

Wellness im Teig-Hotel

Wenn Hobbybäcker in Urlaub fahren, kümmert sich Profi Martin Mayer in der Schweiz um ihre Sauerteigkulturen



Die Gast-Teige werden täglich gepflegt.

Von Christine Speckner

Wir pflegen und kneten Ihre Sauerteigkultur liebevoll, während Sie sorgenfrei Ihre Ferien genießen“, verspricht Martin Mayer. Der Inhaber der Bäckerei Vuailat im Zürcher Oberland, in Uster, kennt das Problem aus eigener Erfahrung. Will er mal wegfahren, stellt sich die Frage, wer sich um den selbst angesetzten Sauerteig kümmert.

Die Starterkultur aus natürlichen Hefebakterien, Mehl und Wasser muss regelmäßig gefüttert werden. Der Gedanke, den Service professionell anzubieten, kam ihm in der Coronazeit. „Wir erleben einen Boom, der Sauer-

teig wird stark nachgefragt. Jetzt verbringen die Leute mehr Zeit zu Hause und haben mit dem Brotbacken angefangen“, berichtet er.

Was aber, wenn man mal keine Zeit hat? Das brachte Mayer auf die Idee des Sauerteighotels. „Wir übernehmen die Pflege von privaten Starterkulturen während Ihrer Abwesenheit in unserem „Hotel“,

schreibt er in einer Mitteilung auf der Firmen-Homepage. Seit 1. Oktober können Kunden in allen drei Vuailat-Filialen für 49 Franken pro Woche „einchecken.“ Als einziges Gepäck für einen erfolgreichen Aufenthalt im Sauerteighotel ist lediglich etwas Mehl mitzubringen.

19 Jahre alte Kultur aus Afrika

Seit Mayer 2016 den mittlerweile 150-jährigen Betrieb Vuailat übernahm, legt der Bäcker und Konditor viel Wert auf Frische und Qualität. Experimentieren macht ihm Spaß. Viel gegeist ist der heute 41-Jährige, aus Afrika brachte er eine 19-jährige Sauerteigkultur mit, aus der heute das Afrikabrot gebacken wird.

„In Neuseeland lernte ich

Weizensauerteigbrot kennen. Es kann sehr leicht und mild schmecken, und ich wollte meine Kenntnisse unbedingt weiterentwickeln.“ In San Francisco bildete er sich in Sachen Weizensauerteig weiter – der sei eine interessante Alternative zu Roggen.

Heute produziert die Bäckerei bis zu 15 verschiedene Sauerteigbrote täglich – vor allem auf Weizenbasis. Nach seiner Einschätzung ist es wohl das umfangreichste Sortiment an Sauerteigbrot in der Schweiz.

Martin Mayer hat auch ein Faible für Urgetreide. Die schwarze Gerste und der rote Weizen haben es ihm angetan. Diese uralten Getreidesorten baut er seit zwei Jahren mit einem Landwirt am Rande der Stadt Uster an. Mayer mahlt das Korn selbst und stellt daraus täglich 50 lokale Sauerteigbrote her (500 g für 6,80 Schweizer Franken).

15 Mitarbeiter für Sieben-Tage-Woche

Die Verarbeitung von Sauerteig, sagt Mayer, sei komplex. Es sei sein „Baby“, seine Leidenschaft. In die hat er in den vergangenen Jahren viel Zeit und Energie gesteckt: Wartezeiten optimieren, füttern und kneten, Kühlzeiten anpassen, Mitarbeiter weiterbilden – all das sei aufwändig.

Das ganze Pensum kann er nur mit 15 ausgebildeten Bäcker-Konditoren und einer Sieben-Tage-Woche schaffen. Mitt-

lerweile sind die Arbeitsabläufe so verbessert, dass er von „Kosteneffizienz“ spricht. Da passt die Idee mit dem Sauerteighotel gut ins Konzept.

„Damit wollen wir unsere Kompetenzen zeigen“, sagt der Bäckermeister, der das neue Angebot über Social-Media-Kanäle



■ Starterkultur

und Gastpartner in Zürich bewirbt. Zum Einstieg ins Thema findet erstmals ein Sauerteig-Crash-Workshop statt. Unter Corona-Bedingungen in der Backstube.

Der Kurs ist ausgebucht. Mayer hofft nun, dass möglichst viele Hobbybäcker ihm ihre Starterkulturen anvertrauen, sollten sie künftig zeitlich verhindert sein. Jeder Starter im Glas wird nicht nur geknetet, gefüttert und namentlich beschriftet. „Er erhält auch eine Nummer, wie in einem echten Hotel.“

@ abz@matthaes.de

Martin Mayer kontrolliert den Reifegrad.
Fotos: Auer