

KOMMT ZEIT, KOMMT BROT

Eine knusprige Rinde und ein feuchter Kern: Für handwerklich gemachte Backwaren stehen die Leute Schlange. Wir haben fünf Bäckereien besucht, wo der Teig tagelang liegen und ruhen darf – ein Zeichen für Qualität.

— Text Michael Lütscher Fotos Jürg Waldmeier

DANIEL HÄCHLER, 32, SEENGEN AG – TÜFTELTE 5 JAHRE AM CROISSANT-REZEPT –

Zur Begrüssung reicht Daniel Hächler Gipfeli, nein, Croissants, wie es sie in der Schweiz besser kaum gibt. Von voluminöser Form und goldbrauner Farbe, mit feingeschichteter Panzerung, die beim Biss förmlich explodiert, von buttrigem Geschmack und mit einem «Geflecht» von Luftlöchern im Innern. «Das

Resultat von fünf Jahren Tests», sagt Hächler. Der Hefeflätterteig dafür wird zwölfmal mit einer frischen Butterschicht gefaltet und ausgewallt. Dann werden die Croissants gerollt – von Hand. Für seine Brote verwendet Hächler drei Sauerteige, etwa für seine luftige wie knusprige Baguette. Daniel Hächler

hat die Bäckerei mit Filiale in Gränichen vor zwei Jahren von seinem Vater übernommen und führt sie in sechster Generation, mit einem Vollsortiment an Broten und Süßem wie der mächtigen Bundesrat-Schaffner-Torte. Die Sauerteigbrote aber sind seine Erfindung. beck-haechler.ch

Führt die Bäckerei in sechster Generation: Daniel Hächler formt den Teig aus Ruch- und Roggenmehl.



Sein Sortiment umfasst nur zwölf Brote: Der Bäckersohn und Quereinsteiger Jens Jung hat ein Ruchbrot von 800 Gramm auf der Schaufel.

JENS JUNG, 50, ZÜRICH – LÄSST DIE TEIGE BIS ZU 72 STUNDEN LIEGEN –

Jens Jung wuchs als Sohn eines Bäckers in Zürich auf, half als Bub in der Backstube, verzichtete auf eine Berufslehre, ging auf Reisen, stieg mit 30 in Vaters Geschäft ein und mit 40 wieder aus, gründete 2013 mit drei Nicht-Bäckern die Bäckerei John Baker und übernahm mit dieser vier Jahre später die vier Betriebe des Vaters.

Aussergewöhnlich wie dieser Werdegang sind auch die John-Baker-Bäckereien: Es sind Backstuben mit Ladentischen. Gleich hinter der Verkaufstheke wird geknetet und gebacken. «Bäcker, die von der Kundenschaft Anerkennung erhalten, sind die besseren Bäcker», ist Jung überzeugt. Ein Sortiment von nur zwölf Broten gehört zu den

Kennzeichen von John Baker, Brote mit wild zerklüfteten Oberflächen und aus Teigen, die bis zu 72 Stunden lagen, auch. Vor 18 Jahren war Jens Jung auf einer amerikanischen Website auf das Thema Sauerteig gestossen; seither hat es ihn nicht mehr losgelassen. «Schneller geht immer auf Kosten der Qualität», sagt er.

Sein Vater verkaufte in Lizenz Pain-Paillasse-Brote, die schon länger als in vielen Bäckereien üblich geführt werden. Heute werden die Jung-Betriebe «inspiriert von John Baker» geleitet und biozertifiziert. Jens Jungs Ziel: «Dass es überall gutes Brot gibt.» Dafür verrät er sogar anderen Bäckern seine Rezepte. johnbaker.ch, jung.ag

Bäcker Daniel Hächler im Aargauer Dorf Seengen glaubt an die Zukunft. Eben hat er eine neue Backstube gebaut, welche das Neue mit Tradition und Naturnähe verbindet: innen hell erleuchtet vom Tageslicht, aussen verkleidet mit Holzschindeln. Im Haus nebenan, wo er bis vor kurzem sein Brot backte und verkaufte, lässt er einen neuen Laden mit samt Café errichten.

Der 32 Jahre junge Bäcker sagt: «Ich bin überzeugt, dass wir Bäcker eine Zukunft haben. Die Leute wollen gutes Brot.»

Hächlers Optimismus ist angesichts der häufigen Meldungen von Betriebsaufgaben und -übernahmen in der Backbranche erstaunlich. In den letzten zwanzig Jahren reduzierte sich die Zahl der gewerblichen Bäckereien in der Schweiz um fast die Hälfte von 2443 im Jahre 2001 auf aktuell 1388. Viele von ihnen betreiben heute zwar Filialen, trotzdem hat die Gesamtzahl der Verkaufsstellen um rund ein Viertel abgenommen. Schuld daran ist der Druck der Konkurrenz – die Grossverteiler, die Tankstellenshops mit ihren aufbackwarmen Broten.

Und doch stehen wie bei Hächler auch vor vielen anderen Bäckereien im Lande die Menschen Schlange für Brot und Gipfeli. Zum Beispiel vor der Bäckerei Kult in Basel, bei Bread à porter in Bern, dienstags und samstags am Stand des «Eigenbrötlers» auf dem Wochenmarkt von Luzern und bei John Baker und Jung in Zürich.

Sie alle haben ein gemeinsames Betriebsgeheimnis: Sie verwenden für ihre Brotteige wenig Hefe, aber viel Zeit.

Feuchtigkeit macht haltbar

16 Stunden liegt der Teig des Ruchbrotes, bevor es Daniel Hächler in den Ofen schiebt. Zuerst ein paar Stunden bei 4 Grad in der Kühlkammer, dann bei 26 Grad in der Gärkammer. «Gutes Ruch-



Die buttrigen Croissants von Daniel Hächler sind ein Geschmackserlebnis.

brot braucht gutes Mehl und viel Zeit», sagt Hächler. «Und keine Pulver. Keine Geschmacksverstärker, keine Emulgatoren.» Die Hefe macht bei ihm nur ein halbes Prozent des Gewichts des Mehls aus.

Deswegen benötigt der Teig Zeit zur «Entspannung», wie Hächler sagt. Dabei entsteht im Innern des Teigs Kohlendioxid, das ihn aufgehen lässt.

Nach dem gleichen Prinzip, das lange Teigführung oder langes Gehenlassen genannt wird, macht Hächler auch seine übrigen Brote. Dem Roggenbrot auf der Basis eines Sauerteigs (siehe Box Seite 59) gibt er sogar 36 Stunden Zeit.

«Ich bin überzeugt, dass wir Bäcker eine Zukunft haben. Die Leute wollen gutes Brot.»

Daniel Hächler, Bäcker in Seengen

Nach den eineinhalb Tagen des Liegens und Reifens gleicht der Roggenteig einem Schoggipudding. Einer von Hächlers Bäckern leert den Wabbel in der Backstube aus einer Plastikwanne auf den Tisch, sticht mit der Teigkarte Portionen ab, wiegt sie, legt sie in Gärkörbe, in denen sie 45 Minuten bei Backstubentemperatur liegen bleiben, ehe er sie auf ein Förderband kippt und so als Fladen in den heissen Ofen befördert.

Bei Jung am Klusplatz in Zürich sehen die Brotteige ähnlich schwabbelig aus. «Wir verwenden für unsere Teige fast gleich viel Wasser wie Mehl», sagt Jens Jung, Chef und Mitinhaber von John Baker, zu dem der Betrieb gehört. Die

Feuchtigkeit hat gute Gründe und verschiedene Folgen: Sie begünstigt die Aktivität der Bakterien im Teig und sorgt dafür, dass die Brote länger feucht und haltbar bleiben. Das erzeugt weniger Food-Waste. Ein Nachteil ist, dass nasse Teige nicht maschinell portioniert und geformt werden können, weil sie die Maschinen verstopfen würden. Lang geführte Teige zeitigen viel Handarbeit.

Teig braucht Ruhe

Technisch betrachtet, ist das Prinzip der langen Teigführung ein Schritt zurück in die Zeit vor der Erfindung der industriellen Backhefe im späten 19. Jahrhundert. Organisatorisch bietet sie aber auch Vorteile: Die Teige müssen nicht mitten in der Nacht, sondern können vormittags angerührt werden. Der Arbeitsbeginn für die Bäcker und Bäckerinnen verschiebt sich um ein paar Stunden Richtung Morgen. Sie können sich länger ausruhen, weil der Teig länger ruht.

«Mit Ruhem hat das nicht viel zu tun», wendet Patrik Bohnenblust von Bread à porter in Bern ein. «Im Teig herrscht viel Action. Der Abbau von Proteinen und Kohlehydraten ist ein komplexer Prozess. Aber dieser macht das Brot bekömmlicher, weil es in einer gewissen Weise vorverdaut wird.»

Die Aktivitäten der Milchsäurebakterien sorgen dafür, dass Brot aus lange geführten Teigen mehr Geschmack hat als nur kurz aufgeblähtes. Bohnenblusts Gasenbrot oder Hächlers Ruchbrot riechen auch einen Tag später, als ob der verführerische Duft von frisch gebackenem Brot konserviert worden wäre.

Bis 300 Aromen enthalte ein Sauerteig, sagt Bohnenblust. «Brot ist das günstigste Genussmittel», schwärmt er, «und zusam-

**LEA GESSLER, 33,
JEAN-CHARLES
KOEGELE, 40,
BASEL**

– STECKTEN VIEL
WISSEN IN IHR BROT –

«Saures Zebra» heisst eines der Brote der Bäckerei Kult – wegen seiner dunkel und hell wild gemusterten Oberfläche. Die Risse offenbaren die grossen Kräfte, die im feinen Roggen- und Weizenbrot stecken. Die Betreiber sind Quereinsteiger. Ein paar Kunst- und Designstudenten taten sich vor Jahren zur Internationalen Gastronomischen Gesellschaft zusammen. Diese erhielt von den Besitzern der ältesten Bäckerei Kleinbasels das Angebot, diese zunächst für einen Franken pro Monat zu nutzen. Mittels eines Crowdfundings, einer öffentlichen Sammlung, brachten die jungen Leute den Grossteil ihres Startkapitals von 50 000 Franken auf. 2016 gings los: Sie stellten einen französischen Bäcker ein, der mit lang geführten Teigen auf Sauerteigbasis arbeitete. Mittlerweile hat die Bäckerei einen zweiten Standort eröffnet. Jean-Charles Koegele ist seither der Chef von fünf Bäckern, alle aus Frankreich. «Französische Bäcker haben eine andere Beziehung zum Handwerk als ihre Schweizer Kollegen. Sie sind Bäcker und nicht auch Konditoren», sagt Geschäftsführerin Lea Gessler. Die Qualität ist es, die zählt. Gessler: «Brot ist einfach und gleichzeitig komplex. Es ist unglaublich, wie viel Wissen da drinsteckt.» baeckereikult.ch

Beziehung zum Handwerk: Lea Gessler mit Jean-Charles Koegele, der für die Qualität der Brote steht.

Brot braucht Gspüri: Drei Roggen-Sauerteigbrote à je 2 Kilogramm stemmt Patrik Bohnenblust mit der Schaufel.

PATRIK BOHNENBLUST, 54, BERN

– MACHTE EINE AUSBILDUNG ZUM BROTSOMMELIER –

Patrik Bohnenblust schneidet einen Münsterstollen an, eine seiner neuesten Kreationen. Ein Christstollen, den er im Keller des nahen Berner Münsters lagert. Mitte Oktober 2020 hat er das Weihnachtsgebäck produziert, zwei Exemplare sind übrig geblieben. Der sechs Monate alte Stollen ist mürb und schmeckt wun-

derbar. Letztes Jahr hat sich Bohnenblust zum Brotsommelier weiterbilden lassen, fasziniert vom Genuss, den das Brot, dieses Produkt «aus Zutaten, die man unverarbeitet nicht essen kann», bietet. Und den er weitervermitteln will. Der Bäckersohn war Betriebsleiter einer Grossbäckerei in Basel, ehe er 2012 mit seiner Frau Karin

eine kleine Bäckerei in der Berner Altstadt, mit Filiale, übernahm. Da erst entdeckte Bohnenblust in einer Weiterbildung die Vorzüge der Sauerteige. «Mehr Zeit, weniger Zutaten» heisst seither die Losung. Das Gspüri ist wichtig, wenn er mit «pflückerweichen», weil lange gereiften Teigen hantiert. Aus einem vermeintlich

gescheiterten Versuch mit viel Wasser etwa entstand ein Urdinkel-Sauerteigbrot, für das er gute Rückmeldungen von Kunden mit Weizenunverträglichkeit erhielt. Um seine Begeisterung weiterzutragen, ist Bohnenblust weder um Geschichten noch um Ideen verlegen. Der Name seines Ladens zeugt davon. bread-a-porter.ch

**DANIEL AMREIN, 58,
WAUWIL LU**
– LIEBT DAS KNETEN
VON HAND –

Einen Hut auf dem Kopf, das Haupthaar und auch den Bart zu einem langen Zopf gebunden. So geht Daniel Amrein unverkennbar als «Eigenbrötler» durch die Welt. Kunden fragen ihn nach Selfies und Autogrammen. Und vor allem nach Brot. 2500 bis 3000 seiner tollen Brote verkaufen Amrein und seine Leute an einem Samstag am Markt in Luzern. Er arbeitet auch für Spitzenköche und liefert ihnen zu drei Vierteln gebackene Brote, die sie aufbacken.

Der gelernte Confiseur hat früh auf Bio umgestellt, verwendet auch alte Getreidesorten wie Waldstaudenroggen und Huron-Weizen. Er liebt das Kneten von Hand ebenso wie dunkle, 2 Kilogramm schwere Brote. Er arbeitet mit Sauerteigen und backt auch glutenfreie Brote. In seiner Bäckerei in Wauwil gibt es dafür eine eigene Backstube sowie zwei weitere – eine mit einem modernen, elektrischen Steinofen und eine mit einem mächtigen Holzofen. Diesen hat Amrein nach seinen Wünschen bauen und ein Gebäude darum herum erstellen lassen. «Ich feuere einfach gerne», sagt er.

«Ich weiss nicht, was ich kann, ausser Brot», erklärt Amrein. In diesem Satz schwingt Melancholie mit. Denn in seinem Betrieb arbeitet auch sein 28-jähriger Sohn mit, der die Bäckerei lieber früher als später übernehmen möchte. eigenbroetler.info



Feuert gerne ein: Den mächtigen Holzbackofen hat Daniel Amrein nach seinen Wünschen fertigen lassen.

men mit Wein oder Käse wird es noch besser.»

Als der heute 54-jährige Berner seine Lehre machte, musste ein Brot vor allem möglichst schnell gebacken werden. Ein Mütschli in 90 Minuten vom Anrühren des Teiges bis zum gebackenen Brötchen fertigzustellen, war eine der Aufgaben, die er in seiner Lehrabschlussprüfung zu bewältigen hatte. Ausserdem mussten Brote «Gattig mache», also schön aussehen.

«Heute lasse ich das Brot sich seine Form selbst geben», sagt Bohnenblust. Eines nennt er «Chueflade», weil es einem solchen ähnlich sieht.

Echte Produkte

Es ist ein Name, den man nicht vergisst. Wie auch «Eigenbrötler». So nennt sich Bäcker Daniel Amrein aus Wauwil LU; dies ist der Übername, den ihm die Dorfbewohner verpassten, als er vor 25 Jahren in der vom Vater übernommenen Bäckerei Biobrote anzubieten begann. «Man muss eine Nische besetzen, und man muss auch verkaufen können, und das nicht unter dem Preis», sagt der 58-jährige. Wie seine hier vorgestellten Kollegen verlangt er für seine Brote wesentlich mehr als die Grossverteiler. Neun Franken



**In einem guten
Sauerteigbrot steckt
viel Handwerk.**

kostet ein Kilogramm seines Luzerner Brotes, sechs Franken verlangt er für seine Pfänderli.

«Ich mag das Handwerk», sagt «Eigenbrötler» Amrein. Das bedeutet mehr Arbeit. Er beschäftigt zwanzig Leute.

Handwerkliches Arbeiten war auch für die Baslerin Lea Gessler der Anstoss, zur Bäckerin zu werden. Sie studierte in Paris Theaterwissenschaften und Philosophie und arbeitete daneben als Köchin, als sie sich entschloss, eine Pâtissière-Ausbildung zu machen. Da rief sie ein alter Bekannter aus Basel an und fragte, ob sie nicht mithelfen würde, eine temporäre Bäckerei aufzubauen. Daraus wurde vor fünf Jahren die Bäckerei Kult, die mittlerweile in Basel Globus mit ihren Broten beliefert. «Ohne einen Businessplan trafen wir einen Nerv der Zeit», sagt Gessler. «Die Leute haben Lust auf gutes Brot und echte Produkte.»

Lust auf knuspriges, verführerisch riechendes Brot. Diese hat gerade während

des Lockdowns der Corona-Pandemie viele Menschen dazu verführt, selbst Brot zu backen und dafür auch Sauerteig anzusetzen.

«Ich freue mich über alle, die selbst backen», sagt Daniel Hächler. «Sie sehen, welchen Aufwand wir treiben, und schätzen unsere Produkte umso mehr.» ■

WISSENSWERT

LANGE TEIGFÜHRUNG Dem Teig wird 12 und mehr Stunden Zeit zur Reifung gegeben.

SAUERTEIG Ein Teig auf der Basis von Wildhefen. Der Name rührt von den Essig- und Milchsäurebakterien her, die an der Reifung mitarbeiten, deren Säure dabei aber weitgehend abgebaut wird. In Frankreich nennt man ihn «levain», in Italien «lievito madre».

VORTEIG Ein kleiner Teig, der am Tag zuvor angerührt und anschliessend reifen gelassen wird, bevor er mit einer wesentlich grösseren Menge Mehl und Wasser zum eigentlichen Teig vermischt wird. Zweck: einem Brot mehr Geschmack zu verleihen.

ANZEIGE