



Ausgabe 03/2024
www.brot-magazin.de

Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

Mehr als 30 Rezepte
für jeden Tag
kreativ · erprobt · gelingsicher



OSTER-SPEZIAL

Traditionelle und
moderne Rezepte
für die Osterzeit

**CHAMPAGNER,
WALDSTAUDE,
LICHTKORN**

Alles über
besondere
Roggensorten

WICHTIGES TRIEBMITTEL

Wie man mit Hefe
bekömmlich backt

RICHTIG LAGERN

So bleibt Brot lange frisch

Von wegen dick und dumm

Weizen-Vollkorn Brot des Jahres



6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,50 CHF, BeNeLux: 8,10 Euro

wellhausen
& Marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in
der Ausgabe 03/2024 des
Magazins **BROT** erschienen.
www.brot-magazin.de



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



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

Martin Mayer und sein Sauerteig-Hotel

Dem Brot eine Heimat geben

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.

Text: Edda Klepp
Bilder: Vuaillet

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 Mehrkornbrottes, die in intensiven Aromen regionaler Getreide aus regenerativer Land-

wirtschaft einen würdigen Partner findet. All das weckt Mayers Leidenschaft. 2016 übernahm er die Bäckerei und Konditorei Vuaillet 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 bis zum meisterhaften Brot-handwerk, 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 industriellen Zusatzstoffen konfrontiert. Handwerk? Fehlanzeige. „Überwiegend wird in Schweizer Betrieben neben den Vormischungen außer-



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



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



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

dem mit Hefe gearbeitet“, sagt Mayer. Kreativ ausleben konnte er sich dabei selten.

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 Jugendlicher 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

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 zu 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 Personalmangel 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 Cafémanager. 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.

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 Vuailat. In Uster, einem Vorort von Zürich, hatte er vor einigen Jahren mal als Bäcker gearbeitet. Nun stellte er sich vor seine alte Chefin und fragte, ob sie den Betrieb nicht verkaufen wolle. „Sie

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





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

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 Vuailat.

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 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 auch positive Rückmeldungen von der Kundschaft. Das machte Mut. Monat für Monat führte Mayer nun neue Produkte ein, entwickelte eigene Rezepturen mit langer Teigführung. 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 Weizen-sauer 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 Getreidemischung des Jungbauern Matthias Hollenstein aus Mönchaltorf kreiert hat. In regenerativer Landwirtschaft produziert Hollenstein roten Weizen, schwarze Gerste und eine spezielle Sortenmischung aus Weizen, Dinkel, Emmer und Roggen.

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 zwei- bis dreimal wöchentlich insgesamt etwa 200 bis 300 kleinere und nur halbgebackene Sauerteigbrote her. „Dort müssen sie dann noch fertig gebacken 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.

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. ■

- 1) Nach anfänglich kurzem Zögern nahm die Kundschaft die Sortimentsveränderungen begeistert an.
- 2) Neben Broten und Brötchen bietet die Bäckerei ein breites Sortiment aus Kuchen, Torten und feinen Backwaren.
- 3) Im Sauerteig-Hotel werden alle Schützlinge liebevoll und fachkundig gepflegt

BÄKEREI & KONDITOREI VUAILLAT
 SEESTRASSE 102
 8610 USTER (SCHWEIZ)
 TELEFON: +41/44/9944250
 vuailat.ch
 info@vuailat.ch