

Sauerteig-Profi aus Uster warnt vor Etikettenschwindel

Uster Martin Mayer, Inhaber der Bäckerei Vuailat, hat sich vor zehn Jahren dem Sauerteig verschrieben. Im Kampf für dessen Image ist er auf neue Hürden gestossen.

Lea Chiapolini

Vor fünf Jahren hat der Sauerteig dank Corona ein Revival erlebt. Im Lockdown versuchten sich die Leute in der Kunst des Brotbackens und griffen auf das ursprünglichste aller Rezepte zurück: Sauerteig.

Mehl und Wasser. Mehr ist Sauerteig nicht. Und doch braucht es viel Geschick, um daraus mit der Zugabe von etwas Salz ein fluffiges Brot zu backen. Martin Mayer aus Uster ist Sauerteig-Profi. Mittlerweile betreibt er mit seiner Bäckerei Vuailat sechs Filialen. «Wir haben nur noch drei Brote mit herkömmlicher Hefe im Angebot – dazu kommen fast 20 Sorten Sauerteigbrot.»

Vor zehn Jahren begann er – mit damals noch zwei Filialen in Niederuster –, den Leuten den Sauerteig wieder schmackhaft zu machen. «Niemand kannte ihn, und niemand wollte ihn», fasst Mayer die Situation von damals zusammen. Trotzdem blieb er dran. Mit dem Lockdown sei dann eine Welle der Begeisterung losgetreten worden. «Jetzt schreien alle danach.»

Seine Sauerteigbrote – pro Tag werden in Niederuster zwischen 600 und 800 Stück für alle Filialen hergestellt – haben eine Ruhezeit von 24 bis 48 Stunden. Industriell gefertigtes Brot mit Hefe ist durchschnittlich innert 90 Minuten fertig.

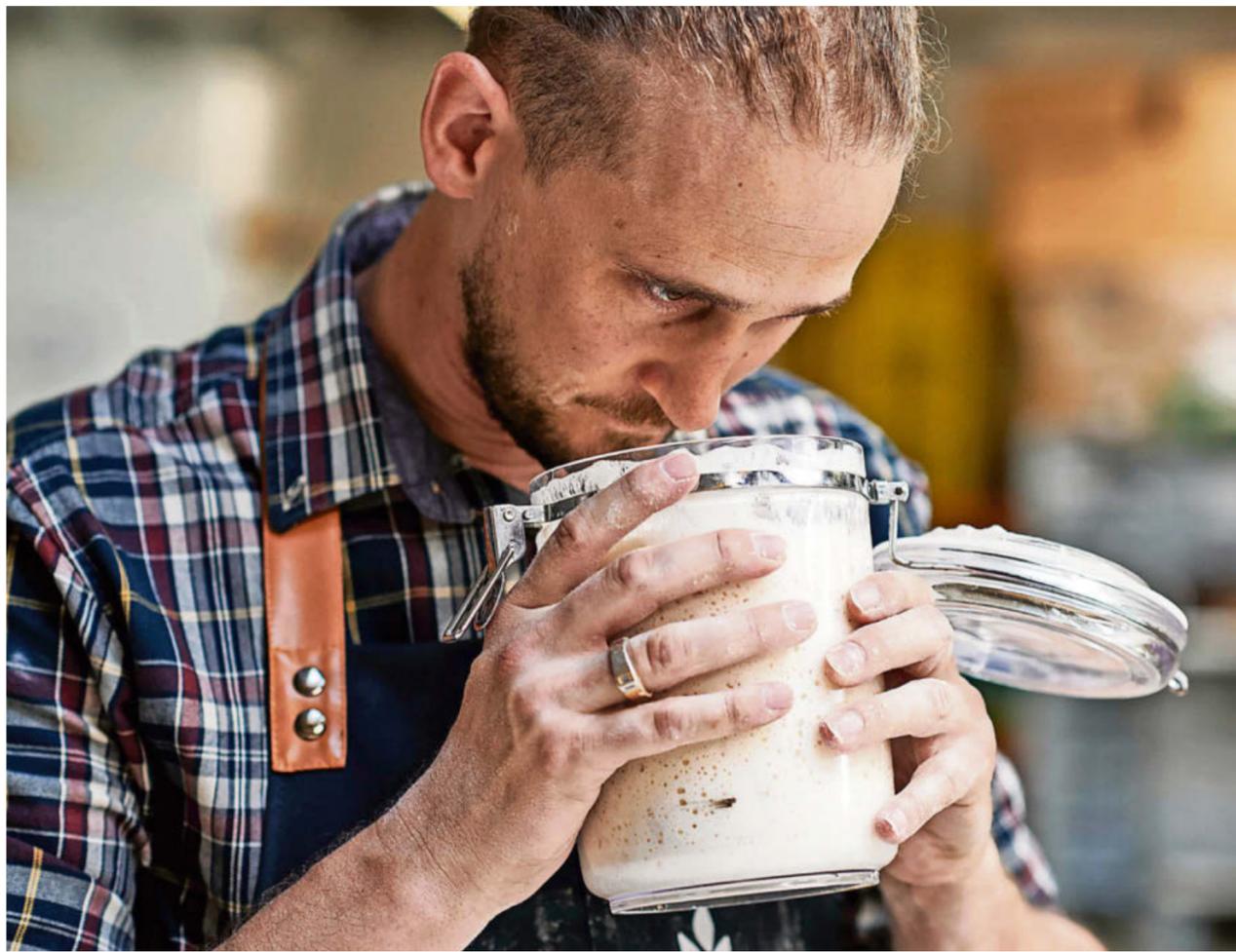
Doch Hunderte von Teiglingen bis zu zwei Tagen ruhen zu lassen, braucht Platz. Und Platz hat seinen Preis. So kostet bei Vuailat ein Sauerteigbrot von knapp 500 Gramm bis zu sieben Franken. «Was die Kunden bei uns auch gerne bezahlen», betont Mayer. Er habe schon Rückmeldungen von Kunden erhalten, die aufgrund ihrer sensiblen Verdauung jahrelang kein Brot gegessen hätten und nun durch die bessere Verträglichkeit von Sauerteigbrot auf den Genuss nicht mehr verzichten müssten.

Vergleich mit Tamagotchi

Doch wie so oft weiss die Industrie, wie man mit einem Foodtrend noch mehr Geld machen kann. «Der Begriff «Sauerteig» wird zunehmend unscharf verwendet», sagt Mayer. «Der Unterschied zwischen aktivem und inaktivem Sauerteig bleibt für viele Kunden unsichtbar.»

Aktiver Sauerteig ist eine lebendige Kultur aus Mehl und Wasser, die durch wilde Hefen und Milchsäurebakterien fermentiert und von Tag zu Tag weitergezüchtet wird. «Die Pflege eines solchen Teigs erfordert Wissen, Zeit und tägliche Aufmerksamkeit», sagt Mayer. Er vergleicht den Sauerteig darum auch gerne mit einem Tamagotchi, das gehegt werden muss, sonst stirbt es.

Denn der Ansatz muss regelmässig «gefüttert», also mit neuem Mehl und Wasser versorgt werden. «Je älter die Kultur, desto kräftiger und stabiler ist sie.» In der Vuailat-Backstube wird mit verschiedenen Sauerteigarten gearbeitet. Dar-



Die Sauerteigkulturen, die Martin Mayer verwendet, sind jahre-, ja sogar jahrzehntealt. Foto: privat



Lange Ruhezeiten machen Sauerteigbrot bekömmlich – und teuer. Fotos: Simon Grässle



unter sind eine 10-jährige Weizenkultur, eine etwas jüngere Urdinkelkultur und zwei 25-jährige Kulturen, die er von Aufenthalten aus Südafrika mitgebracht hat.

Das älteste Heiligtum in der Backstube ist aber ein 70-jähriger Sauerteig aus Italien. «Den hat ein Mitarbeiter von seinem Grossvater geschenkt bekommen, und wir verwenden ihn vor allem für unsere Panettoni in der Weihnachtszeit.»

Inaktiver Sauerteig hingegen ist ein durch Trocknung oder Hitzebehandlung devitalisiertes Produkt. Er enthält keine oder kaum lebende Mikroorganismen mehr und dient in erster Linie der Aromatisierung und Ansäuerung. Der Teigtrieb erfolgt bei solchen Broten meist durch zusätzliche Hefe, womit die Ruhezeit sich in der Regel wiederum massiv verkürzt. Diese Praxis ist laut Mayer sowohl bei Gross-

bäckereien als auch in kleineren Betrieben keine Seltenheit.

Verzerrter Wettbewerb

Dadurch entstehen für den Sauerteig-Experten gleich mehrere Probleme: Einerseits ist da die Irreführung der Kundschaft. Viele Konsumenten verbinden mit Sauerteigbrot die positiven Effekte aktiver Fermentation. «Wird jedoch Brot mit inaktivem Sauerteig und zusätzlicher Hefe als solches deklariert, entsteht ein falscher Eindruck.»

Zudem werde durch diesen «Etikettenschwindel» der Wettbewerb verzerrt. Denn Handwerksbetriebe, die aktiv mit echtem Sauerteig arbeiten, stehen unter erheblichem Kostendruck.

Wenn Sauerteig zum beliebigen Markenbegriff werde, verliere er seine Bedeutung, ist Mayer überzeugt. «Langfristig sinkt das Vertrauen in das Produkt – und damit in das Bäcker-

handwerk selbst.» In anderen Ländern wie Spanien sind die Kriterien für Sauerteigbrote klar definiert. «Eine solche Verbindlichkeit fehlt in der Schweiz.»

Martin Mayer hat das Problem auch schon beim Schweizer Bäckerverband platziert. «Das hat bereits für etwas Aufsehen gesorgt», meint er schmunzelnd. Er hofft, das Thema bald vertieft mit den Verantwortlichen anschauen zu können. Konkret wünscht er sich klarere Bezeichnungen mit entsprechenden Etiketten, am

besten kombiniert mit einer Informationskampagne. Freiwillige Selbstverpflichtungen der Bäckerverbände könnten helfen, Vertrauen zu schaffen, bis konkrete Gesetzesvorlagen da sind. Denn die geforderten Richtlinien würden wohl das Lebensmittelgesetz betreffen. «Und ich weiss nicht, wie schnell dieses angepasst werden könnte.»

Information ist nötig

Anfragen bei den beiden grössten Supermärkten der Schweiz

Darum ist Sauerteigbrot so begehrt

Im Gegensatz zu einem herkömmlichen Hefengebäck wird bei Sauerteigbrot die Triebkraft nicht mit industrieller Hefe, sondern mit einer wilden Hefe – dem Sauerteig – erreicht. Deren Mikroorganismen brauchen länger, um Kohlendioxid und die typischen

Säuren, die dem Brot den Geschmack geben, zu produzieren. Der Teig muss darum länger ruhen, bis er gebacken werden kann. Die Vorteile dieses Prozesses sind unter anderem längere Haltbarkeit und bessere Verträglichkeit. (lcm)

zum Thema Sauerteig ergeben ein ähnliches Bild. Sauerteigbrote werden zum Teil mit etwas Hefe versetzt, «zur Gewährleistung einer gleichmässigen Produktqualität», teilt Migros-Mediensprecherin Estelle Hain mit. Die Ruhezeiten betragen gemäss Coop-Mediensprecher Caspar Frey «je nach Produkt bis zu 24 Stunden», je nach Vorteig noch länger. Auf Kundenseite sei derzeit kein grosser Wissensdurst zum Thema vorhanden.

Rückendeckung erhält Martin Mayer indes von René Schweizer, dem Inhaber der Konditorei Voland. «Gerade beim Thema Sauerteig besteht ein hoher Informationsbedarf», sagt er. «Deshalb halte ich klare Regeln für notwendig.» Insbesondere, um zu unterscheiden, ob ein Brot wirklich mit Sauerteig gelockert wurde oder lediglich mit einem Aromapulver «nachgeahmt» ist.

Bei seinem Urbrot und dem Helvetiabrot – das Gault-Millau 2023 zum besten Sauerteigbrot der Schweiz kürte – wird ausschliesslich Sauerteig verwendet, ganz ohne Zusatz anderer Hefe. Von beiden Sorten werden täglich zwischen 150 und 200 Stück hergestellt, und beide haben eine Reifezeit von 72 Stunden.

Bei vielen weiteren Broten und Kleingebäcken wird ein flüssiger, aktiver Dinkelsauerteig eingesetzt. «Dieser allein reicht jedoch nicht aus, um das gewünschte Volumen zu erzielen», sagt Schweizer. Deshalb wird der Teig mit einer sehr geringen Menge Hefe ergänzt. «Auf ein Kilo Mehl kommen lediglich 3 Gramm Hefe. Der Teig reift anschliessend für 18 Stunden.»

In seinen insgesamt 13 Voland-Filialen im Oberland kommt das Thema Sauerteig auch vermehrt auf. «Manche denken bei Sauerteig direkt an dunkles, kräftiges Roggenbrot wie aus Deutschland und glauben, jedes Sauerteigbrot müsse so schmecken», erzählt Schweizer. Andere wiederum seien überrascht, wenn ein Brot mit Sauerteig lieblich und fruchtig schmecke. Hier beginne die eigentliche Bäckerkunst: Mit Temperatur, Teigfestigkeit und der Wahl des Mehls liessen sich gezielt gewünschte Säureprofile erzeugen.

Beruf attraktiv halten

Martin Mayer fordert die Konsumentinnen und Konsumenten derweil dazu auf, beim Bäcker ihres Vertrauens nachzufragen, mit welcher Variante das Sauerteigbrot hergestellt wurde. «Wobei das Verkaufspersonal mit dieser Frage wohl oft überfordert sein dürfte, weil es gar nicht geschult wurde.»

Dabei sei es genau das Wissen über das ursprüngliche Brot, das für ihn einen Bäcker ausmache. Er sieht sich auch in der Pflicht, dieses weiterzugeben, Lernende auszubilden und den Bäckerberuf attraktiv zu halten. «Einer der schönsten Berufe überhaupt – besonders, wenn traditionelles Handwerk innovativ gelebt werden kann.»