

Klassik, frisch gebacken

Das Collegium musicum spielte in der Backstube der Bäckerei Fahland

In der Halle der Bäckerei Fahland in der Wetzlarer Straße riecht es am Sonntagvormittag nach frisch gebackenem Brot, die Öfen sind in Betrieb, scheinbar ein ganz normaler Arbeitstag – aber doch ist alles ganz anders: In der Großbackstube sitzen die Musiker vom Collegium musicum, dem Potsdamer Sinfonieorchester. „Klassik in der Bäckerei“ heißt der Prototyp einer möglichen Veranstaltungsreihe – diesmal noch für geladene Gäste, unter ihnen Potsdams Oberbürgermeister Jann Jakobs (SPD), nur einer der Neugierigen.

Musikalisch ging es wirklich klassisch zu, das war keine leichtfüßige Unterhaltung, sondern anspruchsvolle Barock-

werke – Jean-Philippe Rameau wurde gespielt, und sein englischer Zeitgenosse Henry Purcell. Die lockeren Moderationen von Christian Schramm, Drehbuchautor für Dauerbrenner wie „Gute Zeiten, Schlechte Zeiten“, brachen die Ernsthaftigkeit jedoch etwas auf.

Wenn man aber in einer Bäckerei ist, dann wird natürlich auch gebacken: Live sogar, wobei die Bäcker überhaupt nicht nervös waren, es sei ja eh immer viel los. Das Show-Backen war reine Handarbeit – mit Maschine kann man so etwas nicht machen, dafür ist der Teig zu feucht. Als Auftakt wurde Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen gebacken. Während die Brotlaibe

im Ofen knusprig wurden, gab es noch etwas sanfte Musik, „zum Weiterschlummern und Liegenbleiben“, wie Knut Andreas, der Leiter des Collegium musicum, ankündigte. Das Orchester machte das Backwerk so zu etwas Erhabenen – vielleicht gelingt das Brot auch besser mit dieser Musik.

Metaphorisch wurde es mit Gedichten und Geschichten rund ums Brot, etwa mit Saint-Exupéry's „Brot“-Rezitation, eine Erhöhung natürlich, ist der Begriff Brot doch schon mit Symbolik aufgeladen, man denke nur an das biblische Brechen des Brotes. Das Backwerk selbst schmeckte weniger lyrisch, dafür mit krosser Kruste und fest im Biss – nichts also, was man unter einer dicken Schicht Belag verschwinden lassen möchte. Aber Qualität ist auch das Markenzeichen der Bäckerei von Frank Fahland, der seit 25 Jahren in Potsdam für Brot sorgt, mit Bio-Siegel mittlerweile: Er legt Wert auf regionale Produkte, so Fahland, der Roggen komme aus dem Nuthe-Nieplitz-Tal, „das schmeckt nach einem Brandenburger Produkt“. Auch sein Rebstöcklein, ein Dinkelbrot, das in sich gedreht wird, kommt gut an, es schmeckt herzhaft – „und Dinkel ist gesünder als Weizen“, sagt Fahland. Ab übernächster Woche liegen die Neukreationen dann auch in den Regalen der Fahland-Filialen.

OLIVER DIETRICH



Backen mit Musik. Während das Potsdamer Sinfonieorchester Collegium musicum Barock spielte, durften Bäcker und Kinder an den Teig.

Foto: Manfred Thomas

Weitere Fotos finden Sie unter:
www.pnn.de/mediathek

PNN, 22.9.2014