

Tradition seit 1415

Bäcker Matthias Schwehr und seine Kollegen laden zum **BROTMARKT** nach Eendingen

In der mittelalterlichen Stadt am Kaiserstuhl, deren Marktplatz von dem vor 400 Jahren erbauten Kornhaus beherrscht wird, backen Matthias Schwehr und seine Kollegen noch traditionell. Nächstes Wochenende zeigen sie auf dem Alemannischen Brotmarkt in Eendingen ihre Kunst.

KATJA RUSSHARDT

„Ich habe Sorten genommen, die es früher in den Backstuben gab“, sagt Matthias Schwehr, einen Korb mit Brotlaiben in der Hand. Alemannisch-Spitz hat er seine neue Kreation genannt. Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste, ein wenig Rapsöl und Leinsamen mischt er für das Brot mit den spitzen Enden, dessen Teig für mehr Geschmacksfülle lange reifen darf. Die Krume ist knusprig und das feine Röstaroma kontrastiert mit der leichten Süße des Rapsöls. Lange hat man eine Fülle an Aromen auf der Zunge und so bezirzte der Alemannisch-Spitz auch schon Brotprüfer des Deutschen Brotinstituts, die ihn mit Gold ausgezeichneten.

„Auf dem Zunftschild der Enderinger Bäckerzunft aus ihrem Gründungsjahr 1415 ist auch so ein Spitzweck zu sehen. Direkt unter einer Brezel. Das war mein Vorbild“, erklärt Schwehr. Der 46-jährige betreibt das Handwerk in der vierten Generation, seit 1898 backen die Schwehrs in der Enderinger Altstadt als eine von vier traditionellen Bäckereien. Sohn Matthias und Mutter Renate Schwehr bilden ein kongeniales Team. „Im nächsten Jahr wird unsere Bäckerei 120 Jahre alt, meine Mutter steht seit 50 Jahren fast täglich im Laden“, berichtet Schwehr. Ein herzliches Willkommen, wenn man den Laden betritt, ein Plausch, ein Kaf-



Für den Alemannisch-Spitz mischt Matthias Schwehr Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste, ein wenig Rapsöl und Leinsamen. FOTO: TJA

fee. Genau das wissen die vielen Stammkunden ganz unterschiedlichen Alters zu schätzen: neben der Qualität der Backwaren, zu denen 35 Sorten Brötchen gehören.

„Samstag ist bei uns der umsatzstärkste Tag, viele nehmen gleich ein paar Stücke mehr fürs Sonntagsfrühstück mit, obwohl es in der näheren Umgebung auch sonntags Brötchen zu kaufen gibt“, sagt Matthias Schwehr und holt ein altes, gewelltes Blech aus dem Regal. „Damit hat schon mein Großvater Wilhelm Wiggeli gemacht, die auch ich noch backe. Es gibt sie nur bei uns.“ Allein bei Schwehrs gibt es auch Liebgewonnenes aus den

1970er Jahren wie Bonanzweckle (mit deutlichem Rostabdruck), außerdem liegen Klassiker wie Gipfel- und Milchspitzwecken und die bei Feinschmeckern beliebten Vinschgauer im Regal.

Die breite Angebotspalette aus Zeitgründen zu reduzieren, kommt für den Enderinger Bäcker nicht infrage. Er liebt es, „kleine Teige“ zu machen. Was weg ist, kann man erst wieder anderntags kaufen oder muss es bestellen. Vielfalt statt Masse: Bei Schwehrs fällt die Auswahl schwer, denn das Spektrum reicht von Backwerk mit Dinkel, Einkorn und Gerste bis zu solchem mit Hafer, Kartoffel und Mais. Mit Sorgfalt und Liebe von

Hand gebacken ist jedes einzelne Brot – wie bei seinen drei Kollegen Griesbaum, Jenne und Seng, die sich ebenfalls dem traditionellen Handwerk in der malerischen Stadt verschrieben haben.

Bereits 1317 gab es „Brotlaiben“ auf dem Marktplatz, wo das weithin sichtbare Kornhaus vor genau 400 Jahren erbaut wurde. „Den Leuten zeigen, dass wir in Zeiten von aufgebackenen Teiglingen in Discountern noch vor Ort sind, und dass man Qualität schmeckt, das wollen wir auf dem alemannischen Brotmarkt“, kündigt Matthias Schwehr an. Er freut sich über die zweite Auflage der Veranstaltung am nächsten Wochenende. „Wir haben uns beim ersten Markt vor drei Jahren erst so richtig kennengelernt“, sagt er über seine Bäckerkollegen. „Wenn man gemeinsam mit Bäckermütze durchs Stadttor marschiert, berührt einen das schon richtig.“ Am Sonntag um 12 Uhr zieht der Festumzug der Bäcker und Vereine wieder durch die Altstadt, zusammen mit Brauchtums- und Trachtengruppen aus dem Elsass, dem Kinzig- und dem Elztal. Einen Tag zuvor kann man auf dem Marktplatz neben Brot- und Backwaren auch Käse und regionale Wein kosten, es gibt Backshows, Musik und Tanz.

FAKTEN

ALEMANNISCHER BROTMARKT mit Brotkultur, Genusshandwerk und Wein am 7. und 8. Oktober, jeweils von 11 bis 18 Uhr, in Eendingen. Beteiligt sind die Bäckereien Schwehr, Griesbaum, Jenne und Seng. Von 9 bis 18 Uhr sind außerdem die Geschäfte in der Altstadt geöffnet. Weitere Infos unter www.endingen.de und www.facebook.com/AlemannischerBrotmarkt TJA

NACHSCHLAG

BEN KINDLERS BADISCHE KÜCHE

Saibling auf asiatische Art

Eine eigene Kochschule war schon immer sein Traum. Vor sieben Jahren hat Ben

Kindler ihn in Freiburg mit „Bensels Kochschule“ verwirklicht. In der „Eichhalde“ im Stadtteil Herdern begann Bensel (so sein Spitzname aus Kindertagen) seine Ausbildung, es folgten exquise Adressen wie der Almhof



Schneider in Lech, das Madinat Jumeirah in Dubai und die Fischerzunft in Schaffhausen. Kochen macht Freude, ist Lust und Leidenschaft – und enthält bei Kindler oft eine Prise Asien. Thai-Chef darf er sich nach einer Zusatzausbildung in Thailand nennen und er hat in seinem vor zwei Jahren in der Edition Rombach erschienenen Kochbuch Tafelspitz in Zitronengrassud mit Thai-Auberginen oder in Kokos geschmorten Kalbsbackchen präsentiert. Sein neues Buch „Ben Kindler kocht Badisch“ führt nun in die regionale Küche ein. „Klassisch kreativ“ heißt es auf dem Cover, das Rote Bete im Salzbeet zeigt und Schwarzwaldkirschees mit einem kleinen Hirschkopf zu karikieren wagt. „Das ein oder andere Gewürz aus fernen Län-

dern“ finde man unter den Klassikern mit bodenständigen Produkten, kündigt der Autor im Vorwort an, und genau das erwartet man auch von ihm: Kaffir-Limettenblätter in der Gutedel-Rahmsuppe, Chili-Senf dressing für Salate oder gebackene Saibling auf asiatische Art wenn wie eine frische Brise durch das

grafisch ansprechende und höchst appetitlich bilderte Werk. Zu lesen sind darüber hinaus Erinnerungen an Ben Kindlers Aufenthalte bei den Großeltern im Kaiserstuhl, wo Oma Klara den Kirschenplotzer zauberte, der sich nun auf Seite 108 findet. Wer badisch kochen lernen will, hat hier ein feines und unterhaltsames Basiswerk: Von Suppeneinlagen (Badische Riebele, Flädle), über badischen Kartoffelsalat bis zu Bräsele und Knöpfle findet man hier alles, übersichtlich unterteilt in Basics, Vor- und Hauptspeisen (Fleisch, Fisch, Gemüse) sowie feine Nachspeisen.

KATJA RUSSHARDT

➤ **BEN KINDLER: Ben Kindler kocht badisch**, Belsler Verlag, 128 Seiten, 19,99 Euro.

QUERBEET

FELDBERG Exkursion zu Herbstvögeln



Im Herbst hat der Feldberg für Vögel und Vogelbeobachter seinen ganz eigenen Reiz: Viele gefiederte Wintergäste aus Nord- und Osteuropa sind dort inzwischen eingetroffen und schwärmen umher. Am Samstag, 14. Oktober, bietet das Haus der Natur eine vogelkundliche Wanderung durch das Naturschutzgebiet an. Los geht die dreistündige Tour, die für Kinder ab acht Jahren geeignet ist, um 9 Uhr an der Infotheke des Haus der Natur, Dr.-Pilet-Spur 4, Feldberg, Teilnahme 4 Euro, ermäßigt 3 Euro. Anmeldung erforderlich unter Telefon 07676/933630 oder per E-Mail an naturschutzzentrum@naz-feldberg.de. DS

Zeit braucht Zeit

Ausflugstipp: Straßburg erinnert in den Ausstellungen **LABOR EUROPAS** an seine Auferstehung

Bevor man die heiligen Hallen des Museums für Moderne und Zeitgenössische Kunst (MAMC) betritt, lohnt ein Blick auf das überdimensionale Foto eines Landvermessers bei der Arbeit. Der historische Schnappschuss stimmt ein auf die Ausstellung „Straßburg – Labor Europas“, die die Verwandlung von der Mittelalterstadt zur Metropole zeigt, von der deutschen Stadt zu einer französischen. Und mittendrin stehen die Künstler.

Mehrere Straßburger Museen beteiligen sich an der Mega-Schau, die davon befeuert wird, dass das wilhelminische Viertel La Neustadt jüngst ins Unesco-Weltkulturerbe aufgenommen wurde. Nach dem preußisch-französischen Krieg 1870 plagte den Kaiser ein schlechtes Gewissen, fast ganz Straßburg lag doch in Schutt und Asche. Dazu kam der ihm eigene Größenwahn, er wollte die Stadt zum Schaufenster des Westens machen. Innerhalb von Jahrzehnten verdreifachte sich das Stadtgebiet, zig Theater und Museen entstanden, eine Kunstgewerbeschule wurde gegründet, die bis heute Impulse setzt.

All die großen Namen aus jener Zeit sind jetzt zu sehen. Zum Beispiel Charles Spindler, ein Allround-Künstler mit der Leiden-

schaft für Holz, der zum Meister der Intarsien wurde. Da damals viel Geld in der Stadt war, waren die Aufträge entsprechend groß und Spindler konnte für die Weltausstellung in Paris 1900 einen ganzen Raum mit Holz verkleiden – Wände, Tische, Stühle, ja sogar das Klavier. Auch die Plakatkunst gibt was her, mit dem Schwung des Jugendstils wurde für das Künstler-Masken-Fest und andere Partys geworben: Herren 8 Mark, Damen 4 Mark!

Jeder Raum des Museums ist durch Farben anders gestaltet, hinzu kommt ein Fries mit Fotos unterhalb der Decke, der sich durch alle Räume zieht. Da der Abstand großzügig ist, kommt die Kunst unten den Bildern oben nicht in die Quere. Eine geradezu witzige Verbeugung an den Zeitgeist sind die Holzaufbauten mit Upcycling-Charme. Im ersten Stock sind dann noch Grafiken aus Deutschland – etwa von Käthe Kollwitz und Max Liebermann – ausgestellt sowie ein Selbstporträt von Max Beckmann, das er in Straßburg gezeichnet hat, als er sich von seinen Fronterlebnissen kurierte. Weitere Exponate aus verschiedenen anderen Museen, die damals mit der Universität verzahnt waren, verlassen die Kunst der Malerei und der Zeichnung: Man erforschte die Welt im Großen und Kleinen und schaute in die Antike, machte Gipsabdrücke von Statuen oder holte sich gleich die Originale aus der Pharaonenzeit. Und das ist ja nur ein kleiner Teil der



Der Blick in die Antike prägte die Kunst in der Stadt zwischen 1880 und 1930. FOTO: PC

Ausstellung: Im Zwischenstock sind Lothar von Seebach und weitere Lokalmatadoren der Zeit um 1900 zu sehen und im Stadtgebiet finden „Satellenausstellungen“ statt, so zum Beispiel im Museum Unserer Lieben Frau (Oevre Notre-Dame) wo man sich an Straßburg als „kleines Berlin“ erinnert, und im Elsassischen Museum mit historischen und aktuellen Fotografien. Wer also die volle Dröhnung Straßburg will, braucht einen ganzen Tag oder sollte sich gleich ein langes Wochenende dafür frei nehmen, am besten mit Weinprobe und Winstub zur Auflockerung. Für 50 Jahre Rückschau braucht es etwas Zeit. PASCAL CAMES

➤ **LABOR EUROPAS** Straßburg 1880 bis 1930: Museum für Moderne und Zeitgenössische Kunst (MAMC), Zoologisches Museum, Museum für Bildende Kunst, Galerie Heitz. Eintritt 10 Euro, ermäßigt 6,50 Euro (MAMC), heute Eintritt frei wie jeden ersten Sonntag des Monats. Deutsche Führungen gibt es jeden ersten Samstag im Monat, immer um 11 Uhr. Info: www.musees.strasbourg.eu

BOLLSCHWEIL Gartenmesse im Schlosspark

Blühende Vielfalt von Landhaustil bis Gartenkultur gibt es dieses Wochenende wieder bei der Messe Bogart auf Schloss Bollschweil bei Freiburg zu entdecken. Baron und Baronin Adrian und Franziska von Holz laden heute, 1. Oktober, von 10 bis 18 Uhr in den romantischen Schlosspark ein. Rund 100 Aussteller präsentieren historische Pflanzen und Neuzüchtungen, Accessoires und Dekorationen, Mode und Düfte, kulinarische Köstlichkeiten und vieles mehr. Der Eintritt beträgt 7,50 Euro. Info: www.bo-gart.de. DS

Varia®

DIE KÜCHE ZUM LEBEN

SCHAU SONNTAG

Heute*
 13 - 17 Uhr
*Keine Beratung, kein Verkauf

varia-emmendingen.de

Am Elzdamm 66 · 79312 Emmendingen
 TELEFON 07641.95425810