

Kuchentag

Von Dominik Ruder

Bah, es war noch viel zu früh!

5 Ich betrat in absoluter Dunkelheit meinen Laden, nachdem ich ihn
aufgeschlossen hatte. Anschließend versuchte ich irgendwie den Lichtschalter
zu meiner Rechten zu finden und ließ es Licht werden. Da war sie auch schon,
meine eigene kleine Bäckerei. Sie war klein, aber fein. Vor mir befand sich die
typische Theke, dahinter einige Regale und zu meiner Rechten und Linken
10 jeweils Sitz- und Stehplätze für unsere Kunden.

Leider war ich aber nicht nur der Eigentümer der Bäckerei, sondern auch der
einzige Bäcker. Ich schleppte meinen noch müden Körper morgens nach hinten
in die Küche. Sicher, schon seit Jahren stand ich zu dieser Uhrzeit auf und
begann die Brötchen zu backen, aber daran gewöhnen konnte ich mich nie.

15 Nachdem ich die Küche erreicht hatte, auch dort das Licht einschaltete und
meine Arbeitsfläche soweit vorbereitet hatte, ging ich auch schon an die Arbeit.
In meine große Rührmaschine gab ich alle Zutaten nach dem Abwiegen hinein.
Vom Mehl, zum Salz, bis hin zu der Körnermischung war alles dabei. Die
Maschine begann schon beim Hinzugeben der Zutaten alles fleißig zu
20 verkneten. Wenn die Leute heute hörten, dass ich den Beruf des
Bäckermeisters ausführte, dann dachten sie tatsächlich, dass ich jedes
Brötchen und jeden Laib Teig selbst in meinen Händen gehalten hatte. Das war
vielleicht früher so, aber heute verließ auch ich mich auf gute, zuverlässige und
schnellere Maschinen. Müsste ich selber den ganzen Teig herstellen und
25 kneten, dann wäre aufgrund der gesundheitlichen Folgen schon nach wenigen
Jahren Schluss.

Und während ich der Maschine dabei zusah wie sie die ganzen Zutaten zu
einem Brötchenteig verarbeitete, wurde ich wieder müder und müder. Das
Arbeiten der Maschine hatte fast schon eine hypnotische Wirkung und für den
30 Bruchteil einer Sekunde schloss ich tatsächlich meine Augen. Doch kurz bevor
ich weggenickt wäre, piepte die Maschine laut auf.

Mit einem Zucken erwachte ich aus meiner Trance und prüfte sofort, was denn los sei. Dabei sollte ich lediglich das Knetprogramm ändern.

35 Heute backte ich erst einmal nur eine Sorte Brot. Das war aber noch der angenehme Teil, denn die Kunden wurden in ihren Wünschen immer perverser. Früher hatte es gereicht, wenn ich Brötchen, Körnerbrötchen und normale Brotlaibe anbot. Heute konnte ich davon nur träumen!

Manche Kunden verlangten veganes Brot. Dabei handelte es sich um einen neuen Ernährungstrend und natürlich musste da auch jeder
40 Lebensmittelproduzent mitziehen, sodass ich letzten Endes keine andere Wahl hatte, als auch veganes Brot herzustellen. Dabei wusste ich vorher noch nicht einmal was das sein sollte. Ich hatte Ewigkeiten im Internet recherchiert, bis ich das herausgefunden und passende Rezepte gefunden hatte.

Doch kaum war die neue Sorte ins Sortiment aufgenommen, kam auch schon
45 der nächste Trend. Dabei ging es um glutenfreies Brot. Das war noch schwerer herzustellen, denn bei meinem Handwerk spielte Gluten nun einmal eine tragende Rolle! Um das zu schaffen, habe ich extra eine Ernährungsberaterin hinzugezogen, die mich dann aufklärte und mir half meine Rezepte für normales Brot auf glutenfrei umzustellen. Das war ein Chaos, kann ich euch
50 sagen!

Jetzt demnächst, wo die Ostertage anstehen, wird es noch schlimmer. Dann beginnen nämlich manche Kunden wieder nach einer Art Osterbrot zu fragen. So ein Unsinn! Dann kann ich schließlich auch gleich Weihnachtsbrot und Sabbatbrot und auch Zuckerfestbrot herstellen! Die Frage ist nur, wozu dieser
55 Schmarrn? Diesem Trend verweigere ich mich, auch wenn es gar kein richtiger Trend war. Doch irgendwann hörte der Spaß bei mir einfach auf.

Letztes Jahr hatte ich persönlich mit Zuckerfarbe auf jeden normalen Brotlaib das Wort „Oster“ draufgeschrieben und den Leuten erzählt, dass sei besonderes Osterbrot. Eigentlich war das als Scherz gedacht, doch manche
60 kauften es mir tatsächlich ab. Seither war das die einzige besondere Osterkretation, die ich feiertagsbedingt verkaufte.

Nachdem der Teig endlich fertig war, formte ich daraus die einzelnen Teiglaibe, legte sie auf ein großes Blech und schob alles in den Ofen. Jetzt hatte ich endlich eine kleine Pause. Ich ging zu meiner Kaffeemaschine in der Küche,
65 machte mir einen Wachmacher und schaute auf die Uhr. Es war schon fast vier

Uhr. Das bedeutete, dass meine Fachverkäuferin gleich kommen müsste. Während ich hinten die Brote und Brötchen backte, war sie für den Verkaufsbereich zuständig.

70 Etwa zehn Minuten später ging ich zu dem großen Ofen hinüber und schaute herein.

Es sah einfach wundervoll aus. Jedes Brot backte perfekt auf. Sie alle bekamen allmählich ihre typische Marmorierung und ein süßlicher Duft breitete sich in der Küche aus. Das war einer der Momente, in denen ich wirklich glücklich und stolz darauf war, ein bescheidener Bäcker geworden zu sein.

75 Kaum hatte ich mich von meinen perfekten Broten abgewendet, da hörte ich auch schon das Glöckchen der Ladentür. Das musste sie sein, meine liebe Renate.

Ich wartete einen Augenblick und schaute auf den Eingang zur Küche, denn zweifelsohne würde sie gleich gucken kommen woher dieser tolle Duft kam.

80 Das tat sie nämlich jeden Morgen.

Schließlich betrat Renate noch mit Jacke und Handtasche über ihrer Schulter die Küche. Im ersten Moment lächelte sie mir freundlich entgegen und wir wünschten uns einen guten Morgen. Doch bei dem Blick hinüber zum Ofen versteinerte sich ihre Mimik.

85 „Olaf?“, fragte sie ganz erschrocken, „Was machst du denn da?“

Ich verstand ihre Verwunderung nicht und runzelte mit der Stirn.

„Wieso?“, fragte ich daher.

„Na, du backst ja wieder Brote!“, rief Renate.

„Ja und?“

90 Doch dann schien bei ihr ein Licht aufgegangen zu sein, denn sie verdrehte ihre Augen, nahm den Mantel und die Handtasche ab und wand sich schließlich zu mir.

„Du hast vergessen, dass wir heute unseren Kuchentag hatten, oder? Brote und Brötchen brauchen wir heute gar nicht, sondern Kuchen! Seit Wochen werben wir für diesen Tag“

95 Nachdem sie das gesagt hatte, fiel es auch mir wieder ein. Ich warf einen Blick zu meinem Ofen, in dem die Brötchen gleich fertig sein mussten. Im selben Moment fragte ich mich, was ich denn nun mit meinem Fehlbackwerk anstellen sollte.

100 „Renate“, sagte ich schließlich seufzend, „Ab sofort führen wir eine Pinnwand mit Terminen ein!“