

Der König des Sauerteigs

TEXT
Sarah Sidler

BILDER
zVg

**Der gelernte Bäcker/
Konditor Martin
Mayer will dem
Bäckerhandwerk mit
Sauerteigbrot die
nötige Anerkennung
zurückgeben. Mit
Erfolg: Diesen Mai
eröffnet er nach nur
fünf Jahren bereits
die vierte Vuillat-
Filiale im Zürcher
Oberland. Und sein
Sauerteighotel
macht Furore.**



Egal, ob Brot oder Brötchen: 75 Prozent des Sortiments sind aus Sauerteig hergestellt.

Martin Mayer, Geschäftsführer der Bäckerei und Konditorei Vuillat in Uster/ZH, weiss aus eigener Erfahrung, wie aufwändig es ist, eine Sauerteigkultur zu pflegen. Er führt seit fünf Jahren eine Bäckerei mit drei Filialen im Zürcher Oberland und hat sich vor allem mit seinen 15 verschiedenen Sauerteigbrotarten einen Namen gemacht. «Als ich mich vor fünf Jahren als Bäcker/Konditor selbständig machte, nahm ich meine Starterkulturen am Freitagabend jeweils mit nach Hause, um sie regelmässig zu füttern», erinnert sich der 42-Jährige. Und als er als Sauerteig-Spezialist in der

Pandemie mehr und mehr um Ratschläge gebeten wurde, entstanden viele Ideen rund um Sauerteig. Unter anderem diejenige des Sauerteighotels: «Unsere Kunden können ihre Sauerteige hier für 49 Franken pro Woche abgeben. Wir füttern die Teige und geben sie meist in einem besseren, also treibfähigeren Zustand zurück, als sie hergekommen sind.» Etwas entschuldigend fügt er hinzu: «In einer Bäckerei fliegen einfach mehr wilde Hefesporen umher als in einer normalen Küche.» Er bietet jedoch seine potenten Starterkulturen auch zum Verkauf an.

Um sein Wissen über Sauerteigbrote weiterzugeben, organisiert Martin Mayer seit vergangenem Oktober in seinem «Bachatelier» Sauerteigkurse – seit einiger Zeit Covid-19-tauglich jedoch online. Am letzten vierstündigen Kurs Ende März haben so rund 40 Teilnehmer für 180 Franken zu Hause das Wichtigste rund um Sauerteig erfahren. Dank des vorher verschickten Sauerteigstarters und Gärkorbs sowie den verschiedenen Mehlen und Rezepten zum Mitbacken nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch. Im Paket waren zudem zwei luftdicht verpackte Sauerteigbrote zum Aufbacken beigelegt. Ebenfalls eine der neusten Ideen des innovativen Bäckers. Auch seine Mitarbeiter kamen so in den Genuss eines Sauerteigkurses und verkaufen seither mit mehr Emotionen, wie eine Mitarbeiterin erzählt.

Seine Liebe zum Sauerteigbrot entdeckte Martin Mayer während seines dreijährigen Auslandsaufenthalts in Neuseeland. Um Geld zu verdienen, arbeitete er in



«Sauerteig ist Teil meiner Lebensphilosophie», sagt Martin Mayer, hier vor seinem Sauerteighotel.

einer Bäckerei, die sich auf Sauerteigbrot spezialisiert hat: «Sauerteig brachte mich zum Brot zurück», erinnert er sich. Denn nach seiner Lehre zum Bäcker/Konditor machte er sich in der Telekommunikationsbranche selbständig und führte mit seinen Partnern eine Firma mit 50 Mitarbeitern. Vor seiner Reise nach Neuseeland hatte er diese verkauft.

«Es fasziniert mich, wie nur aus Mehl, Wasser, Salz und viel Zeit so schmackhafte, lang haltbare und gut verdauliche Spezialitäten entstehen.» Nach seiner Rückkehr in die Schweiz erklärten ihn seine Freunde – nach dem Verkauf seiner

Telekommunikationsfirma bereits zum zweiten Mal – für verrückt, als er ihnen von seinen Plänen berichtete, eine auf Sauerteigbrote spezialisierte Bäckerei zu eröffnen. «Vor fünf Jahren kannten in der Schweiz erst wenige Sauerteigbrote. Ich stiess mit meinem Vorschlag bei den Mitarbeitern der übernommenen Bäckerei Vuillat intern sowie auch extern auf Widerstand. Jeder einzelne Kunde musste von der Qualität und dem Geschmack dieser Brote überzeugt werden», erinnert sich Martin Mayer.

15 verschiedene Sauerteigbrote

Heute produziert der Zürcher Oberländer mit seinen fünf Bäckern aus vier Starterkulturen 15 verschiedene Sauerteigbrote, auch in Kleinformat. 75 Prozent des →

DAS REZEPT



VUAILLAT COUNTRY SAUERTEIG

Zutaten

- 650 g Halbweissmehl
- 150 g Roggenmehl dunkel
- 160 g Starterkultur
- 16 g Meersalz
- 560 g Wasser
- 200 g Kürbiskerne*

Zutaten (ausser das Meersalz) abwägen und in ein Becken geben. Meersalz separat in ein kleines Becken geben. Wasser abwägen/messen, Temperatur anpassen (rund 27 Grad). Starterkultur direkt ins Wasser geben. Mischbecken in Küchenmaschine einspannen. $\frac{2}{3}$ der Wasser-Kultur-Mischung ins Mischbecken geben und auf kleiner Stufe laufen lassen. Restliches Wasser nach und nach begeben. Zwei Minuten vor Ende der Laufzeit Salz begeben.

Mischzeit

1. Gang: 4 min (langsam mischen)
2. Gang: 6 min (schnell kneten)

Zugedeckt bei 27 Grad für rund drei Stunden gären lassen. Zwei- bis dreimal aufziehen (zusammenfallen). Wenn der Teig nach drei Stunden etwa 30 Prozent mehr Volumen hat, abwägen. Rund vorwirken und nochmals zirka 20 Minuten ruhen lassen. Finale Form formen und in einen Gärkorb geben. Nochmals mindestens eine Stunde gehen lassen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot einschneiden und zirka 40 Minuten backen.

* können beliebig ersetzt werden durch andere Kerne oder Nüsse

«Meine Vision ist es, dem Handwerk des Bäckers mit Sauerteigbrot die nötige Anerkennung zurückzugeben.»

Martin Mayer, Geschäftsführer und Inhaber der Bäckerei Vuillat

Brotsortiments bestehen aus Sauerteig. Neben zwei Standorten in Uster und einem in Illnau kommt im Mai ein weiterer in Uster am Bahnhof dazu. Dann werden 40 Personen für den Sauerteigfan arbeiten.

Der Reiz des Handwerks

50 Prozent des Mehls für die Sauerteigbrote stammen aus der Region vom landwirtschaftlichen Betrieb Slow Grow. Matthias Holenstein produziert in regenerativer Landwirtschaft etwa roten Weizen, schwarze Gerste, Triticale sowie Mi-

schungen aus diversen Getreidesorten. Je nach Zusammensetzung – Holenstein lässt dem Boden zuliebe die Pflanzen vermisch wachsen – reagiert der Teig anders. Genau solche Herausforderungen liebt Martin Mayer. Mal benötigt der Teig etwas mehr Wasser, dann wieder mehr Zeit zum Aufgehen: «Das macht für mich den Reiz des Handwerks aus.» Ein Handwerk, das er gerne an Lernende vermittelt. «Für diesen Sommer suche ich zwei Lernende für die Backstube und einen für den Verkauf.»

Martin Mayer sieht angehende Berufsleute als Bereicherung. So hat er zwecks Horizonsweiterung während einigen Wochen im Lockdown die drei Lernenden des Restaurants Rössli in Illnau/ZH bei sich arbeiten lassen. Da er aus eigener Erfahrung weiss, was Auslandsaufenthalte auch beruflich bringen können, strebt er eine Zusammenarbeit mit einem Bäcker in Südafrika an. Möchten seine Mitarbeiter eine berufliche Auszeit im Ausland machen, unterstützt er sie gerne dabei. «Um das Handwerk weiter zu bringen, müssen wir gemeinsam und nicht gegeneinander arbeiten», ist Martin Mayer überzeugt. So verkauft er etwa die Pralinés der Café-Konditorei Müller AG aus Näfels/GL. Im Gegenzug verkau-

fen die Berufskollegen im Glarnerland seine Sauerteigbrote in einer Art Franchise-System. «Wir werden unser Wissen transferieren, Rezepte weitergeben und Schulungen durchführen, damit der Partner unser Sauerteigbrot produzieren und anbieten kann.»

Pie-Rezepte zusammen mit Antonio Colaianni erarbeitet

Martin Mayer mag es, Synergien zu nutzen. Deshalb denkt er auch branchenübergreifend. Für das Gourmetrestaurant der Bindella-Gruppe, das Restaurant Ornellaia an der Zürcher Bahnhofstrasse, bäckt er regelmässig das Brot. Die Rezepte dazu hat er gemeinsam mit Chefkoch Antonio Colaianni entwickelt. Auch die Rezepte für die neuen Pies im Sortiment der Vuillat-Bäckereien entstanden gemeinsam mit dem Chefkoch des Gourmet-Restaurants sowie seiner Chef-Pâtissière Felicia Ludwig. «Ich setze gerne neue Ideen um. Kreativität ist eine meiner grossen Stärken», sagt Martin Mayer und weist vielsagend auf die Hefewasser im Hintergrund. •

Gut zu wissen:

Sauerteig am besten bei 26 Grad lagern, etwa in der Nähe einer Heizung. Falls der Starter nicht benötigt wird, im Kühlschrank lagern. So kann die Kultur rund eine Woche überleben, ohne gefüttert zu werden. Wenn der Starter schwach scheint, ihn bei Raumtemperatur stehen lassen und drei- bis viermal füttern, bis er um das Doppelte aufgegangen ist. Wenn sich die Kultur im Behälter trennt, akklimatisieren und ein- bis zweimal füttern. Wenn die Kultur faul riecht oder sich selbst nach mehreren Mahlzeiten keine Blasen bilden, hat der Starter das Zeitliche gesegnet.

KONTAKT

Vuailat AG
Bäckerei & Konditorei
Seestrasse 102
8610 Uster
www.vuailat.ch



Sauerteig brachte Martin Mayer zum Brot zurück. Nach seiner Ausbildung zum Bäcker/Konditor führte er mit Partnern eine Firma in der Telekommunikationsbranche mit 50 Mitarbeitern.