

Martin Mayer ist ein großer Fan von Sauerteig und der Kunst der langen Teigführung.

Die Wirksamkeit des Sauerteigs

BÄCKERMEISTER MARTIN MAYER IST DAVON ÜBERZEUGT, DASS EINE KLARE UNTERSCHIEDUNG ZWISCHEN AKTIVER UND INAKTIVER SAUERTEIGFÜHRUNG FÜR VERTRAUEN, TRANSPARENZ UND QUALITÄT ENTSCHEIDEND IST.

Martin Mayer ist Inhaber der Bäckerei-Konditorei Vuailat in der Schweiz. Sein Betrieb war einer der ersten, der vor rund zehn Jahren wieder Weizen-Sauerteigbrot herstellte, das zu dieser Zeit in der Alpenrepublik nahezu verschwunden war. Heute bietet Mayer das vermutlich breiteste Sauerteigsortiment des Landes mit fünfzehn bis zwanzig Broten – alle natürlich mit aktiv geführtem Sauerteig. Im Fokus stehen dabei zudem Zeit, handwerkliche Sorgfalt und volle Transparenz. Zur vollen Transparenz gehört für den Bäckermeister, auch den Kunden zu vermitteln, dass Sauerteig nicht gleich Sauerteig ist. Ziel ist es zu verhindern, dass in-

aktiver Sauerteig den Begriff entkernt. Schließlich hat Sauerteig in den letzten Jahren einen beispiellosen Siegeszug in Bäckereien und Haushalten angetreten. Konsumenten assoziieren ihn mit Handwerk, Tradition, einem besonderen Geschmack und mit gesundheitlichen Vorteilen, wie besserer Bekömmlichkeit, und längerer Haltbarkeit. Diese gestiegene Wertschätzung führt zu einer hohen Zahlungsbereitschaft für Brote, die als „Sauerteigbrot“ deklariert sind. Doch genau hier liegt laut Mayer ein Problem. Der Begriff „Sauerteig“ werde zunehmend unscharf verwendet – und der Unterschied zwischen aktivem und inaktivem Sauerteig bleibe für viele Kunden unsichtbar.

Ein grundlegender Unterschied. Mayer zieht dagegen eine klare Trennlinie und definiert: Aktiver Sauerteig ist eine lebendige Kultur aus Mehl und Wasser, die durch wilde Hefen und Milchsäurebakterien fermentiert wird. Diese Mikroorganismen sind aktiv, produzieren Kohlendioxid (Triebkraft) und organische Säuren, die dem Brot Geschmack, Frischhaltung und ernährungsphysiologische Vorteile verleihen. Die Pflege eines solchen Sauerteigs erfordert Wissen, Zeit und tägliche Aufmerksamkeit. 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 Aromatisie-

rung und Ansäuerung. Der Teigtrieb erfolgt bei solchen Broten meist durch zusätzliche Hefe. Für den Bäckermeister ist diese klare Unterscheidung eine Frage der Glaubwürdigkeit. Unterbleibt sie, hat das für ihn negative Folgen:

1. Irreführung der Kundschaft: Viele Konsumenten verbinden mit „Sauerteigbrot“ die positiven Effekte aktiver Fermentation. Wird jedoch ein Brot mit inaktivem Sauerteig und zusätzlicher Hefe als solches deklariert, entsteht ein falscher Eindruck.
2. Verzerrter Wettbewerb: Handwerksbetriebe, die aktiv mit echten Sauerteigen arbeiten, stehen unter erheblichem Kostendruck. Wenn industriell gefertigte Produkte mit inaktivem Sauerteig ähnliche Begriffe nutzen dürfen, ist das ein klarer Wettbewerbsnachteil.
3. Erosion des Qualitätsbegriffs: Wenn „Sauerteig“ zum beliebigen Marketingbegriff wird, verliert er seine Bedeutung. Langfristig sinkt das Vertrauen in das Produkt – und damit in das Bäckerhandwerk selbst.

Gesetzliche Grauzonen und offene Fragen. „In der Schweiz definiert das Lebensmittelbuch Sauerteig als triebfähige Mikroflora, doch es fehlt eine klare Unterscheidung zwischen aktiven und inaktiven Varianten. Auch in Deutschland gibt es keine verpflichtende Deklaration zur Art des verwendeten Sauerteigs. Dadurch bleibt für Verbraucher unklar, was genau sie kaufen“, so Mayer. Für ihn ist klar, was jetzt nötig wäre:

- Unmissverständliche Bezeichnungen: Etiketten sollten deutlich machen, ob ein Brot mit aktivem Sauerteig (ohne Zusatzhefe), mit inaktivem Sauerteig (plus Hefe) oder lediglich mit Sauerteigextrakt gebacken wurde.
- Branchenstandards: Freiwillige Selbstverpflichtungen der Bäckerverbände könnten helfen, Vertrauen zu schaffen.



Foto: Bäckerei Vuailat 2025



Foto: Bäckerei Vuailat 2025

[1] Seit 2020 bietet er ein „Hotel“ zur zeitweisen oder dauerhaften Pflege von Sauerteigen an. [2] Die Besonderheiten seiner Sauerteigbrote erklärt Mayer mit Hilfe von Banderolen. [4] Die neue Filiale von Vuailat in Effretikon ist das vermutlich erste B&B Konzept in der Schweiz. B&B steht für Bank & Beck. Beck ist schweizerisch für Bäcker.



Foto: Bäckerei Vuailat 2025

- Aufklärung: Informationskampagnen, transparente Websites oder QR-Codes auf Verpackungen könnten die Konsumentenkompetenz fördern.

Der Bäckermeister sieht die Beliebtheit von Sauerteigbrot als große Chance für die Branche. Doch diese Chance dürfte nicht durch unklare Begriffe und industrielle Vereinfachung verspielt werden. Wer mit echtem Sauerteig arbeite, verdiene, dass seine Arbeit als solche erkennbar bleibe. Und wer echtes Sauerteigbrot kaufe, solle auch echtes Sauerteigbrot bekommen – mit all den Vorteilen, für die dieses Kulturgut stehe.

Faible für Sauerteig. In der Coronazeit entwickelte Mayer die Idee für das weltweit erste Sauerteighotel, das er 2020 eröffnete. Dort können Berufskollegen und ambitionierte Hobbybäcker Sauerteig einlagern, etwa zur Urlaubszeit, während Umbauphasen oder einfach zur sicheren Aufbewahrung in einer kontrollierten Umgebung. Mayer kümmert sich

dann darum und führt die Sauerteige weiter. Das Angebot wurde inzwischen mehrfach genutzt. Für Mayer ist dabei der Austausch mit Kollegen aus dem In- und Ausland immer spannend. Besonders in Erinnerung ist ihm ein Reissauerteig aus Japan geblieben, den ein reisender Bäckerkollege aus Tokio mitbrachte. Geführt wurde er mit einem fermentierten Reisgetränk statt Wasser – das brachte eine sehr milde, fast fruchtige Säure ins Spiel und einen ganz eigenen Duft. Die Konsistenz war zudem deutlich flüssiger als bei den üblichen Sauerteigen, was die Führung anspruchsvoll machte. Darüber hinaus gibt Mayer in seiner Produktion in Uster, die er Backatelier nennt, Backkurse und Events rund um den Sauerteig, oder er liefert in einer Sauerteigbox vier vorgebackene Spezialbrote frisch nach Hause.

*sts / schuetter@baeckerwelt.de,
Tel: +49 (0)234 91 52 71-71
Mobil: +49 (0)170 362 11 76*