

Ein Schnellkurs in der Kunst des Brotmachens

Edinger Landfrauenverein besichtigte den Bäcker-Familienbetrieb von Jürgen und Heike Seip in der Heidelberger Weststadt

Edingen-Neckarhausen. (sti) Wer will fleißige Handwerker sehen? Der kann auch mal zu den Bäckern gehen. Wie die 30 Exkursions-Teilnehmerinnen des Edinger Landfrauenvereins, die jetzt den Familienbetrieb von Jürgen und Heike Seip in der Heidelberger Weststadt besichtigten. Mit welcher Liebe zum Beruf und zur traditionsbewussten Handarbeit, aber auch mit wie viel Kreativität und Angebotsvielfalt hier komplett produziert wird, versetzte die Besucherinnen in Staunen.

Schon in dritter Generation gibt es diese Bäckerei in der Häusserstraße 7, nahe dem „Bauhaus“. Bäcker- und Konditormeister Jürgen Seip, Schwager der Landfrauenvorsitzenden Andrea Koch, übernahm den elterlichen Betrieb mit dem Stammhaus und einer Filiale. Vor Jahren allerdings konzentrierten die Seips das Geschäft wieder auf ihr kleines, aber feines „Backparadies in der Weststadt“, auch um etwas mehr Zeit für ihre beiden damals noch kleinen Kinder zu haben.

Als Jürgen Seip die Besucherinnen-Schar am Nachmittag willkommen hieß, lag bereits ein langer Arbeitstag hinter ihm. Denn bekanntlich klingelt bei den Bäckern der Wecker schon Stunden bevor die Sonne aufgeht. Gedrängt voll war

die äußerst schmale Backstube, in der die „Landfrauen“ unter anderem einen Schnellkurs in der Kunst des Brotmachens erhielten, vom Mehl über den Teig bis zum duftenden Laib.

Wobei Seip gleich zwinkernd anmerkte: „Ich verrat’ euch jeden Trick, aber kein Rezept.“ Die Edingerinnen erfuhren, dass hier für die diversen Brotsorten

ausschließlich Natursauerteige verwendet werden, sowie rein natürliche, keinerlei künstliche Zusatzstoffe. Seip erläuterte den Unterschied zwischen Esenzen und Aromen, zeigte, wie die Knetmaschine und die Wirkmaschine zum Portionieren des Teigs funktionieren. Auch einen Blick in den Gär-Raum konnten die Gäste tun; erst recht beein-

druckten die Backöfen als technisches Herzstück der Produktion.

Auch selbst durften die Landfrauen aktiv werden: Mit Blick aufs nahende Osterfest lernten und erprobten sie, oder verfeinerten ihr Vorwissen, wie sich der Teig geschickt und rasch zu Osterhäschchen formen und zu Nestern flechten lässt. „Aber wie klappt es, dass die Rosinen-Augen beim Backen nicht verbrennen und rausfallen?“, fragte eine Hobbybäckerin. „Die Rosine nach dem Gehen des Teigs ganz tief hinein drücken“, so der Kniff des Profis, dann sei das „Häschen-Auge“ etwas hitzegeschützt, komme beim Backen nicht zu weit raus und sitze richtig und fest. Nachdem auch alle weiteren Fragen beantwortet waren, ging es während der Backzeit raus in den überdachten Hof zum Austausch bei Kaffee und kühlen Getränken.

Daneben stieß Heike Seips kleine „Verkaufszentrale“ vorne mit all der Angebotsvielfalt auf reges Interesse. Am Ende dankte Vorsitzende Andrea Koch Schwager und Schwester für die Gastfreundschaft und die geopfert Zeit.

Die Landfrauen durften ihr Ostergebäck natürlich mitnehmen; auch für den Handwerksmeister gab es ein Präsent, wohlgermerkt flüssig, nicht gebacken.



Bäckermeister Jürgen Seip und seine Besucherinnen aus Edingen beim Schaubacken am Nachmittag. Foto: Kraus-Vierling