sich rasant das eigentümliche Wesen des so genannten *Aeromaten*, des Aufbackofens, der an so gut wie jeder Ecke stehen kann.

In Fußgängerzonen passiert man Aufbackfilialen im Abstand von drei nicht einmal sonderlich langsam ausgeführten Kaubewegungen. Die Aeromaten freilich breiten sich nicht nur dank der Backfilialen aus, sondern sind auch in Supermärkten anzutreffen. Und selbst dort, wo normalerweise PKW und LKW ihren Kraftstoff schlucken, an den Tankstellen, wird den Teigrohlingen schnell und kräftig eingeheizt. *Backparadies!* Nicht mehr lange – dann wird die Zeit gekommen sein, dass man in diesen Paradiesen nicht faul Brötchen erntet, sondern ausgelegte Teigformationen im Schweiß der Aeromaten selber in den Ofen zu schieben hat. Warum aber leuchten diese Öfen zu fast jeder Stunde überall im Land? Weil sie ungeahnte Frische versprechen. Noch warm, gerade eben erst gebacken sollen diese Brötchen sein. Entsprechend greifen Aufbackangestellte immer neu nach den tief gefrorenen Teigrohlingen, um sie an Ort und Stelle knusprig werden zu lassen.

Vorboten dieser Sitte gab es bereits vor mehr als 30 Jahren, in Bahnhofsnähe wurden Kabüffchen aufgestellt, aus denen etwas gereicht wurde, das über einem Rost getoastet war und an eine Laugenbrezel erinnern sollte. Das lauwarmer Flechtwerk bestand aus einem Stoff, der Klagespsalmen entstehen lassen kann und manche Kindergaumen blutig kratzte. Ganz anders heute: Die in Bahnhöfen aromatisch zubereiteten Brezeltypen zerfließen gleichsam im Mund. Diese Dinger sind bundesweit genormt und werden fast noch heiß in die Hand gereicht. Hauptsache frisch! Doch wer die Brezel länger als eine halbe

Stunde in der Tüte lässt, bemerkt: Das angeblich so frische Backwerk schmeckt nach Pappe. Weshalb nur erträgt ein Volk von Brötchen-, Brot- und Brezelkundigen diese pappige Frische? Vielleicht weil man sich lieber selbst betrügt als unmodern in einer alterhergebrachten Bäckerei einzukehren. In der Backstation des Supermarkts ganz in meiner Nähe erlebt man sich besonders auf der Höhe der Zeit: „Was kommt noch dazu?“, fragt die Verkäuferin nach jedem Kundenwunsch, sie will also nicht wissen, *ob* überhaupt noch etwas gewünscht wird, sondern was man *zusätzlich, als nächstes* haben will. Höflich betrachtet müsste man die Regale leer kaufen, ehe die Frage verstummen kann: „Was kommt noch dazu?“ Bis dahin freilich hätte der Aeromat längst schon wieder neu produziertes Backwerk ausgespuckt. Die Frage mutet an wie ein Symbol: Nur wer widerspricht, wird nicht unter einem Berg von Frische begraben, die Minuten später schon nach Altpapier und Pappe schmeckt.

Beim Widersprechen kann die biblische Geschichte des Mose helfen: Unter seiner Führung zog das Volk der Hebräer durch die Wüste, es säte nicht und erntete auch nicht, sondern war auf das Backhandwerk Gottes angewiesen. Der ließ Manna vom Himmel regnen, das war nicht tiefgefroren und wurde niemals aufgewärmt. Die Brötchen Gottes, jeden Morgen frisch gebacken, waren köstlich *einen ganzen langen Tag*, weil sie niemals aufgebacken wurden. Die vom sechsten Tag der Woche schmeckten sogar noch einen Tag später gut, weil das himmlische Backhandwerk am siebten Tage nämlich Pause machte. So kann es auch noch heute sein: Wer sich von dieser biblischen Geschichte verführen lässt und der Frische des Aeromaten auch nur für einen Einkauf widersteht, der beißt nicht in Pappe, sondern hat göttliche Brötchen im Mund.