

Handwerk

Verkaufsraum wie eine Filmkulisse

Von Barbara Hofmann



Altbacken: Seit mehr als 320 Jahren werden in der Bäckerei Hensler in Limburg Brot und Brötchen feil geboten.

26. Dezember 2008 Elisabeth Flickenschildt war entzückt. „Welch ein Raum, Welch eine Fülle“, rief die Schauspielerin beim Betreten der Bäckerei Hensler in der Limburger Altstadt. Ursula Hensler breitet die Arme aus, schaut an die Decke, schreitet zwei Schritte nach vorne, dreht sich im Kreis und lässt die Arme wieder sinken.

Für wenige Sekunden mimt die Seniorchefin der Bäckerei Elisabeth Flickenschildt. Doch in der kleinen Bäckerei hatte nicht nur die „Königin des Theaters“ einen Auftritt, auch die

beiden Bundeskanzler Helmut Schmidt und Helmut Kohl waren da, Günter Grass, Helga Feddersen und Vico Torriani.

Promis und Touristen

Verkäuferin Gerlinde Latsch holt das Gästebuch aus einer Schublade hinter der Theke hervor. Das wertvolle Stück ist zum Schutz in eine Plastiktüte eingewickelt. Der braune Einband ist etwas zerfleddert, die Seiten vom Blättern verknickt und abgegriffen. Viele Eintragungen stammen aus den siebziger Jahren, aber noch heute verlässt kein Gast, der im Rathaus empfangen wird, Limburg ohne die 322 Jahre alte Bäckerei zu besuchen.

Zum Thema

Kamphaus hat seinen Platz gefunden
 Rowlands, Mark: The Philosopher and the Wolf

Ellen Schwiars schaut ebenfalls gerne vorbei, wenn sie in der Bischofsstadt gastiert. Doch nicht nur die Promis, sondern auch Touristen aus aller Welt betrachten staunend den kleinen Verkaufsraum, der eine Filmkulisse sein könnte.

Teigmulde als Vitrine

Das Gestell hinter der Verkaufstheke ist 100 Jahre alt, die gusseisernen Backformen in den Regalen benutzten die Vorfahren schon vor 150 Jahren. Die Wände bedecken Figuren aus hellem, ungewürztem Lebkuchenteig. Ein Wahrzeichen der Domstadt, der Limburger Säcker mit der großen Pfeife im Mund und dem Sack über der Schulter, hängt zwischen der Hessenfrau in Tracht und einem Hochzeitspaar.

Die Göttin der Fruchtbarkeit, Seekönig und Meerjungfrau blicken ebenfalls auf die Kundschaft herab. Die alte hölzerne Teigmulde, in der früher der Brotteig geknetet wurde, dient als Vitrine. Hier liegen „Pflastersteine“ und „Toskanahörner“ neben „Meterbroten“. Henslers verkaufen ihr Brot auch scheibenweise und wiegen die Portionen auf der alten Waage mit Gewichten ab.

Ein Schleifstein als Vorbild

„Ist das ein Museum, oder kann man hier etwas kaufen?“, diese Frage muss Latsch häufiger beantworten. Und das können ihre Kolleginnen und sie in Englisch, Französisch und

Spanisch. Latsch ist eigentlich Musiklehrerin, verkauft jedoch seit sieben Jahren Krümelkuchen, Roggenspitzweck, Springerle und Belgische Brocken. Die lockeren, weichen, luftigen, dick mit Mehl bestäubten Brötchen, hat Friedel Hensler, der im Sommer verstorben ist, kreiert.

Der Bäckermeister, der auch Künstler war, ließ sich dabei von seiner Bildhauerei inspirieren. Als Vorlage für die beliebten Brötchen diente ihm der Belgische Brocken, ein Schleifstein, der in den Ardennen abgebaut wird. Die essbaren Brocken haben so wenig Eigengeschmack, dass sie mit Marmelade genauso gut wie mit Leberwurst kombiniert werden können. Stilecht genießt man das Gebäck jedoch mit einem schaumigen Schokokuss zwischen den beiden Brötchenhälften.

Lieber Bäcker als Computerfachmann

Auch die großen Gipsfiguren an der Wand des mehr als 300 Jahre alten Fachwerkhäuses erinnern an den Künstler Hensler. Kein Fremdenführer geht kommentarlos an den Fabelwesen aus der griechischen Mythologie vorbei, die seit etwa fünfzig Jahren auf kleinen Podesten an der Hauswand befestigt sind. Minotaurus mit Stierkopf und menschlichem Körper und die Panotier mit ihren riesigen Schlappohren erregen die Neugierde der Passanten.

Sohn Ingmar setzt die Tradition der Bäckerfamilie fort. Der Fünfunddreißigjährige hat sich nach dem Informatikstudium doch für den elterlichen Betrieb entschieden. Seit zehn Jahren arbeitet er in der engen Backstube neben dem Verkaufsraum. „Ich bin froh, dass mein Sohn umgestiegen ist“, sagt Ursula Hensler, während sie „Pflastersteine“, das sind Vierkornbrote, aus dem Backofen holt.

Abtrünnige Bierbrauer

Seit den frühen Morgenstunden arbeiten die beiden in der warmen Backstube. Ingmar Hensler streicht Lebkuchenteig auf ein Blech. Auf einem anderen Blech liegt ein Limburger Sacker, der noch auf seine Vollendung wartet. Die Figur, die aus rund 50 Lebkuchenteigteilen zusammengesetzt wird, ist nicht zum Essen, sondern als Dekoration bestimmt.

Die Familie Hensler versorgt seit 1686 die Limburger und ihre Besucher mit Backwaren. Allerdings gab es vor 150 Jahren einige Abtrünnige, die anstelle von Roggen und Weizen lieber Hopfen, Malz und Gerste verarbeiteten. Zwei Generationen versuchten sich als Bierbrauer, doch danach kehrten die Henslers wieder in ihre Backstube zurück.

Familienrezepte im Backbuch

Ingmar Hensler hält sich an uralte Familienrezepte, die er in einem dicken Backbuch gesammelt hat. Obwohl er auf einen großen Schatz zurückgreifen kann, experimentiert er zudem gerne in seiner Backstube und entwickelt neue Rezepte, wie etwa das glutenfreie Maisbrot.

Inge Motz liebt besonders seine Käse-Kürbisbrötchen. Die Limburgerin kauft schon seit zwei Jahrzehnten in der Bäckerei ein. Auch der Domorganist holt sich täglich sein Brötchen für die Frühstückspause. Ein anderer Stammkunde kommt seit 35 Jahren extra jeden Samstag aus dem Taunus in die Domstadt, um vier verschiedene Sorten des Meterbrot zu besorgen. Latsch schmunzelt über ihre „stillen Geschäfte“, wenn Brot, Brötchen, Gebäck und Geld wortlos über die Theke gereicht werden. Nähert sich ein Stammkunde dem kleinen Eckhaus, füllt sie die Tüte mit den Backwaren, die er am liebsten verzehrt.

Text: F.A.Z.

Bildmaterial: Marcus Kaufhold

Verlagsinformation

Möchten Sie mehr erfahren? Dann testen Sie 2 Wochen lang die F.A.Z. kostenlos!

F.A.Z. Electronic Media GmbH 2001 - 2008
Dies ist ein Ausdruck aus www.faz.net.