

Von Teresa Freudenthaler

Vor einigen Jahren hätte man sie noch im Fernsehstudio angetroffen, heute ist die Backstube ihr Arbeitsplatz. Barbara van Melle legte einen Karrierewechsel hin, den wohl nicht viele gewagt hätten. Nach über 25 erfolgreichen Jahren als Redakteurin und Moderatorin beim ORF, gründete sie ihr eigenes Unternehmen. Ein Schritt, den sie nicht bereut hat. „Einen solchen Aufbruch kann ich nur jedem raten.“

Gelandet ist van Melle nach diesem Bruch mit dem Alten bei einer der ältesten Traditionen der Menschheit: dem Brotbacken. Und zwar ohne Backtriebmittel und künstliche Zusätze. Basierend auf einem simplen Stoff: „Sauerteig ist für mich schlechthin ein Wunder der Natur. Man verrührt Getreide, Mehl und Wasser und gibt dem Ganzen Zeit – das ist alles, was es braucht“. Ihre Faszination für Lebensmittel und Ernährung erklärt sich van Melle aus ihrer Kinderstube. „Meine Mutter hat trotz Beruf immer frisch für mich und meine Geschwister gekocht“, erinnert sie sich. Das habe sie enorm geprägt: „Ich denke, so wie man seinen Kindern Sprachen oder Mathematik lehrt, sollte man ihnen auch Geschmack lehren. Was dort verloren ist, kann nicht mehr eingeholt werden.“

Kochen und „Schöner leben“

Van Melle jedenfalls hat das geprägt: Mit elf Jahren kaufte sie sich um ihr Taschengeld Kochbücher und vergaß ihre Leidenschaft auch nicht, als sie schon längst in der Wissenschaftsredaktion des ORF tätig war. Sie traf sich regelmäßig mit Kolleginnen und Kollegen zum Kochen und hatte immer wieder Lebensmittelproduzenten zu Gast in ihrer Sendung „Schöner leben“.

In dieser Zeit wurde der Trend des „Slow Food“ geboren, eine Art Gegenbewegung zu Fast Food. „Und da habe ich mir irgendwann gedacht: Brot ist eigentlich ein unglaublich spannendes Lebensmittel. Es ist ein Grundnahrungsmittel der Menschen, aber auch so viel mehr. Brot hat in allen Kulturen einen großen spirituellen und rituellen Wert“, so van Melle. Sie begann, sich immer häufiger ehrenamtlich bei Slow Food-Projekten zu engagieren. „Es geht dabei vor allem um Achtsamkeit mit dem Lebensmittel“, so die gebürtige Steirerin. „Slow Food verstehe ich als Bewegung, aber auch als persönliche Haltung, um Widerstand gegen den heutigen Umgang mit Lebensmitteln zu leisten, der die Menschen und den Planeten schädigt. ‚Du bist, was du isst‘ ist nicht nur ein altbekannter Spruch. Darin steckt unglaublich viel Wahrheit.“

Nachdem die Sendung „Schöner leben“ 2009 eingestellt worden war, arbeitete van Melle an einem Projekt der UNIDO (Organisation der Vereinten Nationen für industrielle Entwicklung) für nachhaltigen Tourismus in Bhutan mit. Es kamen immer weitere Ideen und Projekte dazu, bis Barbara van Melle sich schließlich dazu entschloss, ein Buch über Bäckerei-Be-

Selbst backen

Die ruhige Arbeit mit Sauerteig, Mehl und Wasser führt zu einer gesunden Erdung im Handwerk – und im Leben, meint Barbara van Melle.

Foto: Stock / Emiliau



Barbara van Melle hat den Job als ORF-Journalistin aufgegeben und ist Bäckerin geworden. Geschichten über das Leben mit Brot, die Naturferne der Konsumgesellschaft und die Entdeckung von „Mehl-Terroir“.

Glück aus der Backstube

triebe zu schreiben. „Ich habe ganz, ganz stark gespürt, dass es dieses Bedürfnis der Menschen nach vernünftigen Brot wieder gibt“, sagt sie rückblickend.

Begeisterndes Handwerk

Sie versuchte sich an einigen Rezepten der Bäcker und wurde so selbst zur begeisterten Hobbybäckerin. „Ich habe damals bemerkt, dass Brotbacken eine unglaublich bereichernde Tätigkeit ist, ein wahnsinnig schönes Handwerk, das erdet“, erzählt sie. Aus ihrer Begeisterung heraus entstand 2016 das erste Wiener Brotfestival.

Mit der großen Anzahl an Besuchern hatten weder die teilnehmenden Bäcker, noch sie selbst gerechnet. „Es sind 6000 Menschen gekommen. Manche sind sogar eine Stunde im Schneetreiben mit Regenschirm angestanden und haben gewartet“, berichtet die Journalistin und Unternehmerin. Auf dem Brotfestival lernte van Melle auch Bäckermeister Simon Wöckl kennen, mit dem sie schließlich das Wiener Brotatelier aufbaute. Warum? „Viele haben jeglichen Bezug zum handwerklichen Tun verloren.“ Beim Brotbacken stehe genau das im Vordergrund: „Man fängt an, einen Teig zu kneten. Am Ende des Prozesses hält man dann das Produkt seiner Arbeit, einen Laib Brot in den Händen.“ Für viele ein neues Erlebnis, aber im Inneren doch ein Grund-

bedürfnis der Menschen, wie van Melle glaubt. „Ich denke, das ist etwas Uraltes in uns. Wir haben nach dem Backen das Gefühl, ein Grundnahrungsmittel wieder selbst erschaffen zu können. Und gerade das Herstellen von Lebensmitteln ist uns verloren gegangen“, sagt sie. Immerhin sei heute kaum mehr jemand bei der Herstellung von Lebensmitteln dabei.

„Das geht so weit, dass Kinder bei unseren Workshops erzählen, dass sie noch nie einen Apfel gepflückt hätten“, berichtet van Melle. Deshalb sei es ihr auch so wichtig, den Menschen, die an ihren Kursen teilnehmen, die Bedeutung und den Wert von Nahrungsmitteln wieder begreifbar

„Es ist etwas Uraltes in uns. Wir haben nach dem Backen das Gefühl, ein Grundnahrungsmittel wieder selbst erschaffen zu können. Dieses Gefühl ist verloren gegangen.“

zu machen. Bei vielen der Kursteilnehmer würden die Workshops aber zu einem Umdenken führen: „Wer einmal weiß, wie gut etwas selbst Gebackenes schmeckt, findet beim Einkaufen kaum mehr etwas, das da mithalten kann“, so die Bestseller-Autorin. Vor Kurzem eröffnete sie direkt ne-

ben dem Brotatelier auch eine Mehl-Greiferei. Denn Mehl ist nicht gleich Mehl. Van Melle vergleicht die unterschiedlichen Getreidesorten mit Rebsorten. „Bei beidem bestimmt das Terroir den Geschmack. Das Ausbaujahr und das Jahr, in dem das Getreide wächst, sind ebenso prägend. Und auch die Enzymatik unterscheidet sich von Land zu Land. Dieses Wissen muss aber erst einmal verankert werden“, sagt sie. Und genau das versucht sie in ihrem Brotatelier in der Heumühlgasse zu erreichen, im historischen Mühlenviertel Wiens: „Ich sage immer, der Ort hat uns gefunden. Auf einer spirituellen Ebene gehören wir hierher“, ist van Melle überzeugt.



Vom Kipferl zum Croissant
Von Barbara van Melle und Pierre Reboul Pichler 2019
192 S., geb., € 30,-

Diese Seite entstand in Kooperation mit dem Symposium Dürnstein, bei dem Barbara van Melle 2020 Gastvortragende sein wird. Die redaktionelle Verantwortung liegt bei der FURCHE.

DIE FURCHE Gewinnspiel

Gewinnen Sie eine Teilnahme am Symposium Dürnstein

5. – 7. März 2020, Stift Dürnstein / Wachau

Die FURCHE verlost 2 Drei-Tages-Pässe

Menschen sind von Natur aus Kulturwesen. Sie gestalten ihr Leben und ihre Umwelt – dazu gehört Identität und Tradition ebenso wie Natur als Lebensgrundlage.

Zum Menschheitserbe zählen Landwirtschaft und Ernährung genauso wie Bauwerke oder gewohnte Gesellschaftsnormen. Doch nicht alle Traditionen, nicht jede Identität ist lebensstiftend. Lokale Kulturen werden schon seit einigen Jahrzehnten global. Diese Erbschaften sind zu gestalten: Was

ist zu beachten, was zu vergessen, was neu für die Zukunft zu formen?

Das Symposium Dürnstein 2020 sucht nach Antworten gemeinsam mit ExpertInnen aus Wissenschaft, Religion, Kunst und Medien. Es diskutieren unter anderem Erhard Busek, Philippe Narval, Franziska Marhold, Kaspar Masse, Johannes Rauchenberger, Barbara van Melle, Shahidha Bari.

Details unter: www.symposiumduernstein.at

Bitte beantworten Sie die folgende Frage:
Warum möchten Sie zum Symposium Dürnstein 2020 kommen?

Wir freuen uns über Ihre Antworten an gewinnspiel@furche.at
Einsendeschluss ist der 17. Jänner 2020.



Foto: Klaus Ränger