

# Ein Hotel für Sauerteige führen

Der Moment, in dem das Sauerteigbrot aus dem Ofen kommt, wenn es knackt und mild-säuerlich riecht – dann denke ich immer: Verrückt, dass da nur Mehl, Wasser und Salz drinstecken!

Seit Corona ist das Sauerteigbrot der Star unter den Broten. Zum einen, weil es ohne Backhefe auskommt – diese war ja während des Lockdowns zeitweise ausverkauft. Andererseits ist die Herstellung eines Sauerteigs eine willkommene Beschäftigung, weil sie viel Zeit und Leidenschaft erfordert.

In einem ersten Schritt mischt man Wasser und Mehl und stellt den Teig warm. Nach ein bis zwei Tagen beginnt dieser zu gären. Ab da muss man ihn täglich mit Mehl und Wasser «füttern». Nach etwa einer Woche entsteht eine backfähige Masse mit natürlichen Hefebakterien. Ein Teil dieses Starterteigs, man nennt ihn auch «Mutterhefe», wird zum Brotbacken verwendet. Der Rest hält sich über Wochen im Kühlschrank. Allerdings nur, wenn er regelmässig «gefüttert» wird. Was also tun, wenn man in die Ferien fahren möchte? Den Teig mitnehmen? Oder riskieren, dass man danach wieder von vorne anfangen muss, weil die Hefe nicht mehr aktiv ist?

Nun – hier kommt mein Sauerteighotel ins Spiel. In meiner Bäckerei pflege ich Sauerteige von Leuten, die selbst keine Zeit dafür haben. Ein Aufenthalt kostet 49 Franken pro Woche. Mitbringen muss man bloss das Mehl – der Teig wird besser, wenn man stets dasselbe Mehl verwendet. Beim «Einchecken» frage ich jeweils, wie es dem Teig bisher ergangen ist und wie oft er gefüttert werden muss.

Wer denkt, mein Hotel sei ein reines Spassding, hat wohl noch nie selbst Sauerteig gemacht. Sonst wüsste er um die emotionale Bindung, die dabei entsteht. Ein Sauerteig ist wie ein Baby:



In der Bäckerei Vuailat in Uster ZH beherbergt Martin Mayer, 41, Sauerteige von Privaten.

«Ein Sauerteig ist wie ein Baby: Er braucht Essen und Zuwendung»

Er braucht Essen und Zuwendung. Je länger man ihn pflegt, desto geschmackvoller wird er. Ich habe in meiner Backstube Sauerteigkulturen, die mehrere Jahre alt sind.

Momentan ist mein Hotel nicht ausgebucht. Das liegt daran, dass die Leute wieder vermehrt zu Hause sind. Dafür werde ich oft um Rat gefragt. Was soll ich tun, wenn mein Sauerteig keine Blasen wirft? Ist er noch zu retten? Manche bringen mir ihren Teig vorbei, damit ich ihn «aufpäppele», quasi zum Wellness-Aufenthalt. Aber es gibt auch hoffnungslose Fälle: Ein toter Teig lässt sich nicht wiederbeleben.

Mit dem Sauerteighotel mache ich keinen Gewinn. Es ist vielmehr eine Dienstleistung für unsere Kundschaft und hilft, das Sauerteigbrot bekannter zu machen. Es freut mich, dass Brotbacken in jüngster Zeit wieder mehr wertgeschätzt wird. Klar, mit einer Fertigbackmischung kann man Zeit sparen. Aber der Geruch eines selbst gebackenen Sauerteigbrots bleibt unschlagbar.

## tipp.

**DER PROFI RÄT**  
«Den Sauerteig bei 26 Grad lagern, zum Beispiel vor einem Heizkörper oder im Schrank nahe des Routers oder der TV-Box.»

**AUFGEZEICHNET: MICHELLE SCHWARZENBACH**