

# Immer wieder eine neue Herausforderung

**Wirtschaft** | Matthias Raisch ist einer von nicht einmal 100 Brot-Sommeliers weltweit / Erlebniszentrum geplant

Keine Hundert Brot-Sommeliers gibt es weltweit. Einer davon: Matthias Raisch, Bäckermeister und Spross der Bäckerei Raisch aus Calw-Oberriedt. Seit vergangenen November darf er sich offiziell diesen Titel geben.

■ Von Axel H. Kunert

**Calw-Oberriedt.** Zuvor absolvierte er ein knappes Jahr lang eine berufsbegleitende Ausbildung zum staatlich anerkannten Brot-Sommelier an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk im Weinheim (Deutsches Brotinstitut).



Warum aber dieser – zusätzliche – Aufwand? Um später einmal als der Betriebswirt in der Familie die Verwaltung der elterlichen Firma zu übernehmen, braucht's die zusätzliche Expertise für alles rund ums Brot wohl eher nicht. Brot-Sommelier Matthias Raisch zeigt sein typisches Schmuzeln – und ein eigenartliches Blitzen in den Augen, als er über das »immaterielle Kulturerbe« Brot spricht. Über die 3000 eingetragenen Brotsorten im deutschen Brot-

register. Über regionale Brot-Spezialitäten – und wozu die jeweils am besten passen.

»Pumpnickel aus Westfalen« zu einer deftigen Brotzeit. »Knäckebrot aus dem Norden« zu Fisch, zum Beispiel Hering. »Oder einen frischen Kräuter-Dipp.« Es gebe da eine »neue Lust auf Brot« in der Gesellschaft, meint Raisch. Auf dieses wohl älteste aller kultivierten Lebensmittel überhaupt. Grundnahrungsmittel. Genussmittel. Geschmacksträger. Für einen Bäcker »voller Leidenschaft« immer wieder eine neue Herausforderung. »Brot wird nie, nie langweilig.« Ist zeitlos. Biete unendlich viel Raum für neue Ideen. Und: »Es gibt ein neues Qualitätsbewusstsein für wirklich gutes Brot« – gerade bei der Jugend. Natürliche, nachhaltige Rohstoffe. Echte Handwerkskunst. »Genau dafür möchte ich künftig ein Botschafter sein«, unterstreicht Raisch. Als Brot-Sommelier – als Experte in allen Themen rund ums Brot.

»Botschafter« meint: »Ich will dieses Wissen, diese Lust am Brot weitergeben. Die Menschen für ihr Brot wirklich begeistern.« Genau dafür wollen die Geschwister Raisch – Schwester Lena wird künftig ergänzend zu ihren Brüdern das Marketing im Familien-Unternehmen verantworten – mit dem geplanten Bäckerei-Neu- und Ausbau am Stammsitz in Oberriedt (wir berichteten) auch ein eigenes »Brot-Erlebniszentrum« einrichten.

Brot-Backkurse wird es hier geben: »Wir finden es toll, wenn die Leute zu Hause selber backen.« Natürlich werde es auch Brot-Verkostungen geben – in denen Matthias Raisch ebenfalls sein Wissen aus der Ausbildung zum Brot-Sommelier weitergeben wird.

»Dabei geht es darum, Brot mit wirklich allen Sinnen zu genießen.« Riechen, schmecken, aber auch hören – wie die Krume bricht. Fühlen – ob Gewicht und Größe zusammenpassen beim Brot. Und sehen. Was die Oberflächen-Textur bei einem Brot auszeichnet. Aber das sei nur der Anfang, der Einstieg, so Raisch. Bei der »Sensorik«, also dem Schmecken und »Fühlen« des Brotkörpers auf der eigenen Zunge, kann man den verschiedenen Zutaten auf die Spur kommen. Dinkel oder Weizen? Vielleicht mit gekeimten Sprossen – wie beim Lieblingsbrot von Matthias Raisch: »unserer Dinkelkruste«.

Stimmt die Sensorik, kommt das »Foodpairing«: Welches Brot passt zu welchem Wein, Käse oder Bier? Die grundsätzliche Regel: Süß zu süß, kräftig zu kräftig, erläutert der Sommelier. Ob er mit diesem spezifischen Wissen nicht auch raus in die Gastronomie-Betriebe der Region müsste – vielleicht zu den Naturpark-Wirten? »Später vielleicht einmal«, sagt der Calwer. »Erst einmal haben wir bei uns im Haus genug zu tun.«

Denn da gibt es noch so viele andere, neue Ideen. »Mein Bruder Max« – der Brotweltmeister – »hat angefangen, seine eigenen Hefen zu züchten.« Hefen sind ein wesentlicher Geschmacksträger, gerade bei den sehr lange gereiften Brotteigen. Und sein eigenes Thema, sagt Matthias Raisch, wird künftig auch das »Terroir« bei den Getreiden sein: So wie der jeweilige Boden Weinen seinen jeweiligen Charakter verleiht, so prägen Böden auch das Getreide, das auf ihnen wächst. »Dasselbe Rezept, mit Getreide aus unterschiedlichen Regionen gebacken, ergibt komplett verschiedene Brote.« Man schmecke die Unterschiede.

Raisch hat sich mittlerweile in Rage geredet – positiv gemeint. »Mehr als das Bäcker-Gen« der Familie, sagt er selbst. Seine Überzeugung: »Brot als Thema, als Lebens- und Genussmittel – mit allem was dazu gehört – wird im Moment richtig sexy.« Was in der Branche derzeit passierend, sei sehr aufregend. Und: »Es geht gerade erst richtig los.«



Matthias Raisch hegt eine Leidenschaft für sein Brot. Foto: Kunert

## Neu benannte Schule erkunden

**Bildung** | Interessierte zu Tag der offenen Tür eingeladen

**Calw.** Die Erna Brehm Grund- und Werkrealschule (ehemals Badstraßenschule) veranstaltet am Freitag, 14. Februar, einen Tag der offenen Tür.

Ab 14 Uhr werden die Besucher von der Schulleitung in der Mensa begrüßt und haben anschließend die Möglichkeit, die Schule zu erkunden. Für alle interessierten Eltern, die ihr Kind als Schulanfänger für die erste Klasse anmelden möchten, besteht die Möglichkeit, die Klassenzimmer der Grundschule zu besichtigen. Im Hauptgebäude (Badstraße 26) stehen die Lehrkräfte den Besuchern der Eingangsstufe für Fragen zu Verfügung. Für die Kinder sind verschiedene

Angebote vorbereitet.

Für alle jetzigen Viertklässler beginnt der Tag der offenen Tür um 13 Uhr mit einem gemeinsamen, kostenlosen Mittagessen in der schuleigenen Mensa.

**Eindruck bekommen**

Ab 14.15 Uhr können die verschiedenen Räume der Werkrealschule besichtigt werden. Dabei besteht die Möglichkeit, die Fachräume von innen zu sehen: Was macht man in einem Chemieraum? Und mit welchen Werkzeugen wird im Technikraum gearbeitet? Welche Angebote können in der Mittagspause genutzt werden? Durch verschiedene Mitmach-

angebote von Lehrkräften haben die Schüler die Möglichkeit, die neuen Räume kennenzulernen und einen Eindruck von dem zu bekommen, was sie in der fünften Klasse erwartet.

Ebenso möchten die Lehrer über das Konzept und das Lernen in der Erna Brehm-Schule informieren. Dafür findet ab 15 Uhr ein Vortrag für die Klasse 1 und ab 15.30 Uhr ein Vortrag für die Klasse 5 der Werkrealschule statt (jeweils in der Mensa).

Für das leibliche Wohl ist gesorgt. In der Mensa gibt es bei Kaffee und Kuchen die Möglichkeit, alle Fragen loswerden.

## Johann Sebastian Bach im Fokus

**Soziales** | Konzert zugunsten Lepra-Erkrankter in Stammheim

**Calw-Stammheim.** Am Sonntag, 26. Januar, ab 10 Uhr wird im Gottesdienst in der evangelischen Martinskirche in Stammheim Johann Sebastian Bachs Kantate BWV 131 »Aus der Tiefen rufe ich, Herr, zu dir« erklingen. Dieses Werk ist vermutlich die früheste seiner heute noch erhaltenen Kantaten und entstand in den Jahren 1707/08.

Jedes Jahr im Januar treffen sich Musikinteressierte aus dem süddeutschen Raum in Stammheim, um ihre Begeisterung für die Musik Bachs mit dem Engagement gegen die Erkrankung Lepra zu verbinden. Noch immer ist Lepra nicht ausgerottet, jährlich infi-

zieren sich knapp 250 000 Personen neu mit dieser Krankheit.

**Zwei Strophen**

Auch in diesem Jahr kommen rund 60 Sänger sowie ein Kammerorchester zusammen und werden unter der Leitung von Werner F. Gann die Kantate »Aus der Tiefen rufe ich, Herr, zu dir« aufführen. Das Werk stellt den Chorgesang in den Vordergrund. Es weist nur zwei solistische Sätze auf, in die der Chor aber durch eine Cantus-firmus-Melodie ebenfalls eingebunden ist. Die Chorsätze folgen dem Bauprinzip von »Präludium und Fuge«, das Bach durch seine

Organistentätigkeit bestens vertraut war. Textgrundlage bildet der Psalm 130, dem noch zwei Strophen des Chorals »Herr Jesu Christ, du höchstes Gut« beigefügt werden.

Pfarrer Phillipp Rottach und der Vorsitzende der Lepra-Mission Deutschland, Johannes Schäfer, werden den Gottesdienst gemeinsam gestalten. Die Kollekte ist für die Arbeit der Lepra-Mission bestimmt. Im Anschluss an den Gottesdienst findet ein gemeinsames Mittagessen im evangelischen Gemeindehaus statt; auch dessen Erlös wird der Lepra-Mission zugute kommen.

## Verein bietet Surf-Camp an

**Freizeit** | Kinder ab acht Jahren können teilnehmen

**Calw.** Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr setzt die Kindersportschule (KiSS) des TSV Calw das Projekt »Surf-Camp« in der zweiten Woche der Pfingstferien fort.

»Es freut mich sehr, dass wir auch in diesem Jahr mein Herzensprojekt weiterführen können«, betont KiSS-Leiter Martin Schmelzer, der vor seiner

Zeit beim TSV Calw in den Ferien als Surflehrer arbeitete.

**Theorie sowie Praxis**

Neben dem täglichen Surfunterricht organisierte der begeisterte Wellenreiter ein Rahmenprogramm, um den Aufenthalt am Meer abzurunden.

Aber nicht nur in der Praxis werden alle Surfer geschult. Für echte Wellenreiter ist die Theorie ebenso wichtig. Wie entstehen Wellen? Was sind Strömungen? Wie verhalte ich mich am Meer? All diese Fragen und noch mehr werden kindgerecht und interaktiv erklärt, beziehungsweise geklärt, heißt es in einer Mitteilung des TSV.

Interessierte Kinder und deren Eltern können sich noch bis Ende Januar mit dem KiSS-Leiter Martin Schmelzer über die TSV-Geschäftsstelle unter der Telefonnummer 07051/13190 oder per E-Mail unter martin.schmelzer@tsvcalw.de in Verbindung setzen. Ab acht Jahren ist es möglich, am Surf-Camp teilnehmen. Alle Teilnehmer müssen sicher schwimmen können.



Im vergangenen Jahr war das Camp ein Erfolg. Foto: TSV Calw

## Außergewöhnlicher Wortkünstler

**Kultur** | Götz Wendlandt im Seniorenzentrum zu Gast

**Calw.** Am Mittwoch, 22. Januar, wird der altbekannte Musiker Götz Wendlandt im Seniorenzentrum Torgasse zu Besuch sein. »Der Instrumentalist ist ein außergewöhnlicher Mensch und Wortkünstler der sein Publikum in den Bann zieht«, heißt es dazu in einer Mitteilung des Seniorenzentrums.

**Unzählige Gedichte**

Wendlandt dürfte vielen noch aus der TV-Unterhaltungssendung »Dalli Dalli« mit Hans Rosenthal bekannt sein, auch in der Begleitband von Roberto Blanco und Tony Marshall sorgte er für den guten Ton in Funk und Fernsehen. Unzählige Gedichte, Reime und farbige Gedanken über das Leben sowie die Liebe hat er während seiner Karriere zu Papier gebracht.

Die Veranstaltung beginnt um 18 Uhr und dauert ungefähr eine Stunde. Der Eintritt

ist frei, über eine Spende zur Deckung der Unkosten freuen sich die Veranstalter.



Götz Wendlandt ist durch die TV-Unterhaltungssendung »Dalli Dalli« bekannt geworden. Foto: privat