



Fotos: zvg

Das Ustermer Sauerbrot und je eine Handvoll schwarzer Gerste und roter Weizen.

Bäckerei-Konditorei Vuillat, Uster

Ustermer Sauerbrot aus uraltem Getreide

Martin Mayer (Bäckerei-Konditorei Vuillat, Uster) hat eine weitere Idee in die Tat umgesetzt: Ein neues Brot mit dem Namen Ustermer Sauerbrot, hergestellt mit uralten, lokalen Getreidesorten.

Vor rund zwei Jahren hat Bäckermeister Martin Mayer die Bäckerei-Konditorei Vuillat in Uster übernommen. Seine Erkundungstouren nach uralten Getreidearten blieben vorerst erfolglos. Bis er vor Kurzem Matthias Hollenstein aus Mönchaltorf kennenlernte. Dieser Jungbauer, ehemaliger Polymechniker und Konstrukteur, hatte als Quereinsteiger dank seinen unbehandelten Früchten und Gemüsen, die er unter dem Begriff «Slow-Grow» anbietet, in mehreren Zeitungsreportagen für Aufmerksamkeit gesorgt und wurde als einer der Pioniere der regenerativen Landwirtschaft gefeiert.

Das Gute liegt so nah

Hollenstein hat bei einer Reise nach Österreich drei Ähren roter Weizen mitgenommen und begonnen, diese mit regenerativem Anbau zu pflegen. Ohne zu spritzen, bloss mit Grünpflanzen als natürlichem Dünger, standen an der Grenze zu Uster bald einmal einzigartige Getreidefelder. Nebst dem roten Weizen gedeiht auch schwarze Gerste und eine spezielle Sortenmischung aus Weizen, Dinkel, Emmer und Roggen in eindrucksvoller Mischkultur.

«E chli experimetierte»

Der experimentierfreudige Bauer suchte rund ein Jahr lang einen geeigneten Bäckereibetrieb, der sein spezielles Getreide im Sauerbrotverfahren verarbeiten kann, bevor er in Martin Mayer einen Gleichgesinnten fand. «Experimentierst du mal e chli damit!», forderte er den Bäcker auf und stellte ihm je einen Sack Ruchmehl und Vollkornmehl hin. Tags darauf überreichte ihm der Backprofi einen Laib, der sich sehen – und essen! – liess: Das Ustermer Sauerbrot war geboren.

Gleich und gleich gesellt sich gern

Der Jungbäcker spricht voller Enthusiasmus über die neue Zusammenarbeit mit dem innovativen Jungbauern: «Matthias und ich sind gleichgepolte, beides Forscher und Tüftler, die altes Wissen mit neuen Erkenntnissen verbinden wollen. Regional, biologisch und nachhaltig: In der Bäckerei neben der Haustüre erhält man gesundes Sauerbrot, welches im Ruheverfahren mit Getreide aus der nächsten Umgebung produziert wurde – und die ganze Wertschöpfung bleibt da. Was will man mehr?»



com/cv

Bäckermeister Martin Mayer beim Mahlen der uralten Getreidesorten.