



***Dinkelbaguette für Wackelpeter
Wer backt Euch das leckere Brot von Effenberger?
Bäckerlehrling Jan Alexander Boos***



Seit

einem halben Jahr ist Jan Bäckerlehrling in **Effenbergers Gläserner Backstube** unter den Gleisen des Dammtorbahnhofs. Jeden Tag rollen viele Züge über die Backstube hinweg. Jan fährt selbst mit dem Zug von Glückstadt nach Hamburg zur Arbeit. Seine Schicht beginnt um ein Uhr mittags, manchmal muss er aber auch schon um sechs Uhr da sein. Schaut doch einmal dort vorbei, vielleicht trifft ihr ihn, und könnt ihm bei seiner Arbeit zuschauen; denn man kann durch die Scheiben auf die Getreidemühlen und in die Rührkessel blicken.

Wenn der „Wackelpeter“ für den nächsten Tag Dinkelbaguette bestellt, muss der 17 jährige Jan erst mal einen Teigansatz aus Mehl, Wasser und Hefe herstellen. Unter den wachsamen Augen von Bäckermeisterin Corona Koziol gibt er noch Honig und Salz dazu, dann heißt es abwarten, bis der Ansatz in der warmen Backstube anfängt aufzugehen. In der Zwischenzeit verkauft Jan ein paar Brötchen oder Blechkuchen an die Laufkundschaft.

„Als ich 13 war, habe ich mit meinem Onkel Schokoladenkuchen für die Familie gebacken. Mir hat es großen Spaß gemacht und allen in der Familie hat es geschmeckt“, erzählt er. Dann muss Jan mit der großen Mühle wieder frisches Mehl mahlen, das kommt in seinen Teigansatz und daraus wird der Vorteig geknetet.

Wieder heißt es warten, bis der Vorteig aufgegangen ist, dann muss Jan noch einmal frisches Dinkelmehl mahlen und in der Knetmaschine wird daraus endlich der Teig für Dinkelbabuette. Den Teig teilt Jan in gleich große Stücke auf, formt aus jedem Stück einen schönen Teigling, legt die Teiglinge auf die Backbleche und schiebt die Bleche zum Vorbacken in den Ofen. „Beim Blech rausholen habe ich mich schon mal verbrannt, da muss man aufpassen,“ meint Jan. Am nächsten Morgen werden die vorgebackenen Brote dann zu Ende gebacken und so bekommen unsere kleinen Kunden zur Suppe ein frisch gebackenes Dinkelbaguette.