

SWR2 Leben

## **Die Stille und der Teig – Wie ein Dirigent vom Pult in die Backstube wechselt**

Von Michael Sollorz

Sendung vom: 07.06.2023, 15.05 Uhr

Redaktion: Nadja Odeh

Regie: Felicitas Ott

Produktion: SWR 2023

SWR2 Leben können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter [www.SWR2.de](http://www.SWR2.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:  
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-sw2-tandem-100.xml>

---

### **Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

### **Die SWR2 App für Android und iOS**

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: [www.swr2.de/app](http://www.swr2.de/app)

## **DIE STILLE UND DER TEIG – WIE EIN DIRIGENT VOM PULT IN DIE BACKSTUBE WECHSELT**

**01 - Atmo** Dorfküche.

### **02 - Lam (in Atmo):**

Eins zu 2 zu drei ist das Verhältnis zum Anfrischen von Roggensauerteig. In der 3-Stufen-Führung, wie wir das machen. Heißt: 100 g Anstellgut, 300 g Wasser, 200g Mehl.

### **Erzählerin:**

Ein stiller Sonntag auf dem Dorf - im dünn besiedelten Nordwesten von Brandenburg.

### **03 - Lam (in Atmo):**

Und wenn du ihnen die richtige Umgebung schaffst, mit dem richtigen Wasser mit der richtigen Wassertemperatur, richtige Wassermenge, // dann vermehren sich bestimmte Bakterien mehr als andere.

### **Erzählerin:**

An diesem Tag testet Lam Tran Dinh in seiner Küche aus, wie viele kleine Schwarzbrote sein E-Herd in zwei Durchgängen schafft. Fürs Sommerfest der Freiwilligen Feuerwehr. Da will er seine neuen Nachbarn für gutes Brot gewinnen.

### **04 - Lam:**

Wenn ein lebendiger Sauerteig aufmacht // wenn der angefrischt ist und am Höhepunkt seines Seins ist, also bevor er wieder anfängt einzufallen, dann blubbert der ja. Der blubbert, also du siehst ihn blubbern, wie ein Moor, wo dann so kleine Bläschen aufploppen, und am Sauerteig hab ich noch nicht gelauscht, aber zum Beispiel wenn du ein ganz reifes Roggen-Vollkornbrot hast, im Gärkorb, und du kippst das, da kann man das Ohr dranhalten, da hört man, wie das so - - - die kleinen Bläschen, zerplatzen oder noch aufgehen und so.

### **Erzählerin:**

Enzyme, Stärke, Bakterien. Die richtige Wassertemperatur. Neue Themen im Leben des 40-Jährigen. Früher kreiste es um Probestermine und Partituren, um Bewerbungs-Videos und die Tücken des Musikbetriebs.

### **05 - Atmo Konzert-Probe:**

Instrumente werden gestimmt.

### **Erzählerin:**

Im Herbst 2022 gab Lam sein letztes Konzert. Bis dahin war sein Werdegang nicht ungewöhnlich. Klavier und Geige als Kind, Landesjugendorchester Rheinland-Pfalz, Dirigier-Studium in Wien. Er war Meisterschüler bei berühmten Namen und immer auf dem Sprung, ja nicht den nächsten Schritt zu verpassen.

**06 - Lam (in Atmo):**

Ich mach mal die zweite Hälfte mit Gewürzen. Kümmel und Bockshornklee ... So, und wir machen das jetzt ganz klassisch von Hand... (*Knetgeräusch*) //

**Erzählerin:**

Jetzt hat er eine Punkfrisur und das Hemd voll Mehl. - Seine schmalen Hände haben schon Orchester geführt. Heute kneten sie Teig.

**07 - Lam (in Atmo):**

Die angestrebte Konsistenz soll eine cremige sein, hieß es von meinem Chef. // Darin liegt die Meisterschaft. Einen so weichen Teig trotzdem in Form zu bringen.

**08 - Einspiel:**

Internet-Interview mit Florian Domberger.

**Erzählerin:**

Bis jetzt beschränkt sich Lams Dorfleben auf die Wochenenden. Morgen muss er wieder nach Berlin - in die Ausbildung. Seinen Betrieb hat er im Internet gefunden, im Podcast eines bekannten Brotexperten.

**09 - Lam:**

Und dort hat er interviewt meinen jetzigen Chef, Florian Domberger, // und das hab ich mir angehört und war da ganz hellhörig, weil in Berlin und der sprach davon, // dass er ein Ausbildungskonzept erarbeitet, insbesondere für Quereinsteiger, ohne die klassische Lehre machen zu müssen, mit Berufsschule und so weiter.

**Erzählerin:**

Sechs Monate ist Lam inzwischen dabei. Die Fächer heißen: Tisch, Teig, Ofen und Verkauf. Am Ende werden es wohl anderthalb Jahre. Dann ist er ein Bäcker, und jede Backstube würde ihn mit Kussband nehmen. Nur ausbilden darf er nicht, das verbietet in Deutschland der Meisterzwang.

**10 - Lam:**

Das fand ich sehr sympathisch bei diesem Interview, dass mein Chef da gesagt hat, sie sollen alle zu uns kommen, egal ob für ein mehrwöchiges oder mehrmonatiges Praktikum oder für ne komplette Ausbildung, Jeder der einfach was lernen möchte, kann das Know-how bei ihm lernen. Nichts ist ein wirkliches Firmen-Geheimnis.

**11 - Atmo:**

Backstube Domberger.

**Erzählerin:**

Der Laden von Domberger Brotwerk in Berlin-Moabit. Was hier geschieht, soll jeder sehen dürfen. Die große Knetmaschine rumpelt. Nur eine Glaswand trennt Verkaufsraum und Backstube. Kinder drücken sich die Nasen platt.

### **12 - Atmo:**

Backstube Domberger Brotwerk. **a) Lam:** Emilia? Versuchst du, solange Vanessa noch da ist, zu fragen, wie viel Roggen wir morgen ... **b) Verkaufsraum Sprachgewirr Kinder** **c) Emilia:** Soll ich anfangen, hier vorne abzufegen?...

### **13 - Lam:**

Ich musste 2 Tage Probe arbeiten und hab da naiv gedacht, es geht darum, ob mir das gefällt, aber im Nachhinein weiß ich natürlich, dass das ein richtiges klassisches Bewerbungsverfahren war. Scheinbar hab ich auch reingepasst, sonst hätten sie mich nicht genommen, aber für mich haben sehr viele Sachen gepasst, nämlich die Arbeitszeit fand ich sehr angenehm, dadurch dass wir tagsüber gearbeitet haben. Dann wusste ich schon vorher, dass mein Chef in Asien gelebt hat und dort eine malaiische Frau geheiratet hat und die jetzt hier in Deutschland leben, das heißt diese Asien-Nähe hat mir schon mal zugesagt, und dann hab ich Probe gearbeitet und um mich herum waren dann auch 2 Japanerinnen und ein Koreaner, die waren ganz entzückend.

### **Erzählerin:**

Es gibt in Deutschland immer weniger Bäcker, die noch vollständig selbst backen. In den vergangenen 60 Jahren sank ihre Zahl von fünfundfünfzigtausend auf elftausend. Große Ketten und Aufbackstationen füllen die Lücke. Deren Teige sind vorproduziert und enthalten künstliche Zusätze.

### **14 - Lam:**

Ich denke, bei Harrys Brot kannst du auch ne Ausbildung machen, dann bist du auch offiziell Bäcker Geselle, aber dann hast du nur gelernt, irgendwelche Maschinen zu bedienen. Und hast noch nie – außer vielleicht in der Berufsschule, mal n Teig rund gewirkt. Geschweige denn einen Sauerteig angesetzt.

### **Erzählerin:**

Unverfälschte Rohstoffe liegen im Trend. Die Wiederentdeckung alter Handwerkskunst. Nachhaltigkeit. - Überall suchen Bäckereien nach Mitarbeitern. Viele schreckt die Nachtarbeit ab. Bei Domberger arbeitet nachts nur der Teig. Gebacken wird am Tage. - Und es herrscht kein Mangel an Bewerbern.

### **15 - Atmo:**

Backstube Domberger: Plauderei auf Englisch.

### **16 - Lam:**

Also ich habe Kolleginnen und Kollegen aus Korea, aus Japan, ich bring dann noch das vietnamesische Gen mit rein, ich hatte auch eine halb palästinensische Kollegin, und ein Amerikaner...

### **Erzählerin:**

Inzwischen beschäftigt die Firma über 30 Leute, die meisten davon sind Quereinsteiger.

### **17 - Lam:**

Und die hatten eben alle verschiedene Hintergründe. Das eine war ne Tänzerin, das andere ist ein Soziologe gewesen, und im Verkauf – wir machen alle alles – da war dann eben ein Brasilianer, von dem ich erfahren hab, dass er ne Zeitlang in Rumänien in der Bäckerei in nem anarchistischen Kollektiv gearbeitet hat. Und dann kam da noch ein schöner Algerier, der ist der Einzige bei uns, der die klassische Ausbildung auch macht... Einen Syrer haben wir auch noch, der dort im Krieg eine Hand verloren hat, und von dem hab ich gelernt, paradoxerweise, also mit zwei Händen, parallel rund zu wirken. Das ist halt von ihm die Superwaffe als Ausbilder, wenn der sagt, ich kann das mit einer Hand, dann kannst du es auch mit 2!

### **18 - Atmo:**

Dorfküche.

### **Erzählerin:**

In der Brandenburger Dorfküche ist der erste Durchgang kleiner Brote geformt. Die können jetzt in den Ofen. - Lam betrachtet seine Teiglinge - ein bisschen wie ein stolzer Vater.

### **19 - Lam:**

Ist nicht Aufgaben erfüllen eine der größten Befriedigungen überhaupt? Das zu sehen, was ich getan hab. Wenn ich aus Mehlsäcken und Wasser und Eimern und so schöne Teige gemacht habe. Das spürt man ja, das fühlt man ja, ob der Teig schön geworden ist oder nicht. Das fühlt man unter den Fingern, wie er sich anfühlt, wie er riecht, man kann ihn auch schon ein bisschen schmecken, und gucken, wie er im rohen Zustand schmeckt, Ja, diese Klarheit, auf die freue ich mich am meisten.

### **20 - Lam (in Atmo):**

So, jetzt versuch ich noch meine Finger sauber zu kriegen...Das ist halt der Vorteil in ner Bäckerei, da ist man nicht so pingelig, ob hier ein bisschen Teig runterfällt oder wie viel Mehl man auf'n Tisch macht und wie groß die Mehlwolke ist, die um einen herum schwebt.

### **Erzählerin:**

120 Tonnen Mehl hat das Domberger Brotwerk letztes Jahr verbacken. Angefangen hat es 2016. Der Gründer war vorher Logistiker.

### **21 - Lam:**

Auf jeden Fall hat er, weil er sich aus seinem früheren Beruf damit auskannte, in solchen einfachen LKW-Containern, 2 Stück an der Zahl, Backstuben eingerichtet und die an 2 Orten in Berlin aufgestellt und die zu Backstuben umgebaut, und in denen kann man auch verkaufen, in denen findet alles statt auf kleinen 18 qm wird Teig gemischt, aufgearbeitet und auch mit einem Ofen, der da drinsteht, gebacken.

### **Erzählerin:**

Der Verzicht auf Zusatzstoffe ist Programm. Riesengroß auf den Containern steht: Mehl, Wasser, Salz & Zeit. - Der Traum von Entschleunigung. - 2 weitere Container

werden gerade ausgebaut, bekommen Fenster, Anschlüsse für Wasser und Strom, einen Arbeitstisch, Knetter und Ofen. - Die kleine Firma wächst, während die Branche unter den steigenden Energiepreisen leidet.

## **22 - Lam:**

Wie heißen denn diese Bäckerei-Ketten? Die haben ja alleine schon 10 verschiedene Brötchensorten. Kürbiskern-Brötchen, Mohnbrötchen, Sesambrötchen, Weltmeisterbrötchen, Karottenbrötchen...Das ist ja ne Riesenauswahl. Und dann haben sie alle Mischbrot, Bauernbrot, Weißbrot, Vollkornbrot, und wir beschränken uns auf weniger, weniger Produkte, und die machen wir dann aber so gut es geht mit nem vollen Herd, das heißt dann backen wir auch immer 24 Beutebrote auf einmal, das ist dann ein Herd. ...Gerade jetzt durch die Energiekrise, als wir noch effizienter arbeiten mussten, wenn wir nicht die Preise drastisch anheben wollten, dadurch haben wir uns noch mehr verschlankt im Angebot, damit die Ofenzeit noch effektiver ausgenutzt wird.

## **Erzählerin:**

Bei Domberger wird alles mit Sauerteig gebacken, sogar die zwei Sorten Kuchen. Das Angebot ist schlank und erlesen. Ein Roggenvollkornbrot, 750 Gramm, kostet 5 Euro 50.

## **23 - Lam:**

Ja, also es kommen auch Leute, die nicht unbedingt im großen Stil bei uns einkaufen, dann kaufen die nur ne kleine Seele, oder n Stück Kuchen oder ein Brot mal pro Woche, (*ein Räusperrn*), ich denke, die kaufen sich dann trotzdem noch zusätzlich billiges Brot woanders, aber sie gönnen sich trotzdem ab und zu ein gutes Brot bei uns.

## **Erzählerin:**

Gutes Brot als Genussmittel? Alltäglich verfügbar nur für solvente Kundschaft mit gehobenem Anspruch?

## **24 - Lam:**

Ja, ich würde aber nicht sagen, dass es ein wohlhabenderes Publikum ist, das stimmt nicht. Also in Moabit vielleicht, weil das insgesamt ne viel bürgerlichere Gegend ist, aber wenn wir jetzt zum Beispiel wieder an die Filiale in Tegel denken, das Publikum ist dort nicht so stark bürgerlich. Und die Leute kaufen dann halt weniger.

## **Erzählerin:**

Gestern noch als Alphetier im Orchestergraben – lernt der Maestro heute das freundliche Bedienen.

## **25 - Lam (parodiert):**

Ich hätte gern ein Beutebrot, aber nicht zu scharf gebacken. Oder ein möglichst helles Beutebrot. Das ist ja noch ne klare Ansage, ein möglichst helles Beutebrot zu nehmen. Aber wenn man ihnen dann eins gibt, und sie dann sagen, das ist aber

dunkler als das, und du siehst keinen Unterschied, bloß weil irgendwie insgesamt das Brot – das was ich rausgesucht habe ist eigentlich insgesamt heller – aber sie sehen jetzt nur diese eine kleine Kruste an der Ecke, die dunkler ist und nehmen das dann als Maßstab für das ganze Ding, und je nachdem, wie der Tonfall dann kommt, nein, das da oben ist ja viel dunkler, das ist dann schon die Frage, sagt man da was oder nicht, Je nachdem, wie pingelig die Kunden sind.

**Erzählerin:**

Zum Kreis der Abnehmer gehören mittlerweile auch erste Adressen: Sterne-Restaurants, Luxus-Hotels, das Schloss Bellevue. Sie lassen liefern. - Wegen der Kundennähe fahren die Brotwerker ihre Backwaren selber aus.

**26 - Lam:**

Also ich fand gerade die ersten Male sehr aufregend, weil ich mir nie so bewusst gemacht hab, wie groß oder wie emsig diese Logistik im Hintergrund ist. Wie viele Menschen in so ner Gastro oder Hotelgastro-Küche arbeiten und wie die da so wuseln ganz klassisch in ihren Dienstbotengängen. Davon ein Teil zu sein, ist am Anfang schon ganz interessant gewesen, // nicht durch den klassischen Gästeeingang ins Adlon reinzugehen sondern herauszufinden aha, du gehst erst durch die Tiefgarage, dann musst du dich beim Portier melden, an der Pforte dort, dann gehst du in den Dienstboten-Aufzug, und drückst auf die 2 und kommst dann dort raus.

**27 - Atmo:**

Backstube Domberger

**Erzählerin:**

Während sich der Berufsalltag von Musikern häufig in den Abendstunden abspielt, erlebt Lam Tran Dinh jetzt völlig neue Tagesabläufe.

**28 - Lam:**

Wenn man um 5 Uhr morgens in Berlin in der S-Bahn sitzt, sieht man ganz andere Menschen, und ich hab auch das Gefühl, die gucken einen auch ein bisschen anders an, also außer man sitzt da mit nem Döner und ner Flasche Bier und die wissen, du kommst von 'ner Party, aber wenn du ganz normal danach aussiehst, als ob du offensichtlich aufm Weg zur Arbeit bist, hab ich das Gefühl, gibt es so ein gewisses: Man erkennt sich, und da fühl ich mich eigentlich ganz wohl, in diese Welt so einzutauchen und nicht mehr zu dieser verwöhnten Kultur-Boheme sich zu zählen.-

**29 - Atmo:**

Probe zum Konzert.

**30 - Lam:**

Du ackerst und ackerst während der Probe, oder auch während des Konzerts, und danach bist du nicht sicher, was du da eigentlich gemacht hast, vielleicht hast du 's aufgenommen und hörst es dir noch an, und dann läuft es ja weiter, das heißt, du hast keinen Feierabend gemacht. Oder du bist zu müde und hörst es dir nicht an und zweifelst die ganze Zeit, was es wäre, und dann hörst du es dir am nächsten Tag an,

wenn du es überhaupt aufgenommen hast, ansonsten zweifelst du noch weiter. Und hier liegt das alles viel klarer vor mir. Was ich in der Schicht gemacht habe und was vor meiner nächsten Schicht wieder zu tun ist. Und deswegen bleibt die Arbeit viel besser auf der Arbeit und kommt nicht mit nach Hause. In meine Träume und unter meine Bettdecke.

**31 - Atmo:**

Philharmonie, Foyer.

**Erzählerin:**

Vergangenen Herbst in der Berliner Philharmonie waren auch Freunde des Dirigenten bei seinem letzten Konzert. Sie wussten schon, dass er kurz zuvor mit der Bäcker-Ausbildung angefangen hatte. Kamen Zweifel auf?

**32 - Atmo - Freund 1:**

Nee, also ich glaub, er weiß das. Er liegt da richtig.

**33 - Atmo - Freund 2:**

Viele reden darüber, dass sie Sachen verändern oder ihre Karriere an den Nagel hängen, und die Wenigsten machen es. Also ich find es ziemlich gut.

**34 - Atmo:**

Philharmonie, Saal, Instrumente stimmen.

**35 - Atmo - Freund 3:**

Wenn das ihm Spaß macht, dann ist es okay. Wenn er weiß, was er möchte, und was er will, und das dann durchzieht, dann ist es schön (*Applaus setzt ein*).

**36 - Lam:**

Wieso kämpfe ich und ringe ich so sehr um - um was hab ich denn gerungen, um Geltungsdrang im Grunde, gerade in dieser extrem seltsamen Tätigkeit des Dirigierens, und bei mir hat sich das ja dann nur noch fokussiert auf dieses wer wann wo wen - und nicht mehr das was, nämlich die Musik oder so was.

**Erzählerin:**

Der Saal ist fast ausverkauft. Über drei Monate hat Lam Tran Dinh als Gastdirigent jeden Freitagabend mit dem Orchester geprobt, Stücke von Schostakowitsch, Prokofjew und Tschaikowski. Es ist wohl sein letzter Einsatz in einem Orchestergraben.

**37 - Atmo Konzert:**

Schluss & Bravorufe, Applaus, Trampeln.

**38 - Lam:**

Ich hatte das Gefühl, ich schwimme und schwimme und seh kein Land. Irgendwie bin ich nur am Klinken putzen und kein Mensch nimmt mich wahr, und leider geht es aber um Wahrnehmung. Ohne dass mich jemand wahrnimmt und toll findet, werde



ich auch nicht engagiert, finde ich auch keinen Job und habe keine Möglichkeit, als Dirigent zu arbeiten. Ich hab immer nur gewartet, auf ne Reaktion von einer Bewerbung oder auf eine Reaktion von einer Mugge, dass ein Folgeengagement kommt oder von einem Vordirigat oder so, immer nur Warten und Hoffen, dass jetzt eine wichtige Mail kommt oder ein Telefonanruf, und dieses Warten ging mir einfach auf den Keks und hat weh getan und deswegen wollte ich etwas finden, wo ich jetzt einfach was *mache!*

### **39 - Atmo** Dorfküche.

#### **Erzählerin:**

In der Dorfküche verbreitet sich ein Duft von frischem Brot. Die zweite Schicht kleiner Probe-Laibe kann jetzt aus dem Ofen.

### **40 - Atmo** Dorfküche:

#### **Lam:**

Die sind besser geworden als die ersten, ich glaub die ersten mach ich jetzt noch in die Restwärme rein, // Der Klopfest - (*klopft gegen Brotboden*) - sehr gut. // (*Ofen schließen & vergnügtes Geräusch*).

### **41 - Atmo:**

Klavier stimmen.

#### **Erzählerin:**

Lam hat sich ein altes Klavier aufs Dorf geholt, das dringend gestimmt werden muss. Er lässt sich dabei helfen – von einer App.

### **42 - Lam (in Atmo):**

Ein Hilfsmittel benutzen sie alle. Die Klassischen können 's mit Stimmgabel oder so. Aber obwohl, ich denke die benutzen inzwischen alle was Elektrisches, was Elektronisches...

#### **Erzählerin:**

Ein halbes Leben mit klassischer Musik – was wird davon bleiben?

### **43 - Lam:**

Klassische Musik hat ja als Hobby angefangen, früher, für mich, in der Schule. Und da fand ich das – das hat einfach Riesenspaß gemacht. Und dann kam das Studium und der Beruf, und das kippte irgendwann son bisschen in Stress und Berufs-Leistungsstress, wo ich das nicht mehr abschalten konnte, und wo ich immer das Gefühl hatte, wie ein Duracell-Hase immer besser zu werden als andere, damit ich was werde, damit die Karriere weitergeht und so, und dann hat das son bisschen den Spaß verloren. Das Spielerische auch, und jetzt ist es – jetzt kommt es son bisschen zurück ins Leben, dass ich auch einfach zum Vergnügen Musik höre und einfach zum Vergnügen ein Instrument spiele. Es läuft nicht die ganze Zeit im Hintergrund der Text mit oder das kleine Teufelchen, ob das jetzt gut für deinen Lebenslauf sei oder nicht und ob das wohl der nächste Karriereschritt heißen könnte – das

interessiert niemanden in der Backstube, das ist ganz schön.

**Erzählerin:**

Nach Abschluss seiner Ausbildung wird Lams Leben auf dem Brandenburger Dorf beginnen - als Sauerteig-Bäcker.

**44 - Lam:**

Ich glaube, dass in der Prignitz – oder überhaupt hier im ländlichen Raum – die sehen ja eher das Bäcker-Sterben. Und wenn die dann hören, jemand kommt da neu hin und überlegt, aus einem Beruf, der für sie vielleicht erst mal schillernd oder aufregend wirkt, sich in die Backstube zu begeben, dann erzeugt das eher Kopfschütteln. Und Stirnrunzeln.

**Erzählerin:**

Ob die Leute seine Brote mögen werden? Einen eigenen Laden will er erst mal nicht eröffnen. Eher für einen Kreis von Abonnenten backen.

**45 - Lam:**

Das wird sich da son bisschen finden. Da hab ich jetzt so Vorstellungen, wie es sein könnte, ohne Laden, damit ich den Paragrafen-Dschungel umgehen kann, der in Deutschland durch den Meisterzwang sehr rigide abgeschirmt ist. Und was das alles an Möglichkeiten noch hergibt, reisendes Gewerbe, eingetragener Verein, Catering-Service, solche Konstrukte gibt es!

**46 - Atmo:**

Klavier stimmen (*neue Oktave!*).

**47 - Lam:**

Also ich möchte ja langfristige quasi Partnerschaften mit Menschen eingehen. Die ich ja auch gar nicht großartig Kunden nennen will, damit meine ich jetzt nicht irgendwelche neoliberale Neusprechkosmetik, bloß weil ich sie nicht Kunden nenne, sind es Kunden, sondern ich will ja wirklich Leute, die mein Brot mit mir teilen. Und mir das umgekehrt dafür auf Augenhöhe entlohnen. Das darf ich bei allem nicht vergessen, dass es ums Brot geht. Ich muss gutes Brot backen und es muss den Leuten schmecken. Alles andere findet sich von selbst.