

Die Ballade vom Sauerteig

I

Der alte Meister kann's nicht fassen:
Die Mühle hat ihm fälschlich Massen
Vom Roggenmehle rangefahren
— In bester Qualität die Waren —
Und schon gestaltet sich sein Sinnen:
Was soll er damit nun beginnen?

II

Das Ganze kommt ihm in die Quere,
Denn lange ist sie her, die Lehre.
Vom Roggen ließ er stets die Hände
Und weiß: das nimmt kein gutes Ende,
Weil hat man nicht das nöt'ge Wissen,
Wird man ein gutes Brot vermissen.

III

Erinnern kann er die Enzyme,
Das waren rechte Ungetüme.
Die Stärke wollen sie zersetzen
Und übrig bleiben höchstens Fetzen,
Die nicht zu seinem Anspruch passen,
Geschweige denn verkaufen lassen.

IV

Die muss er in den Griff bekommen,
Drum hat er gleich sein Buch genommen.
Dort liest er von den Amylasen,
Als Teil von den Glykosidasen
Und findet auch zwei Wunderwaffen,
Die jene Spielverderber schaffen.

V

Die Sache ließ' sich folglich lenken:
Mit Säure den pH-Wert senken
Und etwas noch vom Salz zugeben,
Das macht's den Kerlchen schwer, das Leben,
Wenn beide sich atomisch klemmen,
An die Enzyme, die sie hemmen.

VI

Der Meister also, gar nicht feige,
Besorgt sich was vom Sauerteige,
Denn damit wird seit Ahnentagen
Der Teig gesäuert, ohne Klagen.
Um's Salz macht er sich keine Sorgen,
Das hat er da und muss nichts borgen.

VII

Das Ganze will er dreifach führen,
Zwar muss er dabei häufig rühren,
Doch das stört den alten Meister nicht
Und ein Grinsen ziert bald sein Gesicht,
Denn schmecken kann er schon die Note
Von seinem neuen Sauerbrote.

VIII

Doch erst noch muss er kalkulieren,
Sich mit Arkady amüsieren,
Denn zu vermehrende Kulturen
Verlangen streng gehalt'ne Kuren:
Die Homos muss man weich erwärmen,
Wo Het'ros fest und kalt für schwärmen.

IX

Den Anfang macht der Anfrischsauer,
Die Hefe dankt's, vier Stunden Dauer.
Man schütte sechsundzwanzig Grade,
TA zweihundert zu dem Bade
Und bald hat er mit Bäckerskraft
Den ersten Teil von drei'n geschafft.

X

Der zweite Sauer hat so Gründe,
Weshalb er gerne länger stünde.
Für sieben Stunden darf man warten,
Nur etwas fester soll's geraten
Und immer tüchtig Mehl zugeben,
Bakter'ien brauchen das zum Leben.

XI

Der volle Sauer kommt zuletzt,
Hier wird vermehrt was man dran schätzt:
Ne ganze Menge an Mikroben,
Die sauer um die Wette toben
und fuzend Ethanol ausscheiden —
Die Wahrheit lässt sich kaum vermeiden.

XII

Bald ist's getan, nur noch die Teige
— Das Roggenmehl geht schon zu Neige —
Doch gibt's genug für mehr're Brote:
Gewürze, Saaten, eins kriegt Schrote,
In Form gewirkt und ruh'n gelassen,
Der Meister trinkt zwei Kaffeetassen.

XIII

Zum Schluss braucht's nur noch Ofenhitze,
Es hilft dabei Geselle Fritze.
Nach kurzer Dauer Dampf gegeben,
Der Meister stellt sich steif daneben.
Jetzt hilft nur Hoffen, Beten, Bangen,
War alles richtig angefangen?

XIV

Die Stunde schleicht nur lahm dahin,
Noch immer sind die Laibe drin.
Doch schließlich gibt's was auszubacken,
Der Meister kriegt den Schweiß im Nacken.
Im Dutzend holt er Brote raus,
Ihr Duft erfüllt das ganze Haus.

XV

Da kommen alle schon gelaufen:
„Was riecht das gut, kann man das kaufen?“
Den Meister muss man nicht lang bitten:
Das Messer raus und angeschnitten!
Im großen Stil verteilt er Proben,
Sein Sauerbrot muss jeder loben.

XVI

Bald gibt es nichts mehr zu verkaufen,
Der Meister setzt sich zum Verschnaufen.
Zwei Tage denkt er nun zurück
Und murmelt: „Was ein großes Glück,
Dass falsches Mehl so gut gefällt.“ —
Und Fritze hat schon mehr bestellt.

Berlin, 6. Januar 2022