



Beim Teigkneten ist der volle Körpereinsatz gefordert.



In dem selbst gezimmerten Holzofen des „Bäck' vo' Randeck“ bekommen die Laibe ihre dunkle Kruste.

# Tägliches Kneten aus Liebe zum Sauerteig

**Der Kelheimer Bäcker Erwin Wagner betreibt sein Handwerk mit Leidenschaft für einzigartiges Brot.**

Von Roland Kugler

**Kelheim.** In unserer modernen Zeit geraten immer mehr alte Traditionen in Vergessenheit, werden verändert oder ersetzt. Eines der ältesten und ehrenvollsten Handwerke ist es, unser tägliches Brot zu backen – wenn man es noch so betreibt wie Erwin Wagner.

Für ihn ist sein Beruf seine Berufung, er ist mit Herz und Seele Bäckermeister. Und das mit vollem Körpereinsatz, denn er stellt jedes Gebäckstück mit seinen Händen her.

## Ein Spätberufener

Da „Bäck' vo' Randeck“, wie man ihn auch nennt, hat im Leben schon einiges hinter sich gebracht, er ist ein Spätberufener in Sachen Bäckerei. „Mit Ende zwanzig hab' ich beschlossen, mein Hobby zum Beruf zu machen und Bäcker zu werden und mein Brot selbst zu backen – ein möglichst gutes und natürliches. Wie die Jungfrau zum Kind bin ich eigentlich dazu gekommen, mehr oder weniger,“

schmunzelt er unter seinem markanten Schnauzbart.

Oft kann man nur erahnen, was für ein Aufwand es ist, so eine Ein-Mann-Bäckerei zu betreiben – ihm allerdings kann man bei seiner Arbeit zusehen: Seine Backstube hat rundherum drei große Fenster. Staunend und verwundert bleiben jahrein, jahraus immer wieder Vorübergehende stehen. Man sieht heute ja nicht mehr so oft, wie das, was wir essen, tatsächlich hergestellt wird. Seine feinen Sachen verkauft er dann durch ein „Guckloch“ wie zu Urgroßmutterns Zeiten.

Bei dem Kelheimer Bäcker hat alles seinen eigenen Charakter, weil er alles nach eigenem Gutdünken selbst produziert. Auch seinen Backofen hat er selbst gemauert. Nachts um ein Uhr schürt er ihn ein, mit Meter scheiten die er am Vortag mit der Schubkarre von seinem Holzlagerplatz holt. Fünf, sechs Stunden später hat der Ofen die richtige Temperatur. Ab elf Uhr vormittags gibt es frische Dinkelkipferl und Sauerteigbrot.

Das Erste, was einem auf dem Weg zur Backstube empfängt, ist der Duft. Es ist dieser unvergleichliche Geruch von Feuer, Stein, Holz und warmem Brot. Es ist ein Duft wie aus der Kindheit, wie von früher, als auf dem Land noch in jedem Hof ein Backofen stand. Und genauso backt Erwin Wagner, „mit selbst kultiviertem Reinzuchtsauerteig. Das ist zwar aufwendiger,



Der sogenannte „Bäck' vo' Randeck“ hat sich auf Dinkelkipferl und Sauerteigbrote spezialisiert.

Fotos: Kugler

aber bekömmlicher und gesünder“, erklärt er seine Philosophie. „Ich verwende ausschließlich hochwertige Zutaten aus der Region und ich kenne meine Geschäftspartner alle noch persönlich.“ Ein tröstender Kontrast zu den mehreren tausend Sorten Brot, die es in Deutschland gibt, die größtenteils schnell und billig aus der Fabrik kommen und aus Fertigmis-

schungen mit Backzusätzen, Konservierungsstoffen und sonstiger Chemie bestehen. In Wagners Brot kommt davon nichts. Dafür schmeckt man die Überzeugung und Liebe die er mit reinbackt. Es ist ein Brot das alle Sinne anspricht: Das Aroma die Nase, die Farbe das Auge, die rösche Kruste den Gaumen, genauso wie der Ausbund – das bedeutet, wie es aufgerissen ist: je-

der Laib ist anders.

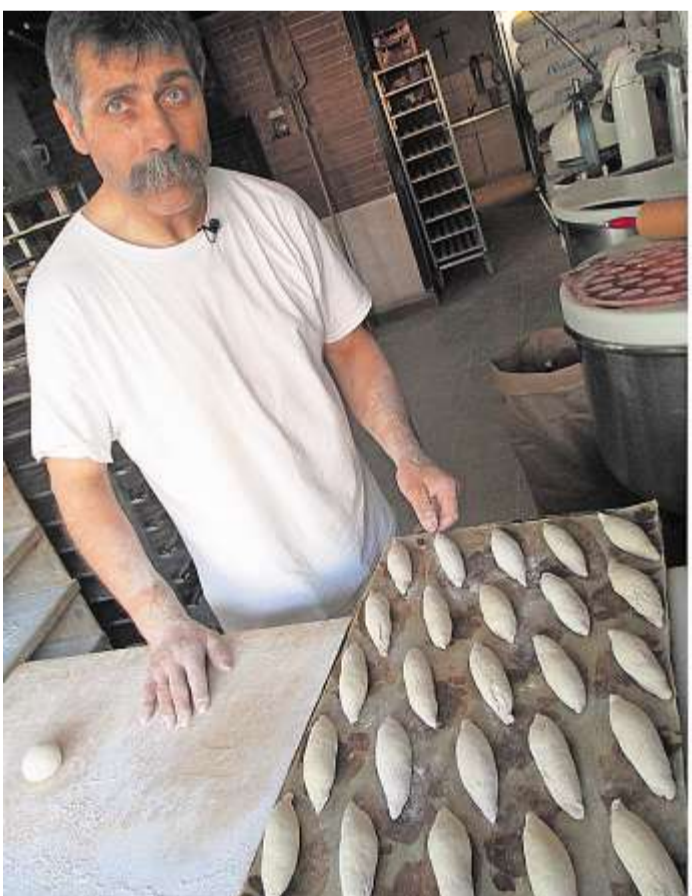
Viele Jahre buk er sechs Tage die Woche, seit diesem Jahr bleibt montags die Stube zu. Erwin Wagner selbst kann man als Workaholic bezeichnen, aber einen, der das aus purer Leidenschaft macht. „Es freut mich noch immer, wenn ich das Brot aus dem Ofen hole und sehe, dass alles gut geworden ist.“ Trotz all der Mühe, die das for-

dert – ändern würde er nichts. „Ich habe meine Arbeit nicht einen Tag bereut. Nur im Sommer, wenn es draußen 35 Grad hat und der Ofen mit circa 250 Grad oder noch mehr seine Wärme abstrahlt, wäre es manchmal woanders sicher angenehmer“, sinniert er vor sich hin, während er Teig abwägt, knetet und formt.

## Brot nach Wunsch

Vier- und Sechspfünder bäckt er in seinem Holzofen und ein Brot mit Körnern und Gewürzen – einen Fladen, der einen Bäcker aus dem Orient vor Neid erblassen ließe – und seine unnachahmlichen Dinkelkipferl. Nach Kundenwunsch macht er sich natürlich auch mal an Baguettes oder französische Croissants. Zudem gibt's noch unbeschreiblich leckere Nussecken.

Seine Stammkunden schätzen den Bäcker in der Glasbäckerei und die Qualität seiner Arbeit. Viele kommen seit Jahren. Auseinanderschneiden kann er seine heißen Brote nicht, aber auf Wunsch bäckt er auch kleinere Brote. Überhaupt ist es ratsam, vorzubestellen, wenn man auf Nummer sicher gehen will. Da „Bäck' vo' Randeck“ bäckt nämlich lieber fünf Brote zu wenig als eins zu viel. Denn Lebensmittel wegwerfen, mag er nicht. So kann jeder Kunde auch sicher sein, dass er stets ofenfrische Backwaren für seine Lieben mit nach Hause bringt.



Nach dem Kneten wird der Teig in Form gebracht.



Durch die großen Schaufenster können die Kelheimer Erwin Wagner beim Backen zusehen.

## hintergrund

► Erwin Wager ist besser bekannt unter dem Namen „Da Bäck' vo' Randeck“. Seine Spezialität ist ein echtes Holzofenbrot aus eigenem Natursauerteig. Er betreibt seit vielen Jahren seine Ein-Mann-Backstube am Alten Markt in Kelheim. Sie ist Dienstag bis Freitag von 10 bis etwa 18 Uhr geöffnet. Kipferl und Brote gibt es ab 11 Uhr, samstags ab 9 Uhr, denn da macht er schon mittags zu. Am besten bestellt man telefonisch unter (0 94 41) 68 58 59 vor.



Alles per Hand: Der Kelheimer Bäcker hat sich dem Handwerk voll und ganz verschrieben.