

Will nicht mehr singen Popikone Bryan Ferry feiert 80. Geburtstag

London. Er ist Rockstar, Crooner und Dandy. Mit Roxy Music und Songs wie „Love Is The Drug“ oder „Avalon“ prägte Bryan Ferry die Popmusik der 70er und 80er Jahre maßgeblich. Als Solokünstler war er mit Hits wie „Slave To Love“ ähnlich erfolgreich. Von extravagantem Artrock über geschmeidigen Pop bis hin zu nostalgischen Klängen im Stil der 30er Jahre - Ferry kann alles. Zuletzt veröffentlichte er sogar Alben, auf denen er nicht sang. Am 26. September wird das britische Pop-Genie 80 Jahre alt.

Eine Karriere als Musiker hat Ferry, der 1945 in der englischen Kleinstadt Washington nahe Newcastle als Sohn einer Arbeiterfamilie zur Welt kam, zunächst nicht im Sinn. „Oh nein, ich wollte Maler werden“, sagt er im Interview der Deutschen Presse-Agentur. Aber dann trumpt er für ein Konzert der Soulknoten Otis Redding und Sam & Dave nach London und ist hin und weg.

„Es klang unglaublich, sie sahen fantastisch aus, so viel Energie“, erinnert sich Ferry. „Das Publikum liebte es. Da dachte ich: Das muss ich versuchen. Mir gefiel diese Körperlichkeit der Musik und des Publikums. Also begann ich, Songs zu schreiben, und als ich Roxy gründete, dachte ich plötzlich: Das ist meine Kunst, Bilder mit Songs schaffen.“

Aus der 1970 gegründeten Band Roxy wird später Roxy Music. Ferry sagt heute noch meistens nur Roxy. Der Name stammt von einem Kino. Alte Filmklassiker, der Film noir und die sogenannte goldene Hollywood-Ara sind eine Passion des Nostalgikers. Bei seiner Arbeit lässt er sich davon inspirieren. „Alles baut auf Dingen auf, die ich seit meiner Kindheit liebe. Ich schaue gern alte Filme, wie etwa „Dancing in the Dark“ mit Fred Astaire“, schwärmt Fer-



Vorreiter des Artrock: Der britische Sänger und einstige Frontmann der Band Roxy Music, Bryan Ferry. Foto: Zingaro/dpa

ry. „Aus der Vergangenheit kann man so viel lernen.“

Mit ihrer ersten Single „Virginia Plain“ landeten Roxy Music auf Platz 4 der britischen Hitparaden; in Deutschland kommen sie auf Platz 20. Die tanzbare, intellektuell angehauchte Artrock-Hymne hebt sich von der Musik anderer Glamrock-Vertreter wie T.Rex oder The Sweet ab. Optisch fällt die Gruppe mit ihren extravaganten Kostümen auf.

Ferry ist ein Gegenentwurf zu den Sängern anderer Rockbands. Oft trägt er ein weißes Jackett, meistens ein Hemd und eine Krawatte. Nicht nur optisch ist er den großen Croonern der 40er, 50er und 60er Jahre ähnlich. Auch sein schmerzender, geradezu verführerischer Gesang erinnert an Ikonen wie Perry Como oder Dean Martin.

Zunächst muss der Frontmann aber sein Lampenfieber überwinden. „Ich bin, glaube ich, ein sehr schüchter Mensch und war es immer“, sagt Ferry. (dpa/mar)



Der Berner Zopf aus dem Backbuch „Die besten Brote der Welt“. Fotos: Becker Joest Volk Verlag



INTERVIEW: Marcel Paa über die Brotkultur, aktuelle Trends beim Backen und sein neues Backbuch

„Ein großartiges Brot erzählt eine Geschichte“

VON ANN-KATHRIN BROCKS

Kaum ein Bäcker ist so bekannt wie Marcel Paa. Auf der Streamingplattform Youtube erreicht er im Internet mit seinen Videos auf seinem Kanal „Einfach backen“ Hunderttausende Abonnenten. Was die deutsche und die Schweizer Brot-Tradition unterscheidet, was ihn am Brot-Backen begeistert und wie die perfekte Kruste gelingt, verrät er im Interview.

Am 26. September ist Tag des (deutschen) Butterbrots. Was bedeutet Ihnen persönlich das klassische Butterbrot, und welchen Stellenwert hat es in der Schweiz?

In Deutschland denkt man beim Butterbrot sofort an die Stulle oder die klassische Brotzeit – kräftiges Brot mit Butter, oft ganz pur. In der Schweiz essen wir das genauso gerne, haben aber gleichzeitig viele Gebäcke mit einem hohen Butteranteil, die bei uns fest zur Pausenkultur gehören.

Das Weggli zum Beispiel: weich, luftig und für viele das typische Znüni. (Anmerk. d. Redaktion: zweites Frühstück). Nicht umsonst gibt's das Sprichwort „Fünfer und s'Weggli“ (Beides gleichzeitig haben wollen) – es zeigt, welchen Stellenwert dieses einfache Brötchen bei uns hat.

Warum haben Sie begonnen, Brot zu backen?

Ich bin in einer Bäckerei aufgewachsen – da war es für mich von klein auf klar, dass Brot und Backen mein Leben prägen wer-

den. Die Faszination, wie aus ein paar einfachen Zutaten – Mehl, Wasser, Salz und Hefe oder Sauerteig – etwas Lebendiges entsteht, hat mich nie mehr losgelassen.

Was macht ein gutes Brot oder Brötchen aus?

Ein gutes Brot erkennt man zuerst an der Kruste: schön gebräunt, knusprig und aromatisch. Kleine Bläschen auf der Oberfläche sind ein sicheres Zeichen für eine lange Fermentation – das entsteht nur durch Zeit und Handwerk, ganz ohne Enzyme oder Zusatzstoffe. Dann folgt die Krume: offen, saftig, elastisch. Und natürlich der Duft – warm, nussig, einladend. Wenn Optik, Geruch, Geschmack und Frischhaltung zusammenpassen, dann hat man ein richtig gutes Brot. Ein Brot darf nicht hastig entstehen – es braucht Ruhe, damit es Charakter bekommt.

Was brauche ich alles zum Brotbacken?

Im Grunde nur vier Zutaten: Mehl, Was-

ser, Salz und ein Triebmittel – also Hefe oder Sauerteig. Dazu einen Ofen – und vor allem Geduld und Zeit damit der Teig reifen kann. Alles andere, wie spezielle Geräte oder Zubehör, ist zwar praktisch, aber nicht zwingend nötig. Ein Brot darf nicht hastig entstehen – es braucht Ruhe, damit es Charakter bekommt.

Welches sind die typischen Anfängerfehler beim Brotbacken?

Zu viel Hefe, zu wenig Zeit. Wer den Teig gehen lässt, wird belohnt.

Wie viel Zeit braucht ein gutes Brot denn?

Von vier Stunden mit Hefe bis zwei Tage mit Sauerteig – je länger die Teigruhe, desto besser das Aroma.

Wie viele Mehle haben Sie im Schrank stehen?

Locker über 20 Sorten. Jedes hat seinen eigenen Charakter – und inspiriert mich zu neuen Broten.

Wo sehen Sie den Unterschied zwischen einem guten und einem großartigen Brot?

Ein gutes Brot schmeckt. Ein großartiges Brot erzählt eine Geschichte – von Zeit, Handwerk und Leidenschaft.

Für Ihr neues Buch haben Sie sich auf eine kulinarische Weltreise begeben. Nach welchen Kriterien haben Sie die 40 Brotrezepte ausgewählt?

Als Brot-Sommelier schaue ich immer auf die Vielfalt der Aromen und Stile – vom einfachen Alltagsbrot bis zum besonderen Exoten. Mir war wichtig, Tradition und Innovation zu verbinden: Rezepte, die jeder nachbacken kann, die aber gleichzeitig

Geschichten erzählen und die große Bandbreite unserer Brotkultur zeigen. So entsteht eine Sammlung, die Genuss, Handwerk und Alltagsnähe vereint.

Gibt es ein Land, das Sie mit seiner Brotkultur besonders inspiriert hat?

Mich inspiriert nicht nur ein Land, sondern die Vielfalt: Deutschland mit seiner Brotkultur und Tradition, die Schweiz mit meinen Kindheitserinnerungen, Italien mit Panettone und Ciabatta, Frankreich mit dem Baguette oder auch der Nahe Osten mit seinen Fladenbroten. Jedes Land erzählt mit seinem Brot eine eigene Story – und genau diese Mischung macht für mich den Reiz aus.

Was war die größte Herausforderung beim Perfektionieren der Rezepte für den heimischen Ofen?

Die größte Herausforderung war, die Rezepte so anzupassen, dass sie wirklich in jedem heimischen Ofen gelingen. Das braucht die richtige Anleitung – und vor allem das Verständnis, den Teig zu lesen. Denn Teig ist Leben, und das lässt sich nicht in jedem Detail im Text erklären. Genau deshalb habe ich viele Schritt-für-Schritt-Bilder eingebaut, damit jeder den Teig sehen, verstehen und nachfühlen kann.

Wie vereinbaren Sie Handwerk und digitale Welt?

Für mich ist das kein Widerspruch, sondern eine Bereicherung. Ich bringe mein Handwerk in die digitale Welt, indem ich es sichtbar mache. Auf Youtube ist meine Backstube (Küche) offen für alle – dort zeige ich Schritt für Schritt, wie gutes Brot entsteht. So können Menschen weltweit von traditionellem Handwerk profitieren, auch wenn sie nie eine Backstube betreten haben. Gleichzeitig bleibe ich mit beiden Beinen in der

Praxis – das echte Backen ist die Basis, die digitale Welt ist die Brücke nach draußen.

Welche Trends beobachten Sie aktuell im Bereich Brotbacken?

Lange Teigführungen, alte Getreidearten und Sauerteig erleben ein riesiges Revival – sowohl bei Profis als auch bei Hobbybäckern.

Zur Person

► Marcel Paa ist Sohn einer traditionsreichen Bäckersfamilie, gelernter Bäcker und Brotsommelier und führt gemeinsam mit seiner Frau und deren Bruder die Familienbäckerei in Sins (Schweiz). Während der Corona-Pandemie wurde er durch seine YouTube-Videos einem breiten Publikum bekannt. Heute erreicht er mit seinen Rezepten Hunderttausende Hobbybäckerinnen und -Bäcker im deutschsprachigen Raum. Für sein neuestes Buch hat er 40 ikonische Brotrezepte aus aller Welt so lange perfektioniert, dass sie auch im heimischen Ofen gelingen.

Zum Weiterlesen



Marcel Paa: „Die besten Brote der Welt“ - Backrezepte mit Kultstatus“, Becker Joest Volk Verlag, 208 Seiten, 32 Euro, ISBN 978-3-95453-354-1.

Jetzt gewinnen!

3 x das Buch „Die besten Brote der Welt“ von Marcel Paa, Telefonnummer: 01378-260097, Anrufen bis: 30.09.2025, 8 Uhr
Stichwort: Brot

Telemedia interactive GmbH; pro Anruf 50 Cent aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk ebenso. Die Gewinner werden benachrichtigt. Durch die Teilnahme erfolgt die Einwilligung in die Datenverarbeitung zur Durchführung des Gewinnspiels und die Veröffentlichung von Namen und Wohnort (Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO). Vollständige Datenlöschung: nach Abschluss des Gewinnspiels. Es erfolgt keine Verarbeitung zu anderen Zwecken. Widerruf der Einwilligung jederzeit möglich (Art. 21 DSGVO)



Knusprige Kruste, saftige Krume – und der unvergleichliche Duft von frisch gebackenem Brot: YouTube-Star und Brotsommelier Marcel Paa bringt anderen Menschen gerne das Backen näher.

Jetzt gewinnen!

QR-Code

Ein Brotrezept, ein Quiz zum Brot und Marcek Paas Youtube-Kanal finden Sie auf

www.nordsee-zeitung.de

