

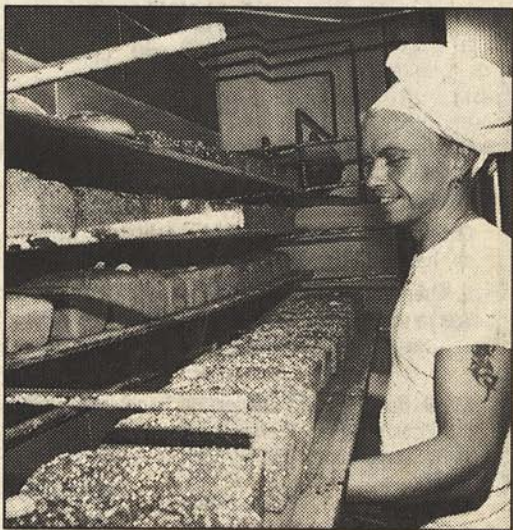
Im Zeichen der Brezel

Von SABINE GORIS

Eine Brezel über der Tür und ein fröhlicher Regenbogen sind ihr Wahrzeichen – die Vollkornbäckerei „Das Freibackhaus“ versorgt Lübecker Mägen seit 1987 mit gesundem Vollkorngebäck. Das schöne Altstadtthaus an der Glockengießerstraße 42 steht allerdings schon länger: Seit 1293 wird hier gebacken – so ist es in Urkunden verzeichnet. Damit ist das Freibackhaus nicht nur die älteste Bäckerei Lübecks, sondern auch einer der ältesten in deutschen Landen.

Der Name Freibackhaus stammt noch aus dem Mittelalter. Damals hatten die Lübecker Bäcker eine Monopolstellung, die ihnen erlaubte, Schindluder mit den Zähnen ihrer Kunden zu treiben: Gewinnsüchtige Bäckermeister geizten mit den Zutaten, mischten statt dessen Sand und Sägemehl ins Brot. Das Volk beschwerte sich beim Rat der Hansestadt, der daraufhin vier „Freibäcker“ einsetzte, deren Backwaren in Güte und Gewicht festgelegt waren.

Auf Qualität wird auch heute im Freibackhaus geachtet. Bäckermeister Carsten-Peter Schwarz ist dort der Herr der Öfen, Teigrührmaschinen und Backformen. Mit zehn Jahren Vollkorn-Backerfahrung im Gepäck kam der gebürtige Eckernförder mit seiner Frau Silke nach Lübeck, um die Bäckerei an der Glockengießerstraße zu übernehmen. Inzwischen werden dort nicht nur der Bestseller „1000-Körner-Brot“, sondern auch 23 weitere Brotsorten sowie Kuchen und Gebäck hergestellt. Schwarz verwendet möglichst nur Zutaten aus ökolo-



Frank Fuhrmann stellt die Brotbretter in den Ausbackwagen.

Foto: SABINE GORIS

gischem Anbau, die Verarbeitung erfolgt nach einem hohen betrieblichen Umweltstandart. Das Getreide wird im Freibackhaus in der Steinmühle frisch gemahlen und gleich verarbeitet. Die meiste Arbeit wie das Teig abwiegen und das Formen der Brote geschieht von Hand, erklärt Schwarz: „Vollkornteige sind empfindlich und daher für die Verarbeitung in Maschinen nur bedingt geeignet.“

Kamen zuerst nur „Ökis“, wie Schwarz sie scherzhaft nennt, um das nahrhafte Gebäck zu kaufen, so kehrten im Laufe der Jahre immer mehr Menschen in den gemütlichen Verkaufsraum an der Glockengießerstraße ein, um sich mit Kuchen oder Brot zu versorgen. Der Expansion setzt Schwarz Grenzen – aus ökologischen Gründen. So wie er nur in der Region seine Zutaten kauft, liefert er auch nur im näheren Umkreis: „Wir wollen schließlich keinen Brot-Tourismus.“