

„Wir sind mehr als das Brot, das wir backen“

Das St. Georgener Backhaus der Vielfalt: Ein Gespräch über Geschmack und Fairness



In lockerer Folge stellen wir im St. Georgener Boten fortan eine Unternehmung oder eine Initiative vor, die es anders macht. Diesmal: das Backhaus der Vielfalt am Terlanerplatz e.V. (der offiziell der Uffhauser Platz ist). Die „solidarisch finanzierte“ Bäckerei wirft dort seit 2016 zweimal die Woche zwei Holzöfen an und verteilt ihr Backwerk in St. Georgen, dem Rest von Freiburg und auch im Umland. Das Backhaus fühlt sich einer ökologischen, ressourcenschonenden und regional verwurzelten Arbeitsweise verpflichtet und sucht auch immer wieder neue Mitglieder und Anhänger der Idee.

Wir trafen die Bäckerin Jule Trümmer und Vorstandsmitglied Edi Flesch bei der Arbeit.

Was für Brot backt Ihr heute? Ich sehe, die beiden Öfen stehen unter Feuer.

Jule Trümmer: Ich backe ein Roggen-Vollkorn-Weizen-Saatenbrot, mit Mohn und Leinsamen drin, ein freigeschobenes.

Was heisst: freigeschoben?

JT: Der Teig wird in der Hand gedehnt und gefaltet und dann in Gärkörbe gelegt. Die Körbe werden dann gestürzt, bevor man die Brote in den Ofen gibt, das heisst, sie gehen ohne Form oder Korb in den Ofen, also frei. Und dann gibt es alternativ das Kastenbrot, das schiebt man im Kasten rein, in einer Art Kuchenform.

Und was ist das Kastenbrot diese Woche?

JT: Das ist ein Dinkel-Gerstenbrot. Wir backen im Moment sehr viel Gerste. Das ist die Konsequenz aus der Art und Weise, wie wir mit unseren Landwirten kooperieren. Wir schauen, dass wir das verbacken, was bei der letzten Ernte gut vertreten gewesen ist, wie zum Beispiel die Gerste.

Wieviele Brote kommen heute und morgen in den Ofen?

JT: Wir backen am Donnerstag hundert Brote und am Freitag hundert Brote im Schnitt.

Was ist das für Euch, Brot?

Edi Flesch: Brot hat einen grossen sozialen Hintergrund, immer schon. Brot ist politisch, hochpolitisch. Unser Brot ist natürlich pure Gaumenfreude. Aber wir sind mehr als das Brot, das wir backen.

Was heisst das, ihr seid mehr als das Brot, das ihr backt?

EF: Wir sind ökologisch und sozial gerecht, das ist das Ziel.

JT: Fairness ist ein wichtiger Pfeiler unseres Vereins, faire Löhne für alle Beteiligten, für die Bäckerinnen und Bäcker, für die beteiligten Landwirte, faire Preise für die Abnehmer. Und wir schauen: Was gibt es für Veränderungen in unseren Landschaften, in der Witterung, wie können wir verantwortungsvoll, zukunftsweisend mit all diesen Veränderungen umgehen.

Also es geht weit über das reine Bäckerhandwerk hinaus?

JT: Unbedingt.

EF: Und wir tragen alles auf gemeinsamen Schultern. Wir möchten, dass es keine Verlierer gibt. Das heisst, die Bäcker, die Landwirte, der Mensch, der uns das Holz liefert, unsere Mitglieder, die das Brot abnehmen, alle sollen das gute Gefühl haben, dass es stimmig ist, wie wir wirtschaften. Wenn es nicht stimmig ist, gibt es die Mitgliederversammlung, die stellt fest, das ist nicht okay, da müssen wir nachbessern.

„WIR MÖCHTEN, DASS ES KEINE VERLIERER GIBT.“

Seid Ihr alle gelernte Bäcker oder Bäckerinnen?

JT: Niemand von uns vier ist gelernt im herkömmlichen Sinne. Learning by doing, das ist das Prinzip. Ursprünglich kommen wir alle aus anderen Professionen, ich zum Beispiel bin Hauptschullehrerin.

Ihr seid beim Verein angestellt, wie ich weiss. Bekommt ihr mehr als den Mindestlohn?

EF: Mindestlohn, das wäre ganz krass. Da wäre unser Projekt gescheitert. 20 Euro Stundenlohn gibt es für jeden Bäcker, jede Bäckerin. Die fairen Löhne sind uns wichtig, ich habe es schon gesagt. Der Verein hat ein Budget von 100.000 Euro jährlich, 60.000 davon gehen in die Lohnkosten.

Nun muss das alles ja finanziert werden. Wie kommen Eure Mitgliedsbeiträge zusammen?

EF: Vor der jährlichen Mitgliederversammlung wird jedes ordentliche Mitglied (im Moment sind das 204) angeschrieben, ein Gebot abzugeben. Jeder entscheidet frei über die Menge des Brots, das er bezieht. Wenn jemand zwei Brote haben will, kann er die haben, und er entscheidet frei über den monatlichen Beitrag. Ich sag jetzt mal ne Hausnummer: zwischen 20 und 50 Euro im Monat, bei einem Brot je Woche. Wer wenig Geld hat, soll trotzdem den Zugang zu unserem Brot haben. Auch das, glaube ich, macht uns aus: dass wir sagen, es geht nicht, dass nur Leute, die es sich finanziell leisten können, gutes Brot kriegen.

Wie kommt ihr denn mit dem neuen Uffhauser Platz klar?

JT: Ich war skeptisch, aber ich bin positiv überrascht.

Warum?

JT: Weil es ein lebendiger Platz ist. Anfangs erschien mir die Optik ein wenig kalt. Aber nun ist da echt was los. Im Grunde ist das auch im Sinne unseres solidarischen Vereinsgedankens, ja, wir müssen in den Austausch kommen, ins Gespräch, Plätze schaffen, wo wir uns begegnen, die Leute aus den Häusern rausholen, und dafür sind solche Plätze toll.

Ich fände es ja ganz grossartig, wenn ihr ab und zu mal rausgeht und euch zeigt, wenn das Wetter schön ist und so...

JT: Finde ich auch. Machen wir.

Letzte Frage: Braucht ihr noch Mitglieder?

EF: Wir sind ein Modell, das lebt nicht von St. Georgen allein, wir verteilen Brot an zehn verschiedenen Stellen, bis nach Umkirch und den Luzernenhof bei Buggingen, ausgefahren mit dem E-Bike. Und wir leben viel von jungen Leuten, solchen, die auch wieder mal was anderes vorhaben und wegziehen. Da gibt es eine gewisse Fluktuation. Also ja, wir haben Bedarf.

JT: Wir freuen uns über neue Mitglieder, immer mit dem Zusatz, wenn es nicht nur der Brotkonsum ist, der das Motiv bildet. Wir wünschen uns Menschen, die ein Interesse an diesem Gesamtpaket haben. Man kann so menschenverachtend und ökologisch unsinnig Brot backen, und man kann es so solidarisch mit Mensch und Umwelt tun. Und wer hier Mitglied werden will, sollte Interesse an diesem Hintergrund haben.

Das Interview führte Jochen Schmid-Kramer.

Mehr Informationen unter www.backhausdiversfalt.de.

Impressum

St. GeorgenerBote, 68. Jahrgang

Redaktion und Herausgabe:

Jonas von Poser, Im Glaser 31, 79111 Freiburg-St. Georgen

Tel.: 0761-45 68 44 32 Fax: 0761-45 68 44 36

Mail: info@stgbote.de Website: www.stgbote.de

In Zusammenarbeit mit dem Bürgerverein Freiburg-St. Georgen.

Druck: Freiburger Druck GmbH & Co. KG

Lörracher Str. 3, 79115 Freiburg

Auflage: 8.500 Stück

Namentlich gekennzeichnete Artikel, Anzeigen und Fotos erscheinen ausser Verantwortung der Redaktion.

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe 7.2024 ist der 14. Juli, Erscheinungstermin ist der 27. Juli.