

Bäcker-Konditor und Müller in Südafrika

## Mit einem Hauch von Abenteuer Brot backen

Ein Schweizer Bäcker-Konditor und ein Müller backen zusammen in Südafrika Sauerteigbrote. Der Transport der einheimischen Rohstoffe sowie die Produktion waren ein kleineres Abenteuer ...

Alles begann mit einem Businesslunch im vergangenen Dezember. Der Ustermer Bäcker-Konditor Martin Mayer (Bäckerei-Konditorei Vuillard, Uster) und Dominic Meyerhans von der gleichnamigen Mühle in Weinfeldern stellten fest, dass sie mit ihren Familien praktisch gleichzeitig in der Nähe von Kapstadt Ferien machen werden. «Aus einem Spass – dass euis det chli Surteigbrot mache – wurde Ernst», erinnert sich Martin Mayer. Denn Dominic Meyerhans hatte unmittelbar nach dem Anlass bei seiner Airline Abklärungen getroffen: Es war möglich, einen 25 kg schweren Mehlsack nach Südafrika zu transportieren.

### Die Kultur «füttern»

So sind Dominic Meyerhans mit seinem Sack Mehl und Martin Mayer mit seiner Sauerteigkultur im Koffer Ende Januar nach Kapstadt geflogen. «Eine Woche lang habe ich die Kultur im Auto transportiert und regelmässig – egal ob im Hotel oder auf Safari – «gefüttert», um das Überleben der Kultur zu sichern», erzählt der Zürcher



Teigen im Lust Bistro & Bakery in Franschhoek: Dominic Meyerhans mit seiner Tochter Nina (rechts) und Martin Mayer.

Bäcker-Konditor. Dann trafen sich Martin Mayer und Dominic Meyerhans in Franschhoek, in der Nähe von Kapstadt, um das Brot nach einem Vuillard-Rezept bei einem lokalen Bäcker zu produzieren.

### Stromunterbruch

Es war für die beiden gar nicht einfach, eine geeignete Bäckerei zu fin-

den, ja gar unmöglich dort nachts zu arbeiten. Dominic Meyerhans hatte im Vorfeld Abklärungen getroffen.

Die Einheimischen rieten davon ab, auf den Landstrassen um Franschhoek nachts herumzufahren. In einer modernen Holzofenbäckerei bereiteten sie tagsüber alles vor. Im Hotelzimmer liessen sie anschliessend die Teige ruhen. Und im Haushaltsgasofen des Hotelzimmers wurden die Brote dann gebacken. Doch auch hier verlief nicht alles reibungslos: Denn ein Stromunterbruch sorgte für eine unfreiwillig lange Stockgare ...

### Das Resultat

Vom Resultat waren alle begeistert. «Dies hat natürlich auch mit dem abenteuerlichen Weg der Herstellung zu tun. Eine neutrale Person hätte wohl gesagt: Ein gutes Brot, mehr nicht», meint Martin Mayer mit einem Schmunzeln gegenüber «panissimo».

Martin Mayer hat übrigens eine Sauerteigkultur des südafrikanischen Bäckers in die Schweiz genommen. Bald wird es Südafrika-Sauerteigbrot in der Bäckerei-Konditorei Vuillard im Zürcher Oberland geben. cv



Fotos: zvg



Stückgare vor dem «Einschiessen» in den Hotelgasofen.

Ansprechendes Resultat trotz unverhofftem siebenstündigem Stromausfall und fehlender Kühlung.