

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

5 Jahre **Brot**
pro

unabhängig und
kompromisslos
für handwerkliches
Backen

Der Sauerteig- Hotelier

Martin Mayer und seine
Schweizer Brot-Bäckerei

Lebensmittelver-
schwendung – mit
cleverem Konzept zu
weniger Retouren

Neue Arbeitsmodelle –
kreativ Personal finden
und binden

Mehr als ein
Backprozess – durch
Gärverzögerung zu
Qualität und Umsatz



Martin Mayer und seine **Schweizer** Brot-Bäckerei

Der Sauerteig-Hotelier

Text: Edda Klepp
Bilder: Vuailat

Mit 19 Jahren beendete der Schweizer Martin Mayer seine Lehre als Bäcker. Karriere machte er dann aber erstmal fachfremd in der Telekommunikation. Immer wieder zog es ihn in die Ferne, nach Amerika und bis nach Neuseeland. Doch jedes Mal kehrte er auch wieder in seine Heimat zurück. Ein neues Zuhause fand er schließlich im eigenen Bäckerei-Betrieb in Uster nahe Zürich. Mit einem milden Weizensauer zog dort gleich noch ein neuer Mitbewohner ein.



Erst kürzlich übernahm Mayer ein gut gehendes Café im Nachbarort Russikon und somit Standort Nummer fünf

Wenn der Bäcker-Konditor Martin Mayer über Sauerteig spricht, wird das verschmitzte Funkeln seiner Augen zum Feuerwerk. Die offene Porung seiner Baguettes, die milde Säure seines Mehrkornbrot, die in intensiven Aromen regionaler Getreide aus regenerativer Landwirtschaft einen würdigen Partner findet. All das weckt Mayers Leidenschaft. 2016 übernahm er die Bäckerei und Konditorei Vuiaillat in Uster bei Zürich. Seither hat sich das Gesicht des 150-jährigen Traditionsbetriebs stark verändert. Zurück zu den Ursprüngen, könnte man sagen.

Visionen und Legenden

Oder mit Mayers eigenen Worten: „Meine Vision ist es, den Sauerteig wieder fest in der Brotkultur der Schweiz zu verankern.“ Hergeleitet vom spätmittelhochdeutschen „visio“, wurde der Begriff „Vision“ ursprünglich mit „Traumgesicht“ übersetzt. Erst später entwickelte er sich weiter zum Lateinischen „visio“, zu Deutsch: Vorstellung, Idee. So ist es vielleicht kein Zufall, dass Martin Mayer ausgerechnet im Land der Maori seine Leidenschaft fürs Backen neuentdeckte.

In zahlreichen Mythen und Erzählungen geben die Maori, die Ureinwohner/innen Neuseelands, in Gesang oder Reim verpackt und

stets mit der Natur eng verbunden, ihr kulturelles Erbe von Generation zu Generation weiter. Wie bei einem gut gepflegten Sauerteig. Heute ist Neuseeland eine erfolgreiche Industrienation, reich an Bodenschätzen und mit moderner Landwirtschaft. Und es ist ein Traumziel zahlreicher europäischer Auswanderer sowie Auswanderinnen.

Von der Lehre zum meisterhaften Brothandwerk, bis zur Millionenstadt Auckland und zurück, musste Martin Mayer allerdings noch einige Umwege beschreiten.

Gleicher Lohn, andere Branche

Während er mit 16 in seiner Ausbildung in einer Dorfbäckerei zahlreiche handwerkliche Kniffe erlernte – Sauerteig war im Lehrbetrieb kein Thema – wurde er andernorts später als Angestellter wiederholt mit Backmischungen und weiteren Helferlein konfrontiert. Handwerk? Fehlannonce. „Überwiegend wird in Schweizer Betrieben neben den Vormischungen außerdem mit Hefe gearbeitet“, sagt Mayer. Kreativ ausleben konnte er sich dabei selten.

Fester Bestandteil des Konzeptes ist die Kooperation mit der regionalen, regenerativen Landwirtschaft





Seine Sauerteig-Rezepteure entwickelt Martin Mayer selbst und packt in der Produktion gerne mit an

Da kam ihm ein Angebot, in die Telekommunikationsbranche zu wechseln, gerade recht. Eine abwechslungsreiche Arbeit zum gleichen Lohn, dabei aber die Möglichkeit, in den Bereichen Marketing, Kommunikation, Personal und Betriebswirtschaft viel Neues zu lernen. Das reizte ihn. Mehr, als in der Backstube nach Schema F die immer gleichen industriellen Komponenten zusammenzuschütten.

So kam es, dass Mayer lange Zeit von der professionellen Bäckerei an sich nicht mehr viel wissen wollte, hatte er sich doch ohnehin als Jungendlicher eher aus Bequemlichkeit für diesen Weg entschieden – der Ausbildungsbetrieb lag seinem Elternhaus schräg gegenüber. Mayer bildete sich fort, wurde technischer Kaufmann und, ab 2003, selbständiger Unternehmer. Noch immer bewegte er sich in der Telekommunikationsbranche.

Neustart in Downunder

Aber irgendwann reichte ihm das nicht mehr. Mayer verdiente gutes Geld, doch angetrieben von einem Wunsch, seine Sprachkenntnisse auszubauen, entwickelte er andere Pläne. Getreu dem Motto „Wenn nicht jetzt, wann dann?“ kündigte er seinen Mietvertrag, verkaufte sein Auto, beendete die aktuelle Beziehung und zog sich aus dem Unternehmen zurück. Jetzt war der Weg frei für einen Neustart in Neuseeland.

Und wie schön hatte er sich den vorgestellt: ein bisschen reisen, hier und da arbeiten und



2016 startete Mayer mit 20 Mitarbeitenden, inzwischen wirken rund 70 Menschen im Betrieb mit



Etwa 90 Prozent aller Brote und Brötchen bei Vuailat werden mit Sauerteig getrieben



Zurück zum Ursprung: Für den Schweizer Bäcker bedeutet das vor allem die Wiederkehr zum echten Handwerk

das notwendige Kleingeld hinzuverdienen. Doch so einfach war es nicht. „Ich bin dort als Tourist eingereist und hatte keine Arbeitserlaubnis“, erklärt der Schweizer. Die zu erhalten war nicht so unkompliziert wie gedacht. Ohne Visum durfte Mayer bis zu drei Monate das Land bereisen. Ohne Arbeitserlaubnis jedoch war danach Schluss.

Nun hieß es, schnell notwendige Zertifikate übersetzen, einen Gleichwertigkeitsnachweis für berufliche Abschlüsse anfertigen zu lassen und all das einzureichen. Allzu frei in seiner Berufswahl war Mayer nicht. Gute Chancen hatte man vor allem bei Berufen, bei denen in Neuseeland gerade ein hoher Personal-mangel bestand, der nicht durch eigene Arbeitskräfte aufgefangen werden konnte.

Und so kam wieder die Bäckerei ins Spiel. Dass sich neben allen anderen Qualifikationen und Kompetenzen ausgerechnet diese Ausbildung einmal auszahlen sollte, hätte Mayer selbst nicht gedacht. In Bäckereien gab es großen Bedarf, er erhielt seine Arbeitserlaubnis.

Von Liebe und Leidenschaft

So kam er schließlich auch mit einer Bäckerei in Auckland in Kontakt. Hier suchte man einen Café-manager. Mayer erhielt den Posten und blieb für drei Jahre. Zwar hatte er jetzt nur hin und wieder tageweise in der Backstube zu tun, lernte dort aber viel über Sauerteig, denn darauf war der Betrieb spezialisiert.

Anzeige

FÜR MEHR EFFIZIENZ IM ARBEITSPROZESS

Die perfekte Kombination:
REGO® PM 100 und REGO® Hebekipper

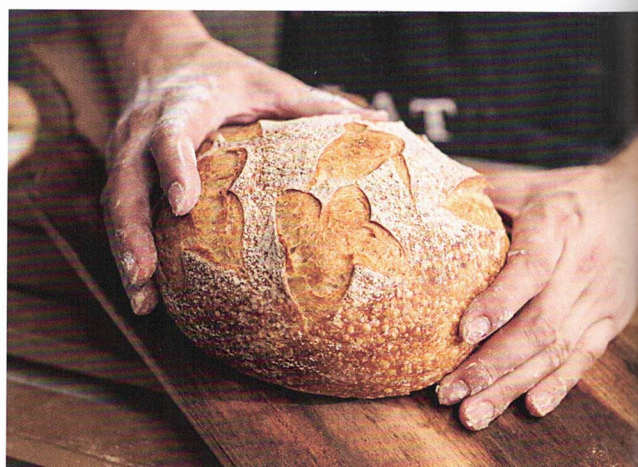


Robuste, präzise
und leicht zu
reinigende
Planeten-, Rühr-
und Knetmaschine

Sichere Hebe-
und Transporttechnik
durch leichtes Handling



Nach anfänglich kurzem Zögern nahm die Kundschaft die Sortimentsveränderungen begeistert an



Dem Brot in der Schweiz seine Anerkennung zurückzugeben, das ist Martin Mayers Vision

Der Schweizer war fasziniert von dem Triebmittel, vor allem aber von den aromatischen Gebäcken, die der milde Weizensauer hervorbrachte. Dass Mayer dann auch noch seine große Liebe in Downunder kennenlernte, machte den Aufenthalt für ihn perfekt. „In Neuseeland habe ich zwei neue Leidenschaften entdeckt und muss immer aufpassen, welche ich zuerst nenne: meine Frau oder den Sauerteig“, scherzt der Bäcker.

Die Faszination für Sauerteig ließ ihn nicht los und so reifte im Gespräch mit seiner Partnerin eine Idee: Wie wäre es, in die Schweiz zurückzukehren und das neu erworbene Wissen dort in Form hochwertiger Backwaren unters Volk zu bringen? Wie wäre es also, einen eigenen Bäckereibetrieb zu führen, der einfach anderes bot, als man es vielerorts bislang gewohnt war?

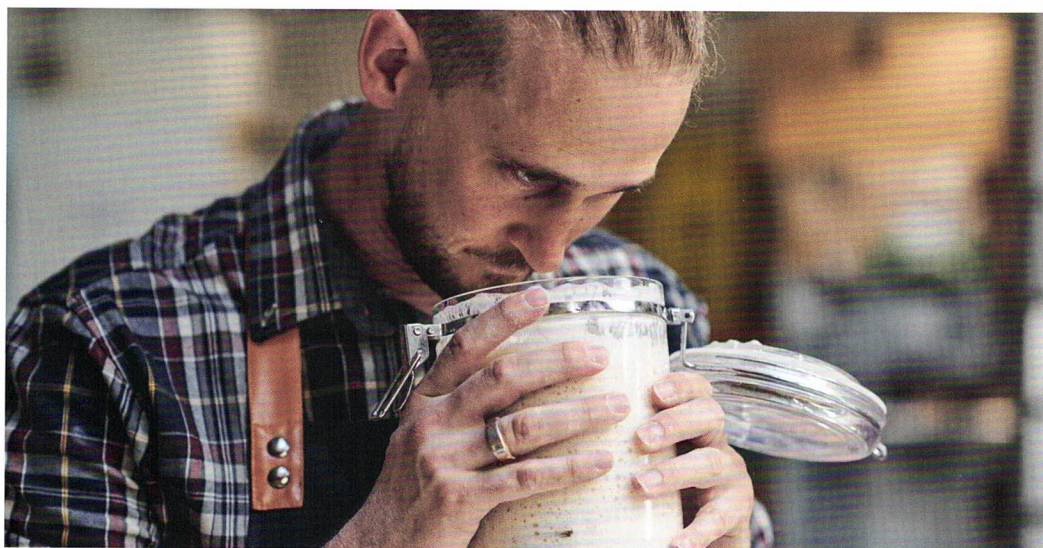
Gesagt, getan. Mayer reiste in seine alte Heimat zurück, fackelte nicht lange und betrat die Bäckerei Vuillat. In Uster, einem Vorort von Zürich, hatte er vor Jahren mal als Bäcker gearbeitet. Mayer stellte sich vor seine alte Chefin und fragte, ob sie den Betrieb nicht verkaufen wolle. „Sie war etwas perplex, zumal ihre Tochter die

Bäckerei übernehmen sollte“, so der Bäcker. Eine Zusage sah anders aus.

„Drei Monate später kontaktierte mich dann die Tochter. Sie hatte andere Pläne und wollte die Verantwortung nicht übernehmen.“ So kam Martin Mayer schließlich 2016 in den Besitz der Traditionsbäckerei und -konditorei Vuillat.

Verändertes Sortiment

Als Grundversorger bot der Betrieb seiner Kundschaft ein breites Sortiment, bestehend aus Kuchen, Torten, feinen Backwaren sowie Brot, Brötchen und anderem Kleingebäck. Daran wollte auch Martin Mayer nichts ändern. Wohl aber sagte er Backmischungen den Kampf an und stellte nach und nach die verschiedenen Brot-Rezepturen auf sein neues Lieblingstriebmittel um. „Der Sauerteig



Der Sauerteig treibt nicht nur das Brot, er trieb auch den weitgereisten Bäcker zurück in seine Heimat



Im Sauerteig-Hotel werden alle Schützlinge liebevoll und fachkundig gepflegt



Neben Broten und Brötchen bietet die Bäckerei ein breites Sortiment aus Kuchen, Torten und feinen Backwaren

war für mich der Hauptbeweggrund, wieder in die Schweiz zu kommen und den Beruf des Bäckers auszuüben“, sagt er.

Dabei setzt Mayer, entsprechend der geschmacklichen Vorlieben in der Schweiz, auf einen eher milden Sauerteig auf Weizenbasis mit Teigausbeute 200. „Der erzeugt eine sehr milde, offene Porung“, sagt er. Zunächst probierte er sich bei einem einzelnen Brot aus, arbeitete in der Produktion eine Weile mit und sorgte dafür, dass seine Mitarbeitenden bei der Entwicklung mit einbezogen wurden. „So gelang es mir, die Teams in der Produktion und im Verkauf zu überzeugen.“

Schnell folgten positive Rückmeldungen von der Kundschaft. Das machte Mut. Monat für Monat führte Mayer nun neue Produkte ein, entwickelte eigene Rezepturen mit Langzeitführung. Und verabschiedete schließlich eine Tüte nach der anderen. „Inzwischen habe ich wahrscheinlich eines der größten Sauerteig-Sortimente in der Schweiz“, so der Bäcker.

„Etwa 90 Prozent der Brote und Brötchen meines Sortiments werden mit dem Weizensauer getrieben.“ Über allem steht die Vision: „Ich möchte dem Brot in der Schweiz die Anerkennung wieder zurückgeben.“

Besondere Kooperation

Stolz ist der Bäcker auf sein rustikales Weizenbaguette mit offener Porung sowie einem fruchtig-süßen Aroma. Eine besondere Spezialität ist außerdem das Ustermer Sauerteigbrot, das Mayer aus einer speziellen Getreide-

mischung des Jungbauern Matthias Hollenstein aus Mönchaltorf kreiert hat. In regenerativer Landwirtschaft erzeugt Hollenstein roten Weizen, schwarze Gerste und eine spezielle Sortenmischung aus Weizen, Dinkel, Emmer und Roggen.

VUAILLAT AG
BÄCKEREI & KONDITOREI
 INHABER: MARTIN MAYER
 SEESTRASSE 102
 8610 USTER (SCHWEIZ)
 TELEFON: +41/44/9944250
 vuaillat.ch
 info@vuaillat.ch

Zwischen 500 und 800 Brote produziert das rund 20-köpfige Team in der Backstube täglich. Die Backwaren gehen an die insgesamt fünf Standorte, aber auch in die Gastronomie. Für diese Lieferkundschaft stellen die Mitarbeitenden zweibis dreimal wöchentlich insgesamt etwa 200 bis 300 kleinere Sauer-

teigbrote im Unterbruch-Backverfahren her. „Dort müssen sie dann noch fertiggebacken werden“, erklärt der Unternehmer.

Auch wenn die Preise aufgrund der höheren Qualität sowie des Arbeitsaufwands deutlich anziehen mussten, zahlen die Stammkundinnen und -kunden bereitwillig für Mayers schmackhafte Backwaren. Neue Kundschaft aus dem Großraum Zürich gewann er außerdem dazu.

Sauerteig-Hotel

Mediale Aufmerksamkeit erweckte Mayer mit einer kuriosen Marketing-Idee: So gründete er im Oktober 2020 ein eigenes Sauerteig-Hotel. Bei längerer Abwesenheit können Verbraucherinnen und Verbraucher für 49,- Schweizer Franken (etwa 53,- Euro) pro Woche ihre eigene Sauerteigkultur in seine fachkundigen Hände legen. Das Anstellgut wird wie gewohnt gepflegt und anschließend topfit wieder zurückgegeben.

Doch für Martin Mayer verbirgt sich hinter dem Angebot mehr als reines Marketing. „Ein Sauerteig ist ein lebender Organismus, er braucht Nahrung, sonst stirbt er“, sagt der Bäcker. Dem Brot seine Anerkennung zurückgeben, der Schweizer lebt es vor. Und so hat er nach langer Reise in seiner alten Heimat ein neues Zuhause gefunden. Eines, das er nur zu gerne mit Sauerteig teilt. ■



Sauerteig-Baguette

Die Baguettes der Züricher Bäckerei Vuillat sind luftige Gebäcke mit einer mild-säuerlichen Note, großporiger Krume und einem intensiven Aroma. Die zartsplitterige Kruste ist ein wahrer Genuss. So eignen sich die Langbrote gut als Grillbeilage oder Beigabe zu Salaten sowie Suppen.

Sauerteig

- ▶ 0,620 kg Wasser
- ▶ 0,620 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,190 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
 Teigtemperatur: 28°C
 Teigruhe: 10-12 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 1,430 kg Sauerteig
- ▶ 6,570 kg Wasser
- ▶ 4,690 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 4,690 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,190 kg Salz
- ▶ 0,100 kg Gerstenmalzpulver (inaktiv)
- ▶ 0,060 kg Hefe
- 17,730 kg Teig

Kneten: 4 Minuten langsam, 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25-27°C

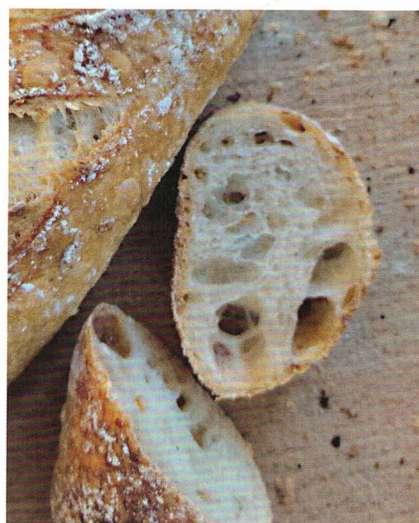
Teigruhe: 3 Stunden bei Raumtemperatur, dabei mehrfach aufziehen

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 300 g
- ⦿ Teig abwiegen, zu Baguettes formen und mit Schluss nach oben in einem Backleinen 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- ⦿ Teiglinge drehen, einschneiden und in den Ofen geben.

Backen

Schwaden: kräftig, nach 10 Minuten Zug öffnen
 Backtemperatur: 220°C
 Backzeit: 35 Minuten



Rezept & Bilder: Martin Mayer

 @baeckerei_vuillat

 /vuillat

 vuillat.ch