

Brauchtum: Hermann auf Reisen

Brauchtum: Hermann auf Reisen

Er ist mal da, mal dort, taucht seit Jahren immer wieder auf: "Hermann", eine Bakterienkultur, wird im Freundeskreis herumgereicht, um damit Kuchen zu backen.

Für das Lifestyle-Ressort der Schweizer Wirtschaftszeitung, 1994

Diese kulinarische Version des Kettenbriefes wird dank gewitzter Personifizierung zum Symbol eines süssen Liebhabers. Der Brauch ist alt, die neue Version sexistisch - und gesundheitsgefährdend.

Kleiner, ich hab' dich in der Hand! Träge wabbelt Hermann im Confi-Glas, eine weisse Masse aus Milch, Zucker, Mehl und Gärungsmittel. Gedeiht hier ein Sauerteig, eine Hefe- oder Pilzkultur, eine wilde Bakterienvereinigung? Stumm blubbert er mich an. Sein Ruf ist zweifelhaft; niemand weiss, woher er kommt, was in ihm steckt.

Eines aber steht fest: Die Frauen fliegen auf Hermann. Sie hätscheln und füttern ihn - und vernaschen ihn gleich reihenweise, allein oder in der Gruppe. Sie empfehlen ihn den besten Freundinnen, geben ihn grosszügig weiter - mit leuchtenden Augen und schriftlicher Beziehungsanleitung. Derweil setzen die Männer ein distanziert-spöttisches Lächeln auf, kläglich bemüht, den Eindringling mit Herablassung zu strafen - wobei sie ahnen, dass frau leidenschaftlich auf den neuen Süssen abfährt - und dieser munter seine Nachkommen produziert.

Erst ein Mann hat es gewagt, vehement gegen Hermanns Potenz anzukämpfen, ein Journalist des "Tages-Anzeigers": "Stoppt Hermann! Gebt ihm Saures oder backt ihm einen über!" beschwor er vergangenen Sommer die Leserschaft und beklagte sich bitterlich über seine Freundinnen. "Sie haben Hermann Gastrecht gewährt, und es ist zu befürchten, dass sich eine wachsende Zahl von Geschlechtsgenossinnen ähnlich naiv verhält."

Wie können sie nur! Glitschig-klebrig, wie er bei mir herumsabbert, möchte' ich meinen Gast baldmöglichst loswerden. Indes, seine Botschaft gefällt mir: "Ein Kuchen geht um die Welt", steht auf der Anleitung zu diesem "Amish-Friendship Bread - Freundschaftsbrot". Aus den USA kommt er also. Dort nämlich leben die Amish-Leute, jene aus Europa ausgewanderten, religiösen Täufergemeinschaften, brave, konservative Menschen, die für Backkünste und naturnahes Leben bekannt sind.

Doch die Spur erweist sich als Finte. "Hermann ist mir nie begegnet", bedauert die Berner Ethnologin Brigitte Bachmann-Geiser, die jahrelang unter Amish-Leuten gearbeitet hat. Die Forscherin vermutet, dass man Hermann in die Amish-Lebensweise hineinprojiziert hat - da in den USA die Bezeichnung "amish" beinahe als Markenartikel gilt, als Garant für "traditionell und gut" - wie hierzulande Produkte "aus Grossmutter's Küche".

Gemeinschaftsteig gab's bereits vor Jahrtausenden

Ein Brot-Professor weiss Genaueres. "Diesen Brauch gab es bereits in der Bronzezeit - bombensicher", sagt der Berner Experte Max Währen. Er hat nachgewiesen, dass im Wallis bereits 1200 vor Christus lokale Backgemeinschaften existierten. Die damaligen Hausfrauen produzierten Sauerteige aus Milchsäurebakterien. Und damit nicht jede einzelne Bäckerin stets neue Bakterienkulturen gründen musste, wurden schon damals eigentliche Ur-"Hermänner" herumgereicht.

Herkunft hin oder her: Hermanns internationaler Touch hat etwas Betörendes - ebenso seine Liebesbotschaft: Nachdem man ihn zehn Tage lang gehätschelt hat, wird er mit Mehl, Zucker und Milch "gefüttert" und danach in vier Portionen geteilt. Aus einem Teil bäckt man einen Kuchen, die anderen drei Teile werden an gute Freunde, Freundinnen verschenkt. Diese sind dann wiederum für Hermanns Nachkommenschaft besorgt. Eine Freundschaftsgeste also, ein lebendiges Mitbringsel, das sich vermehrt - wie rührend! Anders sah dies der "Tagi"-Journalist: "Irgendwann im Spätherbst

1995 wird die Schweiz unter einer zehn Meter dicken klebrigen Masse liegen", prophezeite er düster. Sollte ich dich gleich vernichten, kleiner Schelm? Dein Schicksal in meiner Hand! Quälen könnte ich dich, vielleicht in den Kühlschrank setzen. Es heisst, dass du es nicht kälter als ein Mensch magst und dass du kein Metall erträgst - ein Silberlöffel gefällig? Du blubberst. Wohlig sind sie, diese Machtgefühle! Wer ausser dir lässt sich von uns Frauen derart beherrschen - und bleibt derweil so still und süss?

Wer andererseits ist derart abhängig von uns? Nur einen Tag muss ich nach Basel, eine Nacht ausser Haus - jawohl, geschäftlich - und schon wirst du säuerlich, bloss weil das tägliche Umrühren für einmal ausfällt. Fortan verschlechtert sich unsere Beziehung täglich; allein die Lust auf dich hindert mich an der Trennung. Wenn Gäste kommen, versteck' ich dich im Kasten. Gärend, wie du bist, stinkst du mir! Geh doch zurück zu Lela, wo du herkommst!

In Prag geht Hermanns Reise zu Ende

Denn Lela, eine Zürcher Schneiderin, ist vernarrt in Hermann. Schon über fünf Monate teilt sie mit ihm die Wohnung; sogar in die Karibik hat sie ihn mitgeschleppt - er vermehrt sich auch dort. Lelas Freundeskreis, Verwandtschaft, Kundschaft - alle wurden mit Hermanns Nachwuchs beschert. "Er gehört zu meinem Leben", gesteht sie, "ich hätte Mühe, wenn er nicht mehr da wäre". Auch Charly, einer von Lelas Freunden, hätschelte Hermann für zehn Tage: "Mir gefällt die Idee, denn Hermann stirbt nicht aus - solange Freundschaften bestehen", sagt der Zürcher Fotograf.

Vor lauter Freundschaften ist Hermann tatsächlich nicht zu stoppen. Derzeit vermehrt er sich in Zürich. Vor etwa zwei Jahren wurde er im Aargau gesichtet. "Mir begegnete er 1990", erzählt eine Bernerin, die ihn aber kühn von sich wies. Und Elisabeth Balzli, eine Bauersfrau aus Burgdorf, erinnert sich, dass sie schon anno 1982 Hermänner gebacken hatte. "Damals redeten alle davon. Schliesslich brachte meine Tochter einen nach Hause. Nach einer Weile ist er mir aber verleidet", erzählt Frau Balzli.

Hermann, du ständig Reisender: Was meinst du zu Prag? Ich plane ein Städte-Weekend, backe und packe den Teig. Und endlich kann ich dich vernaschen! Etwas behäbig bist du zwar, doch deine süsse Würze gefällt mir, und dein säuerlicher Charakter gibt dir das gewisse, spritzige Etwas. Doch Gastgeberin Kudláček ist für solche Spässchen nicht zu gewinnen. Besorgt betrachtet sie Hermanns Stammkultur, die weisse Sauce. Peinliches Schweigen. Dann fasst sie sich und gibt mir zu verstehen: "Verzeihung, aber hier Sie missen essen, was ich koche." Und Hermann verschwindet in der Kanalisation.

Vorsicht vor Hermann!

Warnung des kantonalen Laboratoriums Zürich: Hermann kann Ihre Gesundheit gefährden. Denn durch das ständige Weiterreichen der Kultur können mikrobielle Verunreinigungen zunehmen und sich gefährliche Bakterien einnisten. Rolf Etter, der stellvertretende Kantonschemiker, rät: "Finger weg von so einem Unsinn!" oder wenn schon, dann statt Holzlöffel Chromstahl verwenden: "Im Holz können sich die wildesten Bakterien einnisten." Gefährlich sind beispielsweise Staphylokokken, sogenannte Eiterbakterien. Sie können ein Gift produzieren, das selbst den Backprozess überlebt. Wer dann einen Hermann isst, wird von Bauchschmerzen, Durchfall oder Erbrechen geplagt. Unser Hermann (der in Prag sein Ende nahm) offenbarte in der bakteriologischen Untersuchung folgende Zusammensetzung: grampositive Stäbchen (sprich: harmlose Milchsäurebakterien) und Hefen. Magenverstimmungen blieben aus.

Quellen-URL: <http://www.gabrielabonin.com/recherchetexte/brauchtum-hermann-auf-reisen>