

Brot, lange ein minder geachtetes Lebensmittel aus Massenproduktion, wird heute wieder mehr denn je geschätzt. Kleine, innovative Bäcker, aber auch grössere Betriebe liefern wahre Delikatessen aus Kruste und Krume.

TEXT BENJAMIN HERZOG

DIE NEUE



Die Bäckerei Vuailat aus Uster hat sich mit ihren Sauerteigbrotten einen Namen gemacht. Ein Muttersauerteig von Bäcker Martin Mayer ist 19 Jahre alt und stammt aus Südafrika.

BROT-ZEIT



Jens Jung – Gründer der Zürcher Bäckerei John Baker – ist Teil der Schweizer Brotrevolution.

Brot gehört heute in vielen Sternerestaurants zu den Höhepunkten. Im «Memories» von Sven Wassmer wird das hauseigene Sauerteigbrot geradezu zelebriert und den Gästen stolz präsentiert. Fabian Fuchs backt sein Brot im Zürcher «EquiTable» seit dem ersten Tag selber. Andreas Caminada leistet sich in seiner «Casa Caminada» beim Schloss Schauenstein gar eine ganze eigene Holzofen-Bäckerei. Das eigene Brot ist seit Eröffnung 2019 auch hier ein zentrales Element. Brot als Delikatesse im Sternerestaurant? Wer hätte das gedacht.

Brot hatte es in den letzten Jahren nicht immer einfach. Industrielle Grossbäckereien sorgten dafür, dass Brot nicht nur seinen



Geschmack verlor, sondern vor allem auch seinen guten Ruf. In der Schweiz musste man gutes Brot geradezu suchen, denn auch die Bäckereien wurden immer weniger. Inzwischen ist das zum Glück anders. Brot ist wieder hochwertiger geworden – in den Top-Restaurants, aber auch im Handel. Und nicht zuletzt auch zu Hause, im privaten Bereich, erlebt Brot gerade eine noch nie dagewesene Renaissance. Wohl auch der Corona-Pandemie geschuldet, wird derzeit in den privaten Küchen gebacken, was die Öfen hergeben (siehe auch Interview mit Brot-Blogger Lutz Geißler).

Doch zurück zu den Bäckern. Brot hat heute wie gesagt ein ganz anderes, neues Image, als das noch vor geraumer Zeit der Fall war. Lange Zeit setzten vor allem in-

dustrielle Grossbäckereien auf billig hergestellte Massenware. Die Verwendung fertiger Backmischungen gehört dabei zum Alltag. Produziert wird das Brot dabei in zentralen Fabriken, und im besten Fall wird es dann in der Verkaufsfiliale aufgebakken. Mit Handwerk hat das wenig zu tun, auch wenn einen die Werbung das glauben machen will.

DIE GEGENBEWEGUNG

Diese wenig erfreuliche Entwicklung führte zu einer Gegenbewegung unter den Bäckern und Backwarenherstellern und damit zu wahren Stars unter den Schweizer Bäckerinnen und Bäckern. Denn während viele noch handwerklich arbeitende Bäcker im Stillen ihre Brötchen buken und verkauften und die Kritik an der Industrie selten laut war, ist man heute stolz auf die eigenen Produkte und zeigt das auch. Flammendes Beispiel dafür ist der Zürcher Bäcker Jens Jung, Gründer von John Baker, der Zürcher In-Bäckerei schlechthin. Neben einem modernen Auftritt macht Jung aber nicht mehr als das, was er als Bäckerssohn ohnehin kennt. Statt auf Backmischung und industrielle Methoden setzt er auf ökologisch hergestellte Grundprodukte, auf eine lange Teigführung und auf Bäckerhandwerk. Doch anstatt das still und leise zu tun, ruft er die Nachricht in die Stadt. Mit Erfolg! Die Schlange vor der John-Baker-Hauptfiliale ist gerade zu Pendlerzeiten beträchtlich.

Was John Baker für Zürich ist, ist die Bäckerei Kult für Basel. Bei dem Betrieb handelt es sich eigentlich um die älteste Bäckerei der Stadt – schon seit 300 Jahren befindet sich an dem Standort eine Bäckerei. 2015 wurde diese mittels Crowdfunding vom heutigen, jungen Betreiberteam übernommen und mittlerweile um einen zweiten Standort ergänzt. Angeboten werden insbesondere französisch inspirierte Backwaren, und zwar in kompromisslos hoher Qualität. Mit einem Industriebrot, das am anderen Tag bereits hart ist, haben die Produkte der Bäckerei Kult rein gar nichts zu tun – innert weniger Jahre wurde aus einem Traum und ehrlichem Handwerk ein wahrer Kult. Die jungen Betreiber füllten



förmlich ein Vakuum in der Basler Bäckerlandschaft. Ähnliches erzählt man sich in Luzern über den Eigenbrötler Daniel Amrein. Seit rund zehn Jahren backt er seine Brötchen, Brote und viele Backwaren mehr in Wauwil. Diese verkauft er direkt vor Ort und jeden Samstag am Luzerner Wochenmarkt. Seinen Stand findet man schnell. Einerseits der aufgetürmten Brote wegen, andererseits wegen der unübersehbaren Schlange von wartenden Menschen vor dem Stand. Bis zu 2000 Brote verkauft Amrein an einem Markttag. Denn besseres Brot ist laut seinen Kunden in ganz Luzern nicht zu finden.

Der aktuelle Brotboom ruft viele Quereinsteiger auf den Plan. Zu den prominentesten gehört sicher Seri Wada aus Zürich. Wada arbeitete im Finanzsektor, bevor er 2015 seine Mission «Best Baguette» startete. Und nicht nur seine Baguettes sind heute in Zürich in aller Munde, auch seine Croissants verfügen über eine grosse Fangemeinde. Wada selber ist dabei auf dem Boden geblieben. Denn zaubern tut auch er >



Daniel Amrein alias der Eigenbrötler (im Kreis links) backt handwerkliches Brot, das in der Stadt Luzern längst Kultstatus genießt.

INDUSTRIELLE GROSSBÄCKEREIEN SORGTEN DAFÜR, DASS BROT SEINEN GESCHMACK VERLOR UND AUCH SEINEN GUTEN RUF.



Bei der Basler Bäckerei Kult ist der Name Programm. Die Backwaren sind stadtbekannt – zu Recht!

KULT
HEUTE

- APRIKOSEN-KIRSCHENTASCHE
- CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGE
- GEFÜLLTE SILSERLI mit Sahne und Pflaumen
- CITRON MERINGUÉ
- BASLER GOLD
- DON CHOCOLATO



Martin Mayer gehört zur neuen Bäckergeneration. In Uster produziert er mitunter erstklassige Sauerteig-Spezialitäten.



lange nicht nur in Pulver- oder Würfelform. Man findet sie in der Luft, sie leben auf Pflanzen, auf unserer Haut und auch auf dem Getreidekorn respektive im Mehl. Industriell gewonnene Backhefen müssen beim Sauerteigbrot nicht zugesetzt werden, denn in einem Natursauerteig vermehren sich Hefen auf natürliche Weise. Doch ein guter Teig will «geführt» und «gefüttert» werden, erst in einem langsamen Reifungsprozess entsteht ein hochwertiger Brotteig. Zu den Sauerteig-Meistern unseres Landes gehört Martin Mayer von der Bäckerei Vuaillet aus Uster. Mayer backt in seiner Backstube verschiedene Sauerteigbrote. Seinen eigenen Sauerteigansatz pflegt er seit dem Jahr 2016, seit letztem Jahr nennt er zudem eine 19 Jahre alte Sauerteigkultur sein Eigen. Mitgebracht aus Südafrika, bäckt er damit zweimal die Woche das sogenannte Afrikabrot. Denn Sauerteig wird – richtig gepflegt – mit den Jahren immer besser. Nicht nur geschmacklich, auch gesundheitlich ist das Brot interessant. Mayer verkauft sein Brot auch an Kunden, die industriell und mit schneller Gare hergestellte Brote nicht vertragen. Wenn das kein Argument für echtes Bäckerhandwerk ist.

Inzwischen ist in Sachen Qualität ein regelrechter Brot-Boom entstanden. Immer mehr engagierte Bäcker wollen langsam und in Handarbeit hergestellte Brotspezialitäten als Delikatesse an die Kunden bringen, und sogar in den Grossverteilern sind heute nicht nur offene Backstuben angesagt, sondern es werden auch handwerklich hergestellte Brote verkauft. Eine erfreuliche Entwicklung. Nicht nur für Geniesser. <

DIE INDUSTRIELLE HERSTELLUNG VON BROT FÜHRTE ZU EINER GEGENBEWEGUNG. HANDWERKS-BROT IST IN WIE NIE.

> nicht, sondern hält sich ganz einfach an altes, aber zeitaufwendiges Handwerk.

Ja, handwerkliches Backen erfordert Zeit, viel Zeit. Vor allem die Verwendung von Sauerteig ist aufwendig. Was beim Wein die Spontangärung ist, ist beim Brotbacken der Sauerteig. Natürliche Hefen geben dem Brot Trieb und Milchsäurestämme den typisch säuerlichen Geschmack. Hefen gibt es praktisch überall in unserer Umwelt, und



Seri Wada war im Finanzsektor tätig, bevor er sich 2015 auf die Mission «Best Baguette» begab. Sein Ziel ist der Gewinn des Grand Prix de la baguette de tradition française de la ville de Paris.



Vuailat Bäckerei und Konditorei

Der Name «Vuailat» hat eine lange Geschichte und ist gut verankert in der Region Uster. Vor 150 Jahren öffnete die Bäckerei erstmals ihre Türen, 2016 übernimmt Martin Mayer den Betrieb mit einer klaren Mission: mit ausgewählten Produzenten der Region gesunde, frische und nachhaltige Produkte zu produzieren. Die Bäckerei-Konditorei Vuailat produziert modern und orientiert sich am Ursprünglichen.

«Die Sauerteig-Kultur hat mich schon lange fasziniert. Dank dem motivierten, anpackenden Team im neuen Betrieb können wir jetzt zusätzlich das vielleicht grösste Schweizer Sortiment an Sauerteigbrot anbieten. Unser Tipp: Neues auszuprobieren macht Spass! Und degustieren auch.»

VUAILLAT AG
Seestrasse 102, 8610 Uster
T: +41 44 9944250
info@vuailat.ch
vuailat.ch



Praliné Scherrer – von St. Gallen in die Welt

Pralinés und Truffes von Praliné Scherrer aus St. Gallen kommen immer und überall gut an. In unserer Manufacture entstehen von Hand gemachte Schokoladenköstlichkeiten, die durch den Magen direkt ins Herz gehen und in Erinnerung bleiben – mal mit Himbeer-Aceto-Balsamico, mal mit Appenzeller Alpenbitter, mal mit fruchtigem Malbec, aber stets ohne Konservierungsstoffe. Übrigens: Unser Angebot erfreut auch Veganerinnen und Veganer.

Wir bei Praliné Scherrer wollen Truffes und Pralinés auf ein neues Level heben. Darum wird hier mit Herzblut und Handwerkskunst an immer neuen Kreationen getüftelt, die man nach dem Genuss nicht vergisst. Darf es eine Kostprobe sein? Unter praline-scherrer.shop findet man eine Auswahl der aktuellen Hits.



PRALINÉ SCHERRER
Marktgasse 28, 9000 St. Gallen
mail@praline-scherrer.com
praline-scherrer.com



Confiserie Bachmann Kompetent für Genuss

Die Confiserie und Bäckerei Bachmann ist spezialisiert und schweizweit führend in der Herstellung von Bäckerei-, Patisserie- und Confiseriespezialitäten im Premiumbereich sowie von einem unvergleichlichen Torten- und Apéroangebot. Die marktführende Confiserie-Bäckerei aus der Zentralschweiz ist ein fortschrittliches und innovatives Familienunternehmen mit einer über 120-jährigen Tradition sowie einem seither ausgeprägten Sinn für Qualität. Seit vier Generationen ist das schöne

Handwerk ihre Passion. Ob herzhaftes Sandwiches, ofenfrisches Brot, feine Torten, mit viel Liebe hergestellte Patisseries oder die beliebten Schutengeli-Truffes – bei der Confiserie und Bäckerei Bachmann finden Sie alles, um das Feinschmecker-Herz höher schlagen zu lassen.



CONFISERIE BACHMANN
Schwanenplatz 7
6002 Luzern
kundendienst@confiserie.ch
confiserie.ch



Konsequent natürlich – so geht's auf

Bio-Beck Lehmann steht für Bioqualität vom Feinsten. Seit 1976. Von leicht und luftig bis deftig pikant – bei uns finden Sie, was Ihnen schmeckt. Alle Brote stellen wir nach alter Handwerkstradition, mit modernem Geist und leidenschaftlich gern in unserer eigenen Produktion im schönen Lanterswil her. Bei allem, was wir tun, entscheiden wir bewusst, auf welche Art und Weise es geschieht. Das Allermeiste entsteht in Handarbeit. Gleichzeitig kommt modernste

Technik zum Einsatz. Alle Zutaten sind rein biologisch. Das Getreide mahlen wir täglich frisch und verzichten auf jegliche Hilfsstoffe.

Die wichtigste Zutat? Zeit, viel Zeit. Denn gut Ding will Weile haben.

So geht's auf. Im wahrsten Sinne des Wortes.

LEHMANN HOLZOFENBECK AG
Schulstrasse 8, 9503 Lanterswil
T: +41 71 6551151
info@biobeck-lehmann.ch
lehmann-holzofenbeck.ch