

Der „Paysan-boulangier“

MOUTFORT François Kieffer probt den Gegenentwurf zur globalisierten Welt des Brotes

Wiebke Trapp

Mit seinem Vorhaben hat François Kieffer (66) eine Nische aufgetan. Seine Kunden kommen, weil sie unter Unverträglichkeiten leiden. Sie vertragen „normales“ Brot nicht mehr. Für sie sind die Produkte aus der Backstube in Moutfort eine echte Alternative. Das Brot steht am Ende einer langen Kette, die beim Säen beginnt.

„A Schéiwesch“, beim Schäfer, heißt das hübsch renovierte Bauernhaus, das ein anderes Universum eröffnet. Gleich im Foyer geht es los. Dort stehen rund 30 Gläser mit kleinen und großen Körnern, von nadelfein bis bohnenartig groß, von heller bis dunkler Färbung. Jedes hat einen anderen Inhalt. „Die Samen gehören eigentlich allen Menschen“, sagt François Kieffer. „Darauf dürfte es keine Patente geben.“

Genau das passiert aber mit der Industrialisierung der Lebensmittelherstellung und beschert großen Konzernen maximale Gewinne. Die Entstehung von Multis in der Saatgut-, Düngemittel- und Pflanzenschutzmittelherstellung ist schon länger im Gang. Die letzte Fusion, die 59 Milliarden schwere Übernahme von Monsanto durch die Bayer AG 2016, ist nur der krönende Abschluss dieses Konzentrationsprozesses.

Seitdem bestimmen vier große Konzerne weltweit 70 Prozent des Marktes mit Saatgut und Pflanzenschutzmitteln. Ob die deutsche Bayer, die chinesische ChemChina, die schweizerische Syngenta oder die amerikanische Dupont bzw. Dow Chemicals, alle treten mit demselben Geschäftsmodell an: Gentechnik und biologische Züchtung sollen Saatgut schaffen, das auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln abgestimmt ist. Sie bieten das Gesamtpaket aus einer Hand, und zwar weltweit.

Alte Getreidesorten wiederentdeckt

Während in den USA, Europa oder China überall dasselbe gesät und geerntet wird, schert einer in Luxemburg aus. Und macht vor, was Food-NGOs schon länger wissen. Die Vielfalt des Saatguts, das Landwirte überall auf der Welt

über Jahrhunderte entwickelt haben, ist ein Schlüssel zur Erhaltung der Biodiversität und ein Schlüssel für die Zukunft der Landwirtschaft und der Ernährung. Viele Sorten sind bereits verschwunden. Nach jahrelangen Versuchen im eigenen Garten hat François Kieffer Samen alter Getreidesorten gewinnen können, deren Ernte er in gehaltvollem Brot verarbeitet.

„Sie müssen jetzt ausgesät werden, sonst verschwinden auch sie“, sagt er. Damit kommt die Geschichte wieder in Luxemburg, dieses Mal in der Backstube, an. 80 Kilo Mehl verarbeitet der ehemalige Landwirt und spätere Inhaber eines Heizungsbetriebs derzeit an zwei Tagen in der Woche in „A Schéiwesch“. An diesem Tag ist Backtag. Auf dem Ofen steht „Four Grand-Mère“, das Brot heißt „Pain à l'ancienne au blé ancien“. Hefe oder andere Fertigprodukte als Zusatz zum Brot findet man hier nicht.

Handarbeit und die Arche Noah

Drei Gärkammern, zwei Knetmaschinen und die eigenen Hände reichen für den Teig, dessen wichtigste Zutat, das Mehl, von alten Getreidesorten stammt. Dabei verschieben sich schnell Relationen. Die 250 Jahre alte Weizensorte „Autome rouge barbu“ beispielsweise ist für Kieffer „jung“. Das Getreide ist die Basis für sein Weizenmischbrot. Der „Wilde Emmer“ ist eine Weizensorte, die vor rund 17.000 Jahren im Nahen Osten entstanden ist und ebenfalls in der Backstube zum Einsatz kommt. Im

Vergleich zum heutigen Weizen haben diese Getreide „Nachteile“, besser gesagt Eigenschaften, die sich wirtschaftlich nicht verwerten lassen. Die Samen liefern weniger Ertrag auf dem Feld als der moderne Weizen, die Pflanzen sind sehr widerstandsfähig gegen Erreger und Krankheiten, brauchen deswegen gar keine Pestizide und nur Wirtschaftsdünger und der Teig widersetzt sich maschineller Verarbeitung.

„In modernen Bäckereien kann dieser Teig nicht verarbeitet werden“, sagt Kieffer. „Dafür klebt er zu sehr.“ Damit sind maschinell hochgerüstete Betriebe gemeint, die täglich hohe Stückzahlen produzieren. Deswegen sind im 20. Jahrhundert Sorten, wie er sie verarbeitet, in Vergessenheit geraten. Was hat ihn angetrieben? Erfindergeist? Das Gefühl, sich einer Entwicklung entgegenstemmen zu müssen? „Warum hat Noah die Arche gebaut?“, heißt Kieffers Antwort darauf. Eine Handvoll Landwirte bauen die alten Sorten auf 13 Hektar im Land für ihn an.

Das Mehl gewinnt der überzeugte Selbstversorger selbst. Es ist reich an Mineralien, die sich durch die lange Gärzeit, die Kieffer dem Teig gewährt, entfalten können. „In normalem, mit Hefe

gegärem Brot sind nur 50 Prozent Mineralien vom Körper aufnehmbar, wobei alte Weizensorten etwa 30 Prozent mehr Mineralien enthalten“, sagt er. In der Logik der Lebensmittelindustrie wird dieser Mangel – nicht nur rund ums Brot – mit Nahrungsergänzungsmitteln kompensiert. Während der Pandemie ist der Markt noch gewachsen.

Backstube steht erst am Anfang

In Deutschland stieg 2020 die Produktion der Extra-Portion an Gesundheit laut Statistischem Bundesamt um 11 Prozent auf 180.200 Tonnen Nahrungsergänzungsmittel. Damit lag der Produktionswert bei 1,1 Milliarden Euro, im Jahr 2019 waren es noch knapp 900 Millionen Euro. Kieffers Kunden brauchen nichts davon – zumindest, was Mineralien betrifft. Trotzdem ist der „Paysan-boulangier“ nach französischem Vorbild noch in den Anfängen. Er müsste und will

jeden Tag backen. „Sonst lohnt es sich nicht“, sagt Kieffer. Und er will Kurse geben, um Menschen, großen wie kleinen, das Wissen, wie man Brot backt, zu vermitteln. Corona hat diesen Plänen zunächst einen Strich durch die Rechnung gemacht. Die Renovierung verzögerte sich und damit der Start. Immerhin gibt es schon einen Angestellten. Und der ist angesichts der Arbeitsbedingungen hoch motiviert.

„So, wie wir hier arbeiten, will eigentlich jeder Bäcker gerne arbeiten“, sagt Sascha Seyr. Der 33-Jährige hat in einem Betrieb mit zwölf Filialen das Handwerk gelernt. „Hier ist die Qualität das Wichtigste“, sagt er noch und hat die nächste Teigrolle schon in der Hand. Der Ofen hat die richtige Temperatur erreicht.

François Kieffers Brot gibt es nur auf vorherige Bestellung und muss abgeholt werden. Mehr Informationen gibt es auf der Internetseite www.a-schewischesch.com.



Dieses Brot muss noch gebacken werden



Dieses Mehl stammt aus neun alten Weizen- und zwei Roggensorten und hat andere Eigenschaften als konventionell hergestelltes. Den daraus gewonnenen Teig zu verarbeiten, erfordert Wissen und Handarbeit.



Samen alter Sorten im Foyer



Sascha Seyr, gelernter Bäcker und Mitarbeiter bei „A Schéiwesch“



François Kieffer in seiner Backstube. Eigentlich soll sie seit Frühjahr 2021 funktionieren, aber die Pandemie hat alles verzögert.

Fotos: Editpress/Claude Lenert