

Zwei Tüftler spannen zusammen

USTER/MÖNCHALTORF In diesem Sommer wurde das «Ustermerbrot» in der Bäckerei Vuailat kreiert. Dafür bezieht der Ustermer Bäcker Martin Mayer spezielles Urgetreide beim Mönchaltorfer Landwirt Matthias Hollenstein.

Wer Martin Mayer und Matthias Hollenstein beobachtet, würde nie denken, dass sich die beiden erst rund einen Monat kennen. Engagiert sprechen sie miteinander in einem vertrauten Ton, den man sonst nur von jahrelangen Geschäftspartnern kennt. «Am Anfang haben wir etwa dreimal aneinander vorbeitelefoniert, bis es endlich geklappt hat – da hatten wir zuerst gegenseitig das Gefühl, der andere sei etwas mühsam», sagt Mayer und lacht. Er führt seit zwei Jahren die Bäckerei Vuailat in Niederuster, wo er sich auf die Produktion und den Verkauf von Sauerteigbrot spezialisiert hat – «der ursprünglichen Zubereitung von Brot».

Aus diesem Grund wollte Matthias Hollenstein mit ihm zusammenarbeiten. Der Jungbauer, der sein Leben der Produktion von möglichst reinen, unbehandelten Lebensmitteln verschrieben hat, war schon länger auf der Suche nach einem Bäcker, der das Potenzial seines Spezialgetreides

auch handwerklich ausschöpfen kann. Dieses baut er auf einem Feld in Mönchaltorf an (siehe Box). «Zuerst suchte ich in Zürich nach einem geeigneten Partner, da ich dort bereits einige Kontakte in die Gastronomie hatte», sagt der Mönchaltorfer. «Dass ich meinen Geschäftspartner so nahe finden würde, hätte ich nie gedacht.»

Erstes Brot nach einem Tag

Als das erste Telefonat zustande kam, dauerte es nur zehn Minuten, und Hollenstein stand mit einem Sack Mehl in Mayers Backstube. Einen Tag später konnte bereits das erste Sauerteigbrot aus dem Spezialgetreide probiert werden – und es überzeugte. Mayer selber war schon lange auf der Suche nach einem Verkäufer von Urgetreide, um vermehrt vom kommerziellen Mehl wegzukommen. «Bewusste Ernährung wird in der heutigen Gesellschaft immer wichtiger», sagt Mayer. «Viele jagen den sogenannten Superfoods nach, doch etwas Besseres als unverfälschte Lebensmittel gibt es nicht.»

Bei der industriellen Herstellung von Mehl vermischen sich die Produkte Hunderte Produzenten. Dieses wird dann an Detailhändler oder weitere Produktionsbetriebe wie Bäckereien verkauft. «Doch beim Bäcker



Matthias Hollenstein (links) und Martin Mayer haben gemeinsam das «Ustermerbrot» kreiert.

Fotos: Christian Merz

wird ja meist nicht klar deklariert, was das Brot alles für Zutaten inklusive Zusatzstoffe hat», sagt Mayer. «Die Schweiz ist international bekannt für eine gute Brotkultur – aber dem ist eigentlich gar nicht so.» Denn oftmals würden Bäckereien fertige Mischungen kaufen, die dann nur noch mit Wasser und Hefe angerührt werden müssten. Damit erreiche man eine grössere Vielfalt im Laden, doch die Qualität leide. Und Hollenstein fügt hinzu: «Heute wollen Kunden immer mehr wissen, woher das Lebensmittel kommt, das sie konsumieren. Wir haben vom Saatgut bis zum fertigen Brot die ganze Kette in der eigenen Hand.»

Drei Zutaten

Das neu kreierte Brot ist nun unter dem Namen «Ustermerbrot» im Verkauf. Es kostet rund einen Franken mehr als das gewöhnliche Sauerteigbrot in der Auslage. Damit soll der Mehraufwand des speziellen Anbaus des Getreides gedeckt werden. «Über die Finanzen haben wir uns noch nicht gross den Kopf zerbrochen», geben die beiden



zu. Dass das Brot etwas teurer verkauft werden muss, ist jedoch klar. «Das ist nun mal der Aufwand, den die Arbeit des Handwerks hervorruft – im Gegensatz zur industriellen Massenproduktion», sagt Hollenstein.

Von dieser ist auch Bäcker Martin Mayer einen Schritt weggekommen, als er sich zur vermehrten Produktion von Sauerteigbrot entschied, das mittlerweile rund die Hälfte seiner Auslage ausmacht. Sauerteig, der nur aus Mehl, Wasser und Meersalz besteht, benötigt keine kommerziell hergestellte Hefe als

Triebmittel. Bis seine Brote fertig sind, dauert es gut zwei Tage. Diese lange Liegezeit und die biologischen Prozesse, die durch das Sauerteigverfahren in Gang gesetzt würden, sorgten dafür, dass das Brot besser verdaulich und bekömmlicher werde. «Heute haben viele das Gefühl, sie würden Weizen nicht vertragen – es ist schon fast zum Trend geworden», sagt Mayer. «Doch die hochkomplexen Kohlenhydrate brauchen einfach genügend Zeit, damit sie aufgebrochen und dadurch besser verdaut werden können.»

Noch habe Sauerteigbrot einen relativ schweren Stand in der Bevölkerung, werde oft nur mit Pumpernickel in Zusammenhang gebracht, sagt Matthias Hollenstein. «Doch Sauerteigbrot ist viel mehr als nur ein schwerer Ziegel.» Es dauere wohl noch zwei, drei Jahre, bis das Sauerteigbrot seinen Siegeszug hinter sich habe, meint auch Mayer. Doch er setzt voll auf diese Karte, plant bereits eine weitere Vuailat-Filiale in Illnau.

Vorräte laufen aus

Das «Ustermerbrot» werde mit einer Mehlmischung zubereitet, die mehr als 500 verschiedene Sorten und Getreidearten beinhalte. Zusätzlich baut Hollenstein die alten Sorten schwarze Gerste und roter Weizen separat an. Aus diesen beiden Körnern sollen zwei weitere Brote entstehen. «Doch langsam gehen die Vorräte zur Neige», sagt er. «Die Vorbereitungen für die Ernte werden bereits im Vorjahr getätigt – und damals hatte ich ja noch keine Ahnung, dass ich jetzt so viel Mehl brauchen würde.»

Lea Chiapolini

SLOW-GROW

Naturbewusster Anbau

Matthias Hollenstein lebt mit seiner Familie grösstenteils als Selbstversorger – zumindest was pflanzliche Produkte angeht. Schon während seiner Lehre zum Landwirt hatte er die Möglichkeit, ein Stück Land in Mönchaltorf zu bewirtschaften. «Von der Getreidezüchtung GZPK aus Feldbach erhielt ich eine Kiste, in der Reste von Getreidesorten gesammelt wurden, und pflanzte diese an.»

Herausgekommen ist ein Feld, auf welchem mehr als 500 verschiedene Kornsorten wachsen. «Darin enthalten sind diverse Brüder und Schwestern der bekannten Getreidesorten Dinkel, Weizen, Emmer, Roggen et cetera.» Unter dem Label Slow-

Grow baut Hollenstein nicht nur in Mönchaltorf, sondern auch in Jona ursprüngliche Produkte an und entwickelt laufend neue Anbaumethoden für sein Getreide und sein Gemüse. Mittlerweile bewirtschaftet er rund 15 Hektaren. Einen Grossteil seines Gemüses verkauft er an ausgewählte Restaurants, das Getreide landet momentan fast vollumfänglich in der Bäckerei Vuailat.

Bereits während seiner Ausbildung zum Landwirt habe er «der Lebensmittelindustrie immer weniger getraut». Heute setzt er 100 Prozent auf regenerative Landwirtschaft: ohne Spritzen, bloss mit Grünpflanzen als natürlichem Dünger. lcm

Blog der Woche von Lea Chiapolini: Lifestyle

Eiszeit im Pool

Joggen ist blöd. In dieser Hitze gleich doppelt. Velofahren bringt zwar ein wenig Zugluft, doch auch da liegen momentan nicht mehr als ein paar Kilometer drin, bevor man unter der erbarungslosen Sonne entweder verdurstet oder verbrannt ist. Zum Glück habe ich im Winter mit Schwimmen begonnen. In der Badi Sport mit Abkühlung verbinden: Jackpot!

Dachte ich. Und viele andere auch. Denn dieser Tage sind die Schwimmbahnen in der Badi gerappelt voll. Eigentlich kein Problem. Aber genau so brachial, wie einige Personen Auto fahren, so rücksichtslos geht es bei manchen Schwimmern zu und her. Die Grundregel ist in den meisten Badis und Hallenbädern sogar auf Tafeln ausgehängt: Immer schön gegen den Uhrzeigersinn im Kreis. Also innerhalb der Bahn auf der rechten Seite bis ans andere Ende des Beckens, dann die Seite für den Rückweg wechseln.

Sind jedoch die schmalen Bahnen, in denen höchstens zwei Personen sich gleichzeitig kreuzen können, besetzt, bricht das Chaos aus. Ich drehe meine Runden jeweils in der Badi Meierwiesen in Wetzikon. Dort ist für gewöhnlich eine

solche schmale Bahn abgetrennt. Links und rechts davon zwei grössere Bereiche. Und in diesen herrscht Krieg.

Aber auch wenn alle Personen leicht unterschiedlich schnell schwimmen – irgendwann tritt der Fall ein, dass praktisch alle im Pool versammelten Personen auf gleicher Höhe schwimmen. Wie eine Konjunktion aller Planeten im Sonnensystem. Doch genau wie manche Astrologie-Angefressene in einer solchen Konstellation Unheil befürchten, geht dieser Fall auch in der Badi selten gut aus. Da werden über der Wasserfläche giftige Blicke herumgeschickt, und unter Wasser wird mit den Gliedmassen noch kräftiger gestrampelt als sonst, weil man lieber anderen Badegästen blaue Flecken schenkt, als diese selbst mit nach Hause zu tragen.

Mir ist das echt zu blöd. Da vergeht die Lust am Schwimmen. Diese Eisbrecher, die sogar alte Omis in ihren Aquafit-Uniformen zur Seite drängen – das geht gar nicht. Hingegen sind es meist betagte Damen, die ihrerseits im Schnecken tempo und dafür auf dem Rücken ihre Runden drehen und dabei natürlich nicht sehen, wohin und in wen sie sich pflügen. Noch besser sind die Mochtetern-Supersport-

ler, die zwar schnell sind, die Bahnen aber völlig desorientiert diagonal durchqueren und dann einen halben Zusammenbruch erleiden, wenn sie sich völlig ausgepowert aus dem Wasser quälen.

Letzte Woche war es mir einmal mehr zu eng im Becken, und ich stieg aus dem Wasser. Da sah ich, dass auf der anderen Seite der schmalen Bahnen ein Platz zum Schwimmen frei geworden war. In diesem Abschnitt hätten drei Schwimmer Platz – nur noch einer drehte gerade seine Bahnen. Ich stieg also wieder ein und begann meine Runden auf der anderen Seite. Wir schwammen gemütlich hin und her – jeder auf seiner Seite, ohne Rundschwamm, ohne Uhrzeigersinn. Irgendwann stieg ein weiterer Mann zu. Ich nahm an, er würde sich in der Mitte platzieren. Doch weit gefehlt. Er reihte sich hinter mir ein, und als ich wenden wollte, prallte ich fast in ihn hinein. An diesem Tag schwamm ich weit mehr als meinen üblichen Kilometer. Es galt, ein Revier zu verteidigen. Erfolgreich.



Alle Blogs auf zuerios.ch/blog

In Kürze

DÜBENDORF Musikschule mit neuem Namen

Anlässlich ihres 50-Jahr-Jubiläums wurde der Auftritt der Regionalen Musikschule Dübendorf aufgefrischt. Die Website www.musikschuleduebendorf.ch vermittelt einen Eindruck vom neuen Erscheinungsbild. Ausserdem tritt die Organisation mit leicht modifiziertem Namen neu als Musikschule Region Dübendorf auf. zo

USTER Millionengewinn für Energie Uster

An ihrer Generalversammlung präsentierte die Energie Uster AG ein erfreuliches Jahresergebnis 2017. Der Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen beträgt rund 50 Millionen Franken, der Jahresgewinn rund 3 Millionen Franken, und die Stadt Uster erhält erneut eine Dividende in Höhe von 600'000 Franken. zo