

Carsten
Henn

SPIEGEL
Bestseller-
Autor



DER GESCHICHTEN BÄCKER

Roman

**EXKLUSIVE
LESEPROBE**



PIPER



CARSTEN HENN

arbeitete nach seinem Studium als Radiomoderator. Heute ist er als freier Weinjournalist und Restaurantkritiker tätig, er veröffentlichte zahlreiche erfolgreiche Kriminalromane und Liebeskomödien. Sein Roman »Der Buchspazierer« stand monatelang unter den Top 10 der SPIEGEL-Bestsellerliste, eroberte die Herzen der Leserinnen und Leser und erhielt begeisterte Besprechungen.

KAPITEL 1

KRUSTE

Wie lange kann man weitertanzen, wenn die Musik zu Ende ist?

Das fragte sich genau ein Mensch im Konzerthaus der Stadt. Der Saal war eine Schmuckschachtel, voller Gold und Schnörkel, voller Stuck und Bordüren. Alles schien zu sagen, dass Zeit hier keine Rolle spielte, es egal war, welches Jahr man gerade zählte, welchen Monat, welchen Tag.

Aber Zeit verging, und das war Teil des Problems.

Sofie Eichner saß in Reihe 5, Sitz 34. Obwohl es ein gepolsterter Sitz war, schien es ihr, als fiele sie ins Bodenlose. In Filmen sah man manchmal Menschen rücklings – und immer in Zeitlupe – in ein weiches Daunenbett sinken. So fühlte es sich gerade auch bei ihr an: rücklings, Zeitlupe, nur das Daunenbett fehlte.

Die Musik hatte für sie eigentlich schon vor über drei Monaten aufgehört zu spielen, als eine Verletzung die Nadel vom Vinyl gerissen hatte und der Intendant die Gelegenheit nutzte, sich ihrer schnell zu entledigen. Schließlich hatte er schon lange eine Nachfolgerin ins Auge gefasst und diese im letzten Jahr, so oft es ging, für Gastrollen ins Kulturhaus geholt. Einen aufsteigenden

Stern. Noch dazu genau sein Typ Frau. Irina Nijinsky. Schon ihr Name klang wie Tanz: zwei entschlossene Schritte mit durchgedrücktem Rücken, dann ein sanftes Ausgleiten. Gefolgt von sprachlosem Staunen. (...) Deshalb stand jetzt sie oben auf der Bühne, wohingegen Sofie mit ihrem Mann Florian auf den besten Plätzen – den Ehrenplätzen! – saß und hören musste, wie die wunderschöne Musik für jemand anderen spielte. Von hier konnte Sofie das Bühnengeschehen perfekt auf Augenhöhe bewundern, und die Klänge des im Graben spielenden Orchesters trafen sie mit Wucht und Transparenz. Es war unerträglich. Sofie spürte, dass sie nicht mehr atmen konnte, die Luft sich in ihr zusammenpresste. Ihre Lunge verhärtet, wie aus Stein.

Sie stand auf.

Im selben Moment hafteten alle Blicke an ihr, als wäre sie ein Fliegenfänger. Sofie wandte sich schnell nach links und ging in Trippelschritten seitlich an den Sitzenden vorbei, den kleinen Spalt zwischen Knien und der Rückseite der Stuhlreihe nutzend. Sie lächelte entschuldigend, obwohl ihr gar nicht danach zumute war. Aber wer professionell tanzte, konnte lächeln, selbst wenn der Körper schrie. Lächeln bedeutete, bestimmte Muskeln anzuspannen. Es war kein Gefühl.

Immer wieder flüsterte sie »Entschuldigung«, bis es zu einem Mantra wurde, das sie nicht mehr zu den ande-

ren Besuchern, sondern zu sich selbst sagte. Sie wurde hektischer, spürte die unzähligen Blicke wie Nadelstiche auf der Haut. Dazu Kopfschütteln, Naserümpfen, Schnalzen. Immer noch konnte sie nicht durchatmen, war da dieses Brennen in der Lunge.

So schnell es ging zum Ausgang. Aber ohne zu rennen. So schnell es ging, in ihrem eng und knöchellang geschnittenen, goldglitzernden Abendkleid.

Ein Blitz. Dann nochmal. Sie schossen Fotos von ihr. Es wurden mehr. Wo die Schranke des Anstands niedergerissen war, trampelte der Mob anstandslos darüber. Weitere Blitze, näher jetzt.

Dann war sie durch die Tür. Hinaus aus der Dunkelheit des Saals in die strahlende Helligkeit des nahezu menschenleeren Foyers. Sie musste die Lider senken. Trotzdem schnell weiter über den glatten weißen Fliesenboden, zum Münsterplatz, der vom Nieselregen glänzte und dessen Pflastersteine rutschig waren, wie mit Seife eingeschmiert.

Erst als sie auf diesem unsicheren Grund stand, konnte Sofie endlich wieder atmen.

Sie blickte hinter sich.

Florian war ihr nicht gefolgt.

Sofie musste nur kurz überlegen, was sie nun tun sollte. Gehen. Nach Hause. Es war erleichternd, Meter um Meter zwischen sich und das Konzerthaus zu brin-

gen. Der kühle Regen wusch die Wärme des Konzerthauses von ihren bloßen Schultern. Der feine Stoff des luxuriösen Kleides sog sich voll, der perfekte Faltenwurf erschlaffte.

Sofie blickte auf die glänzenden Pflastersteine, um nicht zu stolpern. Sie war so sehr in die Steine versunken, dass sie am westlichen Ende des Münsterplatzes mit einem alten Mann zusammenstieß.

»Das tut mir leid! Entschuldigen Sie bitte meine Unachtsamkeit. Ist alles in Ordnung mit Ihnen?«, fragte sie den auf den Pflastersteinen liegenden Herrn und reichte ihm schnell die Hand.

»Den Büchern ist nichts passiert«, antwortete er und wirkte ausgesprochen erleichtert, nachdem er seinen Rucksack sorgfältig befühlt hatte. Der Mann trug eine olivgrüne Latzhose, in derselben Farbe eine Jacke, die ihm viel zu groß war, und einen Schlapphut.

»Ich meinte eigentlich, wie es Ihnen geht«, sagte Sofie.

»In meinem Alter ist nicht das Fallen das Problem, sondern das Aufstehen«, erwiderte er mit einem schalkhaften Glitzern in seinen Augen.

Sofie half ihm auf die Beine und strich den Straßendreck von seiner Kleidung.

»Es tut mir wirklich leid, ich war ganz in Gedanken.«

»Das habe ich gesehen. Sie waren so vertieft, als wür-

den Sie in einem Buch lesen.«

Sofie schüttelte den Kopf. »Ich habe über die Pflastersteine nachgedacht.« Sie stockte. »Nein, eigentlich ging es um mein Leben.«

»Manchmal ist es gut, über das Leben so nachzudenken, als wäre es ein Buch. Und sich zu fragen, wie es weitergeschrieben werden sollte. Um dann zu begreifen, dass man selbst die Person ist, die den Federkiel in der Hand hält.« Er blickte auf seine Uhr. »Ich muss los, mein erster Kunde wartet. Und er mag es gar nicht zu warten.« Penibel rückte er seinen Rucksack zurecht und den Hut gerade.

»Nochmal Entschuldigung«, sagte Sofie. »Sonst bin ich nicht so.«

»Alles gut. Ich gehe jetzt etwas schneller, und die Welt ist dann wieder genau da, wo sie sein sollte.« Er sah sie an und schenkte ihr ein Lächeln. »Sie scheinen eine sehr nette Frau zu sein. Deswegen wünsche ich Ihnen von Herzen viel Glück. Für Ihr Leben.« Mit einem höflichen Nicken drehte er sich um und ging strammen Schrittes Richtung Münster.

Als Sofie sich umschaute, Orientierung suchend, blieb ihr Blick an einem kleinen, dunkellockigen Mädchen in einem der Fenster hängen. Es sah dem alten Mann nach, der gerade um die Ecke bog. Vor diesem Kind lag noch alles.

Vor dem tanzenden Kind in ihr lag dagegen nichts mehr, das wichtig war.

Die Straßenbahnlinie 18 führte aus der Stadt hinaus, an immer weniger Häusern und immer mehr Feldern vorbei, auf denen Getreide, Kartoffeln und Blumen angebaut wurden. Der launische April stellte den Regen ab und ließ die Sonne in Eidottergelb untergehen. Im warmen Licht sah alles friedlich und idyllisch aus – und damit ganz anders als in Sofie. Als die Straßenbahn an ihrer Station hielt und sie allein in das Neonlicht der einzigen Laterne hinaustrat, wurde es ihr endgültig bewusst: Sie würde nie wieder tanzen.

In den Glasscheiben der fortfahrenden Bahn sah sie ihr Spiegelbild. Die Augen einen Hauch zu weit auseinander, die Wangenknochen nicht exponiert genug. Sie war keine klassische Schönheit. Nie gewesen. Als Kind war ihr Körper unregelmäßig und wenig elegant gewachsen. Mal wirkte der Hals zu kurz, mal die Arme zu lang, dann schien der Po zu breit und die Nase zu spitz. Aber als Sofie erwachsen war und der Körper fertig nach all dem Recken und Strecken, hatte sie Gliedmaßen, die prädestiniert waren fürs Tanzen. Und im Tanz hatte Sofie sich erstmals schön gefühlt, im Tanz war sie ganz sie selbst und am richtigen Platz gewesen.

Als die Bahn in der dunklen Ferne verschwunden

war, lag das Dorf still vor ihr. Sofie kam am Kirchturm vorbei, dem höchsten Gebäude des Dorfes, an dunklen Fensterfronten. Die wenigen Geschäfte lagen alle entlang der Hauptstraße.

Da war die Bäckerei *Johannes Pape & Sohn* und daneben der kleine Hofladen der Familie Nittels. In der viele Jahre leerstehenden Metzgerei hatte vor Kurzem ein Steakhaus namens *Glut & Asche* eröffnet. Der Besitzer stand häufig vor der Tür, rauchte und blickte die Straße entlang, als würden dadurch eher Gäste kommen. Die Zweigstelle der Bank und der Friseursalon waren geschlossen worden, in Ersterer standen jetzt nur noch ein Geldautomat und ein Kontoauszugsdrucker, und wer eine neue Frisur wünschte, musste in das Nachbardorf zum Salon *Schnittpunkt*. Dann war da nur noch Bauer Mattes, ein rotwangiger schwerer Mann, der aussah wie ein riesiges Baby und genauso gerne brüllte. Er hielt am Rand des Dorfes Hühner, Gänse und auch zwei Bienenvölker. Etwas außerhalb lag ein Supermarkt mit großen Neonbuchstaben über der Glasfront und kostenfreien Parkplätzen.

Das einzige Wirtshaus war der *Ochsen* (mit Bundeskegelbahn), direkt an der Bahnhaltestelle. Als Sofie daran vorbeiging, öffnete sich die Eingangstür, um einen Angetrunkenen auf die Straße zu spucken. Mit ihm drang scheppernde Musik heraus.

Sie spürte, dass ihre Beine den Rhythmus aufnahmen und ihre Schritte sich dem plumpen Takt anpassten. Fest presste sie die Hände auf die Ohren, bis es schmerzte. Dann ging sie schnell daran vorbei, passierte den Friedhof mitsamt kleiner Kapelle und ließ die Hände erst wieder sinken, als sie um die Ecke in die Beller Straße bog, wo sich, von einer Straßenlaterne beschienen, das Haus befand, in dessen zweiter Etage sie wohnte.

Nachdem Sofie die Wohnungstür aufgeschlossen hatte, ging sie, ohne ihre Schuhe auszuziehen, ins Wohnzimmer, kniete sich vor die Kommode und zog die unterste Schublade heraus. Dort befand sich eine Schachtel mit rosa Schleife. Vorsichtig öffnete sie den Deckel und konnte beim Anblick ihrer ersten Spitzenschuhe nicht fassen, dass ihre Füße einmal klein genug gewesen waren, um dort hineinzupassen. Warum konnten Dinge, die schön und richtig im Leben waren, nicht für immer bleiben? Warum musste die Welt sich immer weiterdrehen, wenn sie doch schon am richtigen Platz war? Sofie sank in sich zusammen und ließ die Tränen fließen.

★★★

Rund dreihundert Meter entfernt schlief Giacomo Botura und drehte sich auf seiner durchgelegenen Matratze um. Obwohl er der Bäcker des Dorfes war, träumte er nicht von Brötchen und Mehl, von Krumen und Teig. Er träumte vom Land seiner Jugend, von Kalabrien. Wie bei jeder Art von Traum schien es ihm unwirklich, und die Erinnerungen an die Bergzüge und Küstenstreifen wirkten, als wären sie aus Luft gewoben. Häufig träumte er dann von Kalabrien, wenn Familie Nittels in ihrem kleinen Hofladen duftende Orangen neben der Eingangstür aufbaute, um Kunden hereinzulocken. Die Orangen erinnerten ihn an die Bergamotte-Früchte, die er immer zusammen mit seiner Tante Rosarina geerntet hatte.

In dieser Nacht träumte Giacomo, wie er den staubigen steilen Weg vom Dorf zum Obstgarten nahm, der hoch oben über dem Meer thronte. Er musste Wasserflaschen schleppen und einen Korb mit Essen für die Mittagspause. Als er endlich den Schatten der alten Bäume erreichte, glänzte seine Haut vom Schweiß. Er träumte davon, wie er die sauren, leicht bitteren Früchte pflückte, während ein kühler Wind durch den Hain blies und ihm Geschichten vom nahen Ozean erzählte. In seinen Träumen war in Kalabrien immer Sommer, aber nie war es zu heiß, gab es penetrante Stechmücken oder bekam man einen Sonnenbrand. Es hänselte ihn

auch niemand, weil er beim Pflücken trödelte. Alle lächelten bei der Arbeit, obwohl sie hart war.

Aus diesen Träumen wachte er gut erholt auf.

So auch heute, wo er nach dem Aufwachen noch für einen kurzen wundervollen Moment den Duft der Bergamotte in der Nase hatte. Als er für die Morgenwäsche in sein kleines Bad ging und die orangefarbene Bergamotte-Seife bedächtig durch die Finger gleiten ließ, ihre runde Form genießend, kam sie ihm vor wie seine Träume von Kalabrien. Immer frisch, makellos, eine perfekte Illusion.

Am Schluss der Morgentoilette widmete Giacomo sich seinen Haaren. Er strich sie mit einem Kamm so nach hinten, dass sie in Wellen über den Kopf liefen, absolut parallel. Solch eine Frisur hatte er bei seinem Vater immer bewundert. Es hatte leider nicht viel anderes an ihm zu bewundern gegeben. Sie hatten niemals Frieden schließen können.

Beim Gang zur Wohnungstür machte er nur wenig Licht, das Halbdunkel schien ihm angemessen für die alten Möbel, die stets so träge wirkten, als würden sie nur langsam erwachen. Sie waren bereits hier gewesen, als er einzog, und Giacomo war niemand, der gute Möbel wegwarf, weil sie ihm nicht gefielen, oder ein sorgsam gemaltes Bild abhängte, nur weil ein Hirsch darauf vor einem viel zu blauen Alpensee rührte. Er

hatte Respekt vor der Handwerkskunst. Mit der Zeit waren ein paar gerahmte Fotos aus der alten Heimat dazugekommen. Eines seines liebsten Fußballvereins, das in der Zeitung gewesen war, als dieser nach über vierzig Jahren wieder einmal die Meisterschaft gewonnen hatte, und eines, über das er jeden Morgen zärtlich strich und dabei ebenso zärtliche Worte sprach. In die Schrankwand waren ein paar Bücher eingezogen, vom oftmaligen Lesen mit stolzer Patina versehen. Ansonsten war nur ausgewechselt worden, was nicht mehr funktionierte. Der gerissene Lampenschirm in der kleinen Küche, die vergilbten Vorhänge im Wohnzimmer, das gesprungene Waschbecken im Bad. Alles hatte er günstig ersetzt. Giacomo hatte diese Wohnung geflickt, wie man eine alte, löchrige Hose flickt. Mit allem, was man schnell greifen kann. Genauso liebte er es, kein Geld zu verschwenden. Er verdiente ohnehin nicht viel und schickte jeden Monat den Großteil davon nach Kalabrien.

Die Bäckerei lag nur eine Etage tiefer im Erdgeschoss. Aber Giacomo musste außen ums Haus herumgehen, um sie zu betreten, gute zehn Meter. Er mochte diesen kurzen Weg, der Arbeit und Zuhause trennte, obwohl er manchmal durch Regen, Schnee und Sturm laufen musste. Oder: gerade weil er manchmal durch solch ein Wetter musste. Bräuchte er nur durch ein Treppenhaus

gehen, würde er nicht spüren, was für ein Tag war. Und das musste er wissen, damit sein Brot gut wurde. Denn der Teig wusste immer, welches Wetter gerade herrschte und verhielt sich entsprechend.

Die zehn Meter bis zur Backstube waren als Kiesweg angelegt mit ein paar Gewächsen wie Süßholz, Silber-Fingerkraut und Peperoncini (sogar dreierlei Sorten) aus seiner Heimat, natürlich war auch ein Olivenbäumchen darunter und ein junges Clementinenbäumchen, für das er extra ein winziges Gewächshäuschen gebaut hatte. Die meisten Pflanzen hatte seine Nonna ihm aus Kalabrien geschickt, damit er diese nicht vergaß (was natürlich niemals passiert wäre). Sie waren wie ein Kuss seiner Nonna auf seine Stirn, ein Streicheln über seine Wange. Als er jetzt an ihnen vorbeiging, war Giacomo ein klein wenig neidisch auf die Pflanzen. Die Erde, in der ihre Wurzeln steckten, war für sie Heimat. Er dagegen fühlte sich immer noch ein wenig zerrissen zwischen alter und neuer Heimat. Dreiundfünfzig Jahre lebte Giacomo jetzt, mehr als die Hälfte davon hatte er in diesem Land hier verbracht. Es war ihm längst zur Heimat geworden. Keine zweite Heimat, sondern eine weitere.

Lampen gab es auf dem kurzen Weg nicht. Das Licht von Mond und Sternen musste reichen.

Umso massiver erschien ihm die Helligkeit, als er wie immer um vier Uhr früh durch den Nebeneingang in

die kleine Backstube trat, den Lichtschalter betätigte, die drei Neonröhren an der Decke flackernd lebendig wurden und er seine Familie sah: die zwei Rührmaschinen, die Mehlsäcke, die große Arbeitsplatte in der Mitte, die Gärkörbe, die Bäckerleinen, den Bräunwisch und natürlich den Holzbackofen mit Schamottsteinen. So etwas konnte heute kaum noch jemand bauen, und es fanden sich ebenso wenig Bäcker, die damit arbeiten wollten. Der alte Ofen machte viel Arbeit und blieb immer ein wenig unberechenbar.

»Na, du alter Drachen«, begrüßte Giacomo ihn und strich über die zwei schmalen Glasfenster, durch die er später seinen Backwaren beim Aufgehen zuschauen konnte. »Bereit für ein schönes Feuer?«

Giacomo wünschte auch den drei kleinen Schwarz-Weiß-Fotos einen guten Morgen, die gerahmt an der Wand hingen und von denen er mit einem Tuch das Mehl wischte. Dann rieb er sich seine Hände warm, denn Teig mochte keine Kälte. Er wollte liebkost und umsorgt werden.

Giacomo verspürte einen Stich ins Herz, als er an die Arbeitsplatte trat und sie mit Mehl bestreute. Die Kosten für den Betrieb und die Zutaten waren in den letzten Jahren so viel teurer geworden, aber die Kunden wollten nicht mehr bezahlen. Selbst eine kleine Erhöhung des Brötchenpreises hatte zu vielen Beschwerden

geführt. Giacomo würde das Bäckerhandwerk nur weiter ausführen können, wenn er mehr produzierte, um auch den Kindergarten oder den Fußballverein beliefern zu können. Die Nachfragen waren da. Die kleine Bäckerei musste ein bisschen weniger klein sein, wollte sie stark genug werden, in dieser Welt zu überleben. Dafür brauchte er eine zusätzliche Kraft in der Backstube. Aber bisher hatten sich nur wenige auf sein Stellengesuch gemeldet, und keiner war länger als einen Tag geblieben. Wenn er in sechs Wochen niemanden fand, wären auch die letzten Reserven aufgebraucht. Anscheinend wollte heutzutage keiner mehr Bäcker werden. Obwohl es doch der schönste Beruf der Welt war! Welch größeres Glück konnte es geben, als frischgebackenes, duftendes, goldbraunes Brot aus dem alten Drachen zu ziehen und sich ein noch heißes Stück abzubrechen, um es sofort in den Mund zu stecken?

Giacomo machte sich an die Arbeit. Solange es noch ging, würde er jeden Tag hier genießen. Und dem alten Drachen nichts davon sagen, dass sein Feuer bald für immer erlöschen könnte.

Carsten Henn im Interview über seinen neuen Roman »Der Geschichtenbäcker«

Woher kam die Inspiration für dieses Buch?

Mir kommen eigentlich alle Inspirationen beim Essen. Kulinarisches treibt mich ja seit vielen Jahren um, und Brot liebe ich sehr. In Restaurants mache ich häufig den »Brotfehler« und esse so viel von dem leckeren, selbstgebackenen Brot, dass nachher kaum noch Platz für die eigentlichen Gerichte ist.

Seit Jahren wollte ich deshalb ein Buch schreiben, bei dem dieses großartige Lebensmittel eine Rolle spielt. Aber ich habe von Anfang an gespürt, dass ich keinen Kriminalroman darüber schreiben kann. Brot zu backen ist so ein sinnlicher, körperlicher Vorgang, deshalb wollte ich eine Geschichte erzählen, in der es

um dieses Sinnliche geht, und damit zusammenhängend auch um Liebe. Vor allem der zu sich selbst, die erst wahrhaftige Liebe zu anderen ermöglicht. Sofies Mann ist Choreograph, das macht die Bruchstelle an diesem Punkt ihres Lebens umso schwerwiegender.

Warum erlebt Brotbacken gerade ein so großes Revival? Und was macht Brotbacken zu einer besonderen Kunst?

Brot ist unser fundamentalstes Lebensmittel. Und vielleicht unser emotionalstes. Viele essen es zum Frühstück, Kinder nehmen es mit als Pausenbrot in die Schule, Erwachsene als Stulle mit auf die Arbeit, und abends gibt es wieder Brot. Wenn meine Großmutter mir zeigen wollte, dass sie mich liebt, schmierte sie mir ein Brot mit dick Butter drauf – in meiner Familie zeigt man seine Liebe seit jeher durch Essen. Ich glaube, in der Corona-Pandemie wurde die Sehnsucht nach einem Lebensmittel groß, dass uns sagt »Es ist alles gut, du bist zuhause«. Viele begannen, Brot zu backen, denn solange das möglich war, wusste man: Uns kann eigentlich nichts passieren.

Und das Schöne ist, Brot backen geht eigentlich ganz einfach. Man braucht nur drei Zutaten: Mehl, Wasser

und Hefe. Einem Brot dann im Ofen zuzusehen, wie es aufgeht, ist einer der allerschönsten Anblicke, die es in der Küche gibt. Ofen-Kino!

Sofie ist eine ehemalige Tänzerin – wie kommen Sie zum Thema Tanz?

Um es direkt zu gestehen: Ich selbst bin ein ganz miserabler Tänzer. Meine Lebensgefährtin hat den Tanzkurs mit mir abgebrochen, weil sie meine ungelassenen Bewegungen nicht mehr ertragen konnte. Und wenn ich mich zuhause mal rhythmisch zu Musik bewege, rollt meine Tochter mit den Augen und fleht mich an aufzuhören, weil es so schrecklich peinlich ist. Dabei liebe ich Musik sehr und auch, mich dazu zu bewegen. So unwahrscheinlich es klingt, aber durch Sofie lebe ich meine Liebe zum Tanz aus.

Welche Lebensweisheit würde Giacomo den Leserinnen und Lesern des Romans mit auf den Weg geben?

Wie jeder gute Bäcker weiß Giacomo um die Bedeutung von Zeit. Deshalb würde er sagen: *Nur wer einer Sache die nötige Zeit gibt, dem wird sie gelingen.*

Zeit ist die wichtigste Zutat. Bei allem.

FAULENZERBROT

(für eine Kastenform, 750 g Brot)

Ein Rezept von Milena Drefke (»Brotbäckchen«, Brühl), bei der Carsten Henn für den Roman recherchiert hat

ZUTATEN:

- | | |
|--------------|---|
| 315 g | Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
oder Urkornmehle (Emmer,
Einkorn, Kamut) oder eine
Mischung daraus |
| 75 g | Sonnenblumenkerne, geröstet
(oder Nüsse nach Wahl) |
| 30 g | Kürbiskerne, geröstet |
| 50 g | Leinsamenschrot |
| 50 g | Haferflocken (oder jede
andere Flockensorte) |
| 420 g | kaltes Wasser |
| 0,8 g | frische Hefe (wirklich genau
abwiegen! Entspricht einer
kleinen Erbse) |
| 9 g | Salz |

ZUBEREITUNG:

Saaten und Flocken nach Wunsch rösten, mit kaltem Wasser ablöschen und in eine Wanne umfüllen. Hefe einrühren, dann das Salz dazu und auflösen. Das Mehl homogen daruntermischen. Der Teig darf nicht zu fest, aber auch nicht zu flüssig sein. Den Teig 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur (20 bis 22 Grad) gehen lassen. Lieber etwas kälter stehen. Im Sommer kann ein Raum zu warm sein, und der Teig geht zu schnell.

Nach diesem ersten Gehen den Teig in die Kastenform geben, mit einem nassen Löffel leicht andrücken und die Form luftdicht abdecken (Frischhaltefolie oder Abdeckhaube).

Noch einmal 1 bis 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte sich danach merklich vergrößert haben.

Eine feuerfeste Form in den Backofen stellen, diesen auf 250 Grad vorheizen. Das Brot in der Kastenform in den Ofen stellen, und eine kleine Espressotasse Wasser in die feuerfeste Schale kippen, Ofentür schnell schließen.

Nach 10 Minuten den Ofen auf 200 Grad runterstellen und weitere 45 bis 55 Minuten fertig backen.

Sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen oder gegebenenfalls noch etwas nachbacken für eine bessere Kruste.

Ab sofort im
Handel!



Auch als Hörbuch
erhältlich!
ISBN 978-3-86952-544-0

ISBN 978-3-492-07134-5,
€ 14,00 (D) / € 14,40 (A)

Welche Zutaten braucht ein gutes Leben?

Brot backen ist fast wie ein Tanz. Teig wird rhythmisch geknetet, die Drehung der Hände, der Schwung der Hüfte geben ihm Geschmeidigkeit.

Fasziniert beobachtet die ehemalige Tänzerin Sofie den italienischen Bäcker Giacomo bei seiner Arbeit. Eigentlich wollte sie den Aushilfsjob in der Dorfbackstube gleich wieder kündigen. Zu sehr hat sie das Ende ihrer Karriere aus der Bahn geworfen. Wer ist sie, wenn sie nicht tanzt? Wer wird sie lieben, wenn sie nicht mehr auf der Bühne strahlt? Doch überraschend findet Sofie in der kleinen Bäckerei viel mehr als nur eine Beschäftigung: die Weisheit eines einfachen Mannes, das Glück der kleinen Dinge und den Mut zur Veränderung.

**Vom Autor des SPIEGEL-Bestsellers
»Der Buchspazierer«: ein warmherziger
Roman mit ganz viel Gefühl und
in wunderbarer Sprache**