

Brot für die Welt

FERNWEH

Malerisch: die Kulisse der alten Paläste am Ganges in Varanasi.

Foto: Hettlage

Deutschland ist weltberühmt. Für seine Dichter. Für seine Denker. Und für sein Brot. Wer will schon Baguette, Ciabatta oder gar labbrige Sandwiches, wenn er sich in der Vielfalt einer deutschen Bäckerei bedienen kann? Eben, niemand. Auch nicht die Inder. Und deshalb sind Einheimische und Touristen heilfroh, dass der Kämpfelbacher Micha Schmid in der indischen Stadt Varanasi Laugenbrezeln und Vollkornbrot feilbietet.

Das junge Pärchen bleibt mit glänzenden Augen vor dem Schaufenster stehen. „Guck mal, es gibt sogar Laugenbrezeln“, flüstert die Frau andächtig ihrem Begleiter zu. Sie sind beide typische Backpacker, Rucksacktouristen aus Deutschland auf großer Indienreise. Ihr Outfit besteht aus farbenfrohen Baumwollklamotten, Silberschmuck und Chappals – den leichten Kunststoffsandalen der Einheimischen. Sie sind in Varanasi, der heiligsten Stadt der Hindus und eine der ältesten durchgehend bewohnten Städte der Erde, gelegen am ebenso heiligen Fluss Ganges. Und auf einmal stehen sie mitten in einer der engen, autofreien Gassen der Altstadt vor einer Auslage mit Laugenbrezeln, Käsekuchen und Vollkornbrot. German Bakery steht groß über dem Eingang. Die beiden wechseln noch einen kurzen Blick, dann betreten sie das Café.

Die Entzückung der beiden Deutschen ist verständlich, denn wer durch Indien reist, muss normalerweise auf Vollkornbrot, Brötchen und Brezeln verzichten. Brot in unserem Sinne gibt es nur als abgepacktes, labberiges Toastbrot. Mit dem Namen „German Bakery“ schmücken sich dagegen viele Backpackerherbergen, denn deutsches Brot ist weltberühmt. Doch bieten sie zumeist nicht mehr als aus Hefeteig mit Weißmehl geformte „Breadrolls“ und „Cinnamonrolls“ – Brötchen und Zimtschnecken, die außer dem Namen nicht viel mit dem gemein haben, was man in Deutschland darunter versteht.

Mit der German Bakery in Varanasis Altstadt verhält es sich

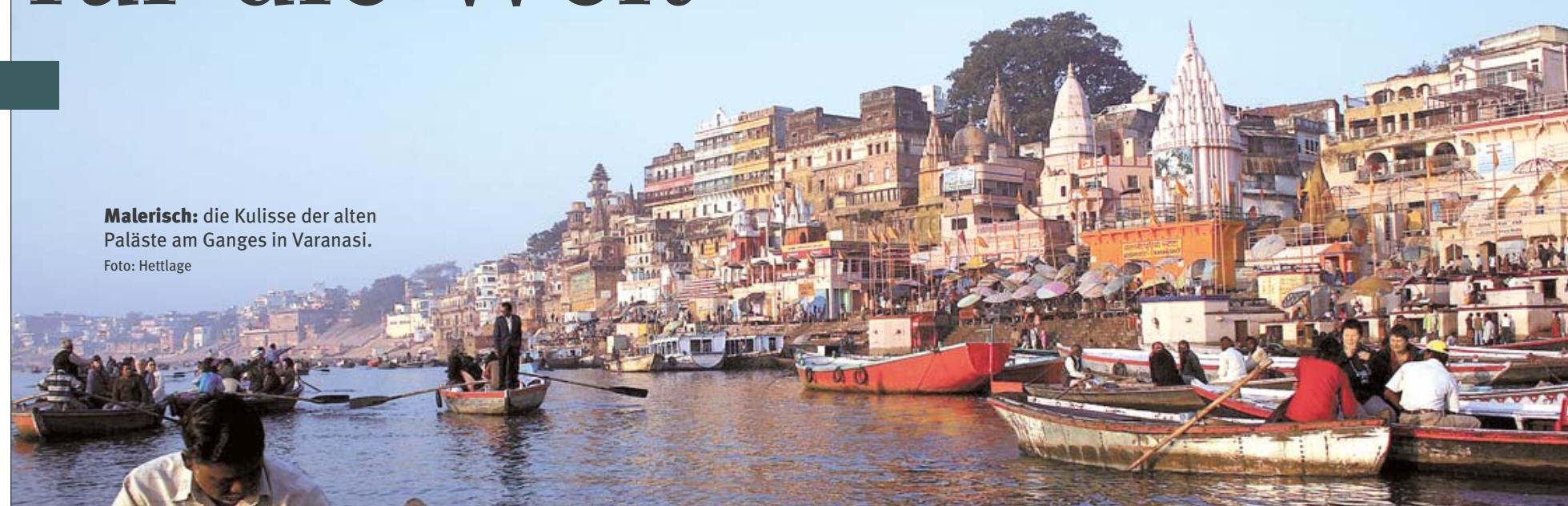
anders. Der Bäcker kommt hier nämlich wirklich aus Deutschland. Michael Schmid, seit Kindheitstagen Micha gerufen, ist in Kämpfelbach bei Pforzheim aufgewachsen. Das Backen hat der 36-Jährige bei seinem Onkel gelernt, der eine Bäckerei in Mühlacker betreibt. In dem kleinen, indischen Betrieb wird deshalb professionell gearbeitet, mit Gärkammer, natürlicher Kühlkammer und gasbetriebenem Backofen.

Aufgelesen in der Gosse

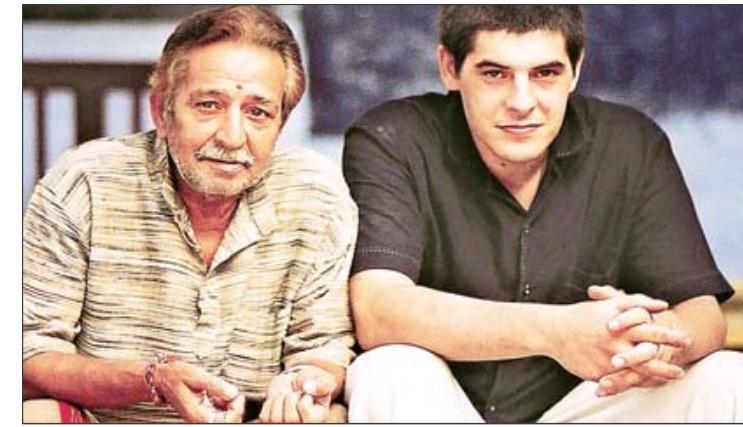
Schmid hat ein bewegtes Leben hinter sich. Mit 17 Jahren war er Punk und trug einen Irokesenschnitt. Später warf ihn sein Vater sogar aus dem Haus. Nach dem Abitur reiste er mit einem Freund durch Indien. Ausgeraubt und mittellos kamen die beiden 19-Jährigen nach Varanasi. Baba Sharma, ein Händler aus einer alteingesessenen Familie, fand ihn buchstäblich in der Gosse und nahm ihn bei sich auf. Mit den Sharmas ist Schmid bis heute freundschaftlich verbunden. Baba wurde eine Art Ersatzvater für ihn. Mit dessen Schwiegersohn Lalu Jah betreibt er jetzt die Bäckerei.

Damals, man schrieb das Jahr 1990, ging Schmid zunächst zurück nach Deutschland. Er zog nach Berlin, lebte in besetzten Häusern im Ostteil der Stadt, arbeitete ein paar Jahre als Schmuckhändler, dann als selbstständiger Messebauer und Industriekletterer. Mindestens einmal im Jahr besuchte er Varanasi und die Sharmas. Baba, dem es zeitweise finanziell nicht so gut ging, beteiligte er am Schmuckexport. Später kaufte er dessen Frau Uma die Lizenz für ein

Wie der Kämpfelbacher **Micha Schmid auszog, die Inder mit deutschen Backwaren zu versorgen.**



Indisch-schwäbisches Handwerk: Micha Schmid formt in der Backstube Laugenbrezeln.



Freunde und Geschäftspartner: Baba Sharma (links) und der Kämpfelbacher Micha Schmid.

Foto: Alex Treadway

sind hellblau gestrichen, alte Säulen mit Steinmetzverzierungen unterteilen den Raum.

Brötchen im zerfallenen Café

Das Angebot von Schmid und seinem Kompagnon Lalu Jah, das langsam verfallende Haus wieder aufzubauen, wenn sie unten dafür ein Café einrichten könnten, nahm der alte Besitzer dankbar an. Obendrein bekommt er noch 6000 Rupien Miete im Monat, umgerechnet etwa 110 Euro. Ein gutes Einkommen in Varanasi, wo viele arme Familien von 1000 bis 2000 Rupien im Monat existieren müssen. Die beiden Jungunternehmer haben dafür nun ein Vorkaufsrecht auf das Gebäude.

„Das Café“, sagt Schmid, „war vom ersten Tag an voll“. Sie kämen mit dem Backen fast nicht nach, weil die Backstube zu klein sei. So produzieren sie nun beinahe rund um die Uhr, von sechs Uhr morgens bis 23 Uhr abends. Das Mehl und das Getreide kommen zum Teil aus Nepal. Weil der deutsche Bäcker in Varanasi nicht das geeignete Getreide für Voll-

kornbrot bekam, fuhr er bis ins Terail, die Kornkammer Nepals. Nur die Lauge für die Brezeln bezog er nach wie vor von seinem Onkel aus Mühlacker.

Inzwischen beliefert der Betrieb auch Hotels und Geschäfte in Varanasi mit Backwaren, dazu gibt es Anfragen aus anderen indischen Städten. Und sogar Inder wagen sich ab und zu in das für sie exotische Geschäft. An jenem Nachmittag, als auch das deutsche Paar der Verlockung von Laugenbrezeln und Käsekuchen erliegt, betreten kurz darauf drei ältere Bengalen die niedrigen Räume, zwei Frauen und ein Mann. Auf deutsch fangen sie an, Fragen zu stellen, dann erzählen sie, dass sie in Hamburg leben würden und hier nur auf Besuch seien. Sie kaufen ein Vollkornbrot und wünschen Schmid mit breitem Lächeln und deutlichem Hamburger Akzent noch viel Glück und Erfolg.

Bernd Hettlage

Charlie getauft hatte. Charlie und ich waren immer sauschnell, ein tolles Team, das etliche Kinderschlittenrennen (damals gab es noch in jedem Jahr ausreichend Schnee für derlei Vergnügungen) siegreich zu gestalten in der Lage war.

Leider musste Charlie in den vergangenen Jahren ein Mauerblümchendasein fristen. Winter für Winter wartete er auf seinen Einsatz, stets vergeblich. So nimmt es nicht wunder, dass der holzige Gesel-

le brummig-beleidigt reagierte, als ich ihn fröhlich erst ins und dann aus dem Auto bugsierte. Charlie, Toni und ich erklimmen einen flachen Hügel. „Hui“, rief Toni, „da sause ich runter.“ Ich schüttelte den Kopf. „Willst du Charlie und mich beleidigen? Das ist kein Berg, das ist ein Witz. Wir fahren von da oben.“ Ich deutete nach da oben. „Ich deutete nach da oben.“ Dorthin war nicht weit entfernt, vielleicht 30 Meter, aber wenigstens waren es steile Meter. Keuchend kamen wir an, Toni setzte sich unter Protest nach vorn und hielt sich an den Hörnern fest, ich setzte mich nach hinten und hielt mich an Toni fest. Dann ging's los.



Fast wäre es soweit gekommen, dass wir Schnee nur noch aus Bilderbüchern, Antarktis-Dokumentationen oder alten Heimatfilmen kennen. Doch dann trat der diesjährige Winter auf, und mit ihm sanken die wunderlichen weißen Flocken herab, sogar bis in die Niederungen, wie es in solchen Fällen im Wetterbericht zu heißen pflegt. Mit Niederungen freilich ist nun nicht gemeint, dass der Schnee auch in Städten landet, die so hässlich sind, dass man sie nicht zu den Höhepunkten deutschen Städtebaus zu zählen bereit ist. Wir begeben uns also nicht in die Niederungen national-

er Urbanität, sondern vielmehr in geografische Tieflagen, dorthin, wo sonst winters nur der Regen prasselt und sommers unerträgliche Hitze aufs Gemüt drückt. Der Schnee also kam, und die gesamte Familie stand staunend am Fenster und rief: „Oh, echter Schnee.“ So gar Hund und Katz' riefen mit, Kater Luigi tatzt nach jeder Flocke, Rüde Samson suhlte sich im kühlen Feuchtgebiet, und alle hatten Spaß. „Ich will auch Spaß“, sagte ich zu Toni. „Lass uns schlittenfahren.“ Und so machten wir uns auf zum nächsten lohnenswerten Hügel. Bedauerlicherweise war jener nur mit Hilfe des Autos zu erreichen. Da