

Brot und Auslieferung wie früher: Landbäckerei L'alta Spiga



Wir haben am Sonntagvormittag gerade nichts Besseres vor und gehen zu einem französischen Wochenmarkt, wo die traditionellen Produkte der umliegenden einheimischen Bevölkerung angeboten werden. Von der Straße nehmen wir eine beige Acadiane wahr, die ganz unscheinbar neben VW Bussen und sonstigen großen neuzeitlichen Transportern steht.



Statt der üblichen weißen Baguette gibt es hier runde und längliche Bauernbrote in verschiedenen Geschmacksrichtungen, so wie wir diese aus Deutschland kennen.



Neben den üblichen Wochenmarktprodukten, Käse, Wurst, Marmelade, Honig und touristischem Schnickschnack werden wir aufmerksam auf einen sympathischen Bäcker mit breitem Lächeln, der auf traditionelle Art Brote im Holzofen bäckt.





Leckeres frisches Brot zu kosten gibt es auch was, die Kokoskekse sind ein Gedicht und schon ist man im Gespräch,. Ein kleines Brot gekauft, die leckeren Kekse probiert, einen Flyer mitgenommen und weiter geschlendert. Draußen haben wir noch die Acadiane fotografiert und nun realisiert, die gehört dem Bäcker vom Marktstand. Beim Studium des Flyers über die Angebote und wo man das Brot kaufen kann, haben wir gelesen, dass am Dienstag und Donnerstagsabend ein Direktverkauf frischer Backwaren aus dem Ofen stattfindet. Der nächste Programmpunkt für Donnerstagsabend steht. Wer hier in Berge fährt muss ein wenig Zeit mitbringen.



Als wir oben im Bergdorf ankommen werden wir sofort von Gilles Mahinga freundschaftlich mit Handschlag begrüßt und er erinnert sich an uns



auf dem Wochenmarkt. Er freut sich ganz besonders, wenn seine Kunden ihn persönlich in der Backstube besuchen.

Gilles holt gerade die letzten Brote aus dem Backofen und danach ist jetzt mehr Zeit für ein Gespräch als unten in der Markthalle an der Küste.



Gilles Mahinga, 38 Jahre hat im Weiler Reggetu, in San Ghjuvanni di Morani, abseits der üblichen Touristenstraßen und in 450 Metern Meereshöhe, eine kleine Bäckerei am 08.10.2016 neu aufgemacht und bäckt hier wieder Brot wie früher im Holzofen. In dem verlassenem und einsamen Bergdorf hoch oben in der Castagnicia auf Korsika dürfte wohl das letzte Feuer zum Brotbacken vor über 40 Jahre ausgegangen sein und somit schon lange her sein, dass der Geruch von frischem traditionellen Biobrot durch Berghänge geweht ist. Hier, wo nur noch wenige Einheimische leben, da die Häuser schon viel



zu weit vom Meer entfernt sind, herrscht ein ländliche Idylle und Ruhe und die Tiere wie Schweine, Schafe und Kühe werden im Freien gehalten.



Gilles, Korse mit Wurzeln im Kongo, ist verheiratet mit Fiora, die aus San Ghjuvanni stammt und sie haben zusammen 3 kleine Kinder. Vor der Gründung der Bäckerei war er Restaurantchef, hat unter anderem in Paris, Porte de Montreuil, Vincenns gearbeitet, bevor er sich entschlossen hat, sein Leben komplett zu ändern, den Alltagsstress hinter sich zu lassen und gegen Schweiß auf der Stirn zu tauschen, und dann hier auf Korsika neu durchzustarten. Es gibt Dinge, die man nicht mit Worten beschreiben kann, hier in San Ghjuvanni di Morani leben und arbeiten zu dürfen, ist sicher seine beste Wahl und großes Glück dazu. Wobei ihm die Idee mit der Bäckerei erst nach seiner richtungsweisenden Entscheidung gekommen sei,



denn er suchte einen handwerklichen Beruf, nahe am Kunden, wo er mit seiner Familie wohnen und arbeiten kann.

Sein erstes Auto war mit wenig Geld ein Renault Clio in 1998. Mit der Familie bevorzugt er einen Renault Kangoo mit genügend Platz für 5 Personen und viel Ladekapazität. Warum eine Acadiane als Firmenfahrzeug? Er wollte sich einen Kleinbus oder Minivan kaufen, doch trotz 100 PS und Kaufpreisen um 10.000 Euro geht es auch nicht schneller die engen kurvenreichen Bergstraßen zu seinem Dorf nach oben.



Und so besorgte er sich im Januar 2016 vom Festland aus Manosque in der Provence eine Acadiane, Baujahr 1981, mit 96000 Kilometern, in einem guten Zustand für 1700 Euro. Die Lackierung innen und außen wurde erneuert, die Sitze aufgepolstert, das Getriebe getauscht. Nachdem er wirklich mehrmals in der Woche mit der Acadiane seine Brote im Lieferdienst zu den Kunden in den umliegenden Dörfern bringt, hat er eine lautstärkere Hupe eingebaut, damit er gleich gehört wird. Die Acadiane hat mehr Charme und eine bessere Werbung für seine traditionelle Bäckerei als irgendein anderes Auto. Jeder kennt den freundlichen Bäcker mittlerweile. Er schätzt die Wirtschaftlichkeit, die gute Ersatzteilversorgung durch Händler auf dem Festland und viel Platz im Kofferraum für seine Auslieferungen.

An den Hecktüren fällt uns ein kleines nicht originales Accessoire auf, ein schwarzer Hebel



der, zusätzlich die Türen verriegelt. Wir fragen Gilles danach, er hat es nachgerüstet, weil ihm schon passiert ist, dass die Hecktüren nicht geschlossen haben und er einige Brote bei der Bergfahrt verloren hat.



Wenn man hier oben ankommt, die Treppen zu seiner Backstube hinunter steigt und einem der Duft der frischen Backwaren entgegenweht, fühlt man sich eine andere Zeit versetzt. Eine Ladentheke gibt es nicht, dafür eine kleine Backstube mit allen notwendigen Geräten und Hilfsmitteln aus der guten alten Zeit. Hier kommen und gehen die Kunden, man kennt sich, man redet miteinander und tauscht sich aus. Die Bäckerei hat die Funktion einer Bar oder Cafes, ist Treffpunkt für die Bevölkerung aus den umliegenden Orten. In der Folgewoche waren wir nochmals bei ihm, aus einer ange-dachten halben Stunde sind mal eben schnell 2 Stunden geworden – ein angenehmes Leben hier in der Castagnicia, auch wenn man auch hier für sein Geld arbeiten muss..



Frische biologische Zutaten, guter Geruch, Haltbarkeit und gesunder und hoher Nährwert, ferner Getreide aus biologischer Landwirtschaft bei Reduzierung von Abfall und der respektvolle Umgang zwischen Natur und Mensch sind Kriterien für die Ausrichtung seines kleinen Unternehmens. Gebacken werden Brote und Landbrote, auch glutenfrei, Baguette und Brote unterschiedlicher Geschmacksrichtungen wie z.B. mit Oliven (unser Favorit), Feigen und Nüssen etc., ferner gibt es auf Bestellung Gebäck und Kekse mit Mandeln, Kokos, Nüssen, Trauben und Schokolade. Um sein junges Unternehmen voranzubringen, setzt Gilles viel



auf persönliche Kommunikation, der Rest ist gute Qualität seiner Produkte und eine lange Haltbarkeit. Tatsächlich essen wir noch 5 Tage später an den Resten des Brotes, gutes Brot wie aus unserer Landbäckerei zu Hause. Die selbstgebackenen Kekse mit Schoko oder Kokos waren aber so gut und haben deshalb nur einen Tag gehalten :-).



Im Eingangsbereich hängen an Haken verschiedene Säcke mit Zettel, diese werden mit frischem Brot gefüllt an die Haustüre der Kunden gehängt, welche tagsüber wegen Arbeit nicht zu Hause sind. Und über den Haken ein schwarzes Brett mit Informationen, und, ein Bild von einem Hochzeitspaar in einer roten Ente: Kunden und Nachbarn vom nächsten Dorf.



Seine Backwaren vertreibt er im Direktverkauf, in der Lieferung an den Kunden mit der Acadiane, auf dem Wochenmarkt und in einigen Bioläden an der Küstenstraße im Umkreis seines Wohnortes. Mit der Eisenbahn werden ebenfalls einige Brote Richtung Ille de Rousse und Calvi in den Norden der Insel verkauft, für uns überraschend, dass die alte Inselbahn nicht nur Touristen transportiert.

Kontakt Daten: www.laltaspiga.corsica., email: lalta.spiga@gmail.com, F- 20230 San Giovanni di Moriani, Tel: 0033 7 82076155

Harald und Claudia

