

Betriebsbesichtigung mit Kreativjob beim BeckaBeck

Ein nahezu voll besetzter Bus mit Reiselustigen machte sich am vergangenen Donnerstagnachmittag auf den Weg zur Bio-Großbäckerei BeckaBeck. Über Waldenbuch, das Aichtal, Metzingen und Bad Urach erreichten wir nach angenehmer Fahrt im Comfortbus das Örtchen Römerstein. Handwerk will gelernt sein! Um einen Einblick in unser tägliches Brot zu bekommen, wurden wir von Herrn Beck schon an der Tür herzlich empfangen und in seine moderne Backstube eingeladen. Der BeckaBeck wurde 1963 gegründet und wird jetzt von Heiner Beck in zweiter Generation geführt. Der BeckaBeck ist fest verwurzelt mit der Region, liegt im Herzen der schwäbischen Alb und verbindet Handwerkstradition mit innovativem Denken.

Die vielen Besucher in zwei Gruppen aufgeteilt, startete unser Programm: Betriebsbesichtigung und Brezelschlingen. Die eine Gruppe durfte nach dem Händewaschen gleich an die Baktische, während die andere interessante Informationen vom Bäckermeister persönlich bekam. Dass Herr Beck mit Leib und Seele sein Handwerk ausübt, merkten wir an der begeisterten Art und Weise, wie er uns mit strahlenden Augen mitteilte, dass er nach traditionellen Backrezepten seiner Großeltern arbeitet. Und er hütet sich davor, die bewährten Rezepte zu ändern – seine Kunden bemerken es sofort berichtete er. Nicht nur Brot, Weckle, Hefezopf und Brezeln gehören zum umfangreichen Sortiment, auch der Butterstollen zu Weihnachten hat beim BeckaBeck eine lange Tradition. Das alte Hausrezept stammt von der Oma Berta und macht bis heute die Qualität und den feinen aromatisch Geschmack dieses Stollens aus.

Herr Beck vermittelte uns die hohe Qualität seiner regionalen Produkte und wir erhielten sogar den Einblick in die geheime Welt der Zutaten seines Brezelteigs. Aus den Schätzen der Alb schöpft der BeckaBeck. Die alten Getreidesorten erleben sozusagen eine Renaissance. Mit dem Schwäbischen Alb-Dinkel, Alb-Roggen und Alb-Weizen erhält der Bäcker Rohstoffe, wie sie wertvoller fast nicht sein können. Deswegen verfügt er über breitgefächerte Kenntnisse im Umgang mit diesen auserlesenen Rohstoffen. Denn der Schwäbische-Alb-Weizen muss – wie der Dinkel auch – anders behandelt werden. Im Vergleich zu gängigen Broten sind die Wasseraufnahme sowie Knet- und Ruhezeiten des Teiges anders. Aber der Aufwand lohnt sich, so Herr Beck, denn das rustikale Brot verfügt über ein Aroma, wie man es heute fast nirgends mehr findet. „Die frischen Alb-Kräuter sind in unserer Backstube die reine Wonne. Sie sorgen für eine optimale Ergänzung zu unseren Teigen“, erfahren wir vom engagierten Bäckermeister. „Brennesselweckle, Kräuterbrote, Apfel-Melisse-Kuchen und vieles mehr sind aus dem Sortiment nicht mehr weg zu denken“.

Am Baktisch wurde anschließend unter schwäbischer, humorvoller Anleitung gezeigt, wie man Brezeln schlingt und auch kleine Zöpfe formt. Die Begeisterung war riesig, ebenso das Geschnatter und der Spaß bei der Arbeit. Alle beteiligten sich und nach einigen Schlenkern und Drehungen kamen ganz ansehnliche Werke zustande. Am Ende hatten wir zusammen ungefähr 500 Brezeln und Zöpfe auf den

Backblechen platziert. Ein Hefeteig „geht“, und während dieser Phase genossen wir am gedeckten Tisch im Obergeschoss der Bäckerei erfrischende Getränke, Kaffee und selbst-gebackene schmackhafte Kuchen und Torten. Mit drei unterhaltsamen Kurzfilmen über den Anbau der Kräuter und alten Getreidesorten konnten wir das bisher gehörte während des Kaffeetrinkens nochmals Revue passieren lassen. Ähren des Schwäbischen Alb-Weizens reichte Herr Beck in die Runde und wir stellten fest, dass diese wieder Grannen haben. Sie verhindern unter anderem, dass Wasser in das Korn gerät und somit schädliche Pilze erst gar nicht entstehen können.

Unsere geschlungenen noch blassen Werke auf den Blechen in der Backstube sollten nun endlich Farbe bekommen. Mit Lauge besprüht, wurden sie für zwölf Minuten in den Backofen geschoben. Heraus kamen in Handarbeit gefertigte Glanzstücke, die wir alle mit nach Hause nehmen durften. Mit Tüten beladen strömten alle „Brezelschlinger“ aus der gastfreundlichen Bäckerei. Im Bus duftete es während der Heimfahrt köstlich nach frisch gebackenen Brezeln. Ein schöner kurzweiliger, gelungener Ausflug endete um 19.00 Uhr in Schönaich.

Zua guckt, zua g´hert ond a bissle nei g´schmeckt..., das war unser Motto des Tages.
Ond schee war´s. (bh)