

LiMa

Das Magazin für Liestal und Umgebung

Nachtschwärmer

Bäcker, Pflegerinnen, Sternenforscher:
Die Welt brummt auch in der Nacht.
Und Dunkelheit ist relativ.





Unser täglich Brot

**Nachts arbeiten? Nicht mehr so locker wie in jungen Jahren.
Aber Michael Höfs und Marco Neumann sind und bleiben Bäcker aus Leidenschaft.**

In der Bäckerei verfliegt die Nacht im Flug. Das ist das Versprechen von Michael Höfs – und auch die Realität. Denn in der Backstube läuft ständig alles. Männer und Frauen holen Wagen mit Blechen voller Teiglinge aus Gärchränken, um sie auf Arbeitsflächen zu klatschen. Flink schmiegen sich ihre Hände um die Kugeln, hier etwas Druck und auch dort, und schon ist, was gerade noch Teig war, vorgeformtes Brot.

Der Bäcker ist einer der ehrbarsten Berufe, ehrliche Handarbeit, geschätzt und ebenso gebraucht, seit die Menschheit Gras zu Getreide züchtete, das Korn zu

Mehl mahlte und dieses Mehl zu Brot buk. Das sieht man Bäcker Höfs an, ein gestandener Kerl mit stattlichem Bauch und einem charmanten Lächeln, dem selbst die tiefste Nacht nichts anzuhaben vermag.

Michael Höfs bestäubt gerade eine Batterie von Ruchbroten mit Mehl. Dann schneidet er die Oberfläche mit vier präzisen Schnitten ein. Täte er das nicht, platzte der Laib dort auf, wo es ihm gerade gefiele. Blech um Blech schiebt er die Brote schliesslich in den Ofen, die Programmierung bestimmt Temperatur, Feuchtigkeit und Backdauer. Ist das

Backprogramm durch, meldet sich lautstark trällernd der Ofen; dann muss es schnell gehen. Denn schon eine Minute zu lange im Ofen kann die Kruste einer ganzen Fuhrre verpfuschen.

Teig, du wunderliches Wesen

Bei den Höfs ist der Bäckerberuf Familientradition. Schon Michaels Vater war Bäcker-Konditor, Hausbäckerei der Migros im Schaffhausischen. Der Sohn erinnert sich, wie er den Vater als Kind auf seiner Schicht begleitete, ihm über die Schulter schaute, wenn der Teige ansetzte, Öfen bediente, Brote formte. «Dass ich



2



Foto: Mimmo Muscio

3



4

Bis die Brote in den Ofen kommen (1), werden die Teige portioniert (2), in Form gebracht (3) und mit Akribie angeschnitten (4).

selber Bäcker wurde, war irgendwie schon immer vorgezeichnet.»

Bäcker zu sein ist ein Knochenjob, auch ganz abgesehen von den Arbeitszeiten. Da ist die Hitze der Öfen, das schwere Gerät, die acht Stunden schliesslich, die er unentwegt unterwegs ist, vom Tiefkühler zum Gärschrank zum Ofen, hin, zurück, zurück und hin. «Wir spulen in so einer Nacht einige Kilometer ab», sagt Michael Höfs schmunzelnd. Nun könnte man meinen, das Bäcker-

handwerk wäre eine statische Angelegenheit, fixe Rohstoffauswahl, fixe Produktpalette, fixe Rezepte. Doch Teig ist keine tote Materie; der Teig ist ein Lebewesen, und das hat bisweilen seine Allüren. Regnet es etwa, verhält sich der Teig anders, ist feuchter, schwammiger. Nähme Michael Höfs darauf keine Rücksicht, misslänge wohl so manches Brot.

Der, der auf den Teig eindrischt

Der backt nun seit elf Jahren in Lausen, zuhause ist der Familienvater in Muttenz. Man kennt vor allem die Filialen vom Bangi Beck, die Verkaufswagen und das Café in Lausen. Michael Höfs, 49, arbeitet im Produktionsbetrieb an der Kanalstrasse, und zwar ausschliesslich in der Nachtschicht. Die beginnt um 23 Uhr und endet um sieben Uhr morgens.

Schon eine Stunde vorher hat Schichtleiter Marco Neumann seinen Dienst angetreten. Er hat heute Nacht die Verantwortung, schaut, dass alles reibungslos läuft in der Backstube –



und dass gebacken wird, was von den Filialen bestellt wurde: Dinkelbrote, Vanilleplunder, Silberbrötchen, ein Speckzopf. Und natürlich der Renner: Schoggigipfeli. Listete man sämtliche Produkte auf, die die Bäckerei Bangerter Nacht für Nacht aus ihren Öfen holt, es wären rund 100 unterschiedliche.

Marco Neumann ist ein Bäcker, wie er im Buche steht, ein Hüne mit Pranken, die scheinen, als wären sie fürs Teigkneten allein geschaffen. Wenn er jetzt die Teigkugeln vom Blech nimmt und sie auf die Arbeitsfläche knallt, dann hallt es durch die Backstube. Er liebt, was er tut,

das sieht man ihm an, wenn er den nächsten Teigling greift, zweimal gezielt auf ihn eindrischt, ihm die Ohren langzieht, ihn um sich selbst wickelt und so gerade das nächste St. Gallerbrot formt.

3000 durchbackene Nächte

Brot, sagt Marco Neumann, sei doch das Lebensmittel schlechthin, viel mehr als Grundnahrungsmittel: «Oder kennst du jemanden, der Brot nicht mag?» Er kennt die Antwort. Darum wurde er Bäcker.

«Und weil man als Bäcker immer etwas zu essen hat», fügt er, den Blick an sich hinabgleitend, augenzwinkernd an. Bei Bangerter arbeitet der gebürtige Deutsche aus Weil am Rhein seit 14 Jahren. Das sind allein in Lausen an die 3000 durchbackene Nächte.

Und an die 3000 Morgen, zu denen sich bald ein weiterer gesellt, denn die ersten Schlieren der Dämmerung am Nachthimmel sind bereits zu erkennen. Die ersten Fuhren frischen Gebäcks sind



8



Foto: Mimmo Muscio

9

Bäckermeister wie Marco Neumann (5) und Michael Höfs (6) haben alle Hände voll zu tun in einer Nacht, allein der Ofen fordert alle paar Minuten ihren Fokus.

da allerdings längst im Kanton verteilt, die ersten Chauffeure fahren um kurz vor fünf Uhr morgens schon vor. So ein Morgen ist ein ganz besonderer Moment in der Backstube. «Wenn man sieht, was man in der Nacht alles geschafft hat, ist das ein saugutes Gefühl.»

Wenn er dann Feierabend hat – oder müsste man Feiertag sagen? –, fährt Marco Neumann nach Hause.

«Als Bäcker lebt man antizyklisch. Aber es gibt auch einen Nachteil: Man lebt weit abseits der Gesellschaft.»

Und während sich die Welt um ihn herum auf die Socken macht, kocht er sich zuerst einmal ein Essen in der Früh. Richtig gelesen: Acht Uhr morgens, und der Bäcker isst nicht etwa Brot, während andere frühstücken; er kocht sich Pasta, Kartoffeln, im Prinzip ein Mittagessen. Dann legt er sich schlafen.

Abseits der Gesellschaft

«Als Bäcker lebt man antizyklisch», sagt Marco Neumann. Das habe bisweilen Vorteile, etwa mit Kindern, denen man mehr zur Verfügung stehe, wenn man tagsüber freihabe. «Aber es gibt auch einen Nachteil: Man lebt ein grosses Stück weit abseits der Gesellschaft.» Dessen müsse man sich bewusst sein, sagt er lächelnd, «das muss man aushalten.» Marco Neumann und Michael Höfs, Bäcker aus Leidenschaft, kennen es nicht anders. Und noch weniger wollen sie es anders. *th* ●