



Brot vom Grossverteiler ist für viele nicht mehr gut genug. Ihre Lust auf von Hand gebackenes Brot führt sie in kleine Bäckereien.

Shutterstock

Der Hype ums tägliche Brot

Kleinbäckereien veredeln das Grundnahrungsmittel Brot zum Lifestyle-Produkt.

VON SILVIA SCHAUB

Es war schon immer in aller Munde: unser täglich Brot. Doch plötzlich ist das Grundnahrungsmittel aus dem Grossverteiler nicht mehr gut genug, und jeder lästert über die mit Zusatzstoffen vollgestopften Brote. Unter Freunden machen Geheimtipps für das beste Brot im Quartier die Runde, als handle es sich um die Adresse des ultimativ angesagten Klubs oder Coiffeurs.

Es sind bei weitem nicht nur Allergiker oder Gesundheitsfanatiker, die nach Bäckern suchen, die wie vor hundert Jahren ohne Hilfsmittel ihre Brote herstellen, die Laibe mit blossen Händen durchkneten und ihnen so etwas wie eine Seele einhauchen. Für die neu erwachte Sehnsucht nach gutem Brot nimmt man einen Umweg in Kauf, stellt sich auch mal artig in die Schlange, in der Hoffnung, noch eines der Dinkel-Roggen-Brote oder Baguettes zu ergattern, und bezahlt dafür ohne Wimpernzucken 5 Franken für ein halbes Pfunderli.

Ein gutes Brot braucht seine Zeit

Der Kiwi-Beck in Madulain im Engadin ist so eine Adresse. Die Backstube von Toni Rees liegt versteckt in einem Geschäftshaus im zweiten Stock. Nur eine kleine Auslage hat der Neuseeländer eingerichtet. Manche sagen, seine Brote seien die besten im Tal. Auch Top-Model Patricia Schmid pilgert zu ihm, wenn sie im Engadin ist, wie sie auf Instagram verrät. Rees' Produkte sind nicht nur köstlich, sie sind auch gesund. Er stellt sie ausschliesslich mit biologisch angebautem Getreide von Gran Alpin her, das im rund 1000 Meter tiefer gelegenen Promotogno im Bergell von der Familie Scartazzini ge-

mahlen wird. Herstellen heisst bei Toni Rees: ganz von Hand, ohne Zusatzmittel - und mit ganz viel Zeit. Es ist eine aufwendige Prozedur. Immer wieder wird der Teig gewendet und ruhen gelassen. Dazwischen widmet sich der bekannte Multitasker seiner Patisserie. «Man muss dem Brot Zeit lassen», sagt der gelernte Koch aus Wellington, der sich für seine Eigenkreationen von Amerikas Kultbäcker Chad Robertson inspirieren lässt. Nach dem Motto: «C'est le temps qui fait le goût».

Zeit ist auch das A und O bei Seri Wada aus Zürich, der als Shootingstar unter den Bäckern in der Limmatstadt gilt. Der gebürtige St. Galler und ehemalige Kundenberater in der Finanzbranche hat sich als Quereinsteiger ein ambitioniertes Ziel gesetzt: dem möchte die besten Baguettes des Landes backen. Dafür arbeitet er hart. Bis zu 36 Stunden brauche es bei ihm, bis der Teig bereit sei. Die knusprigen Brote sind jeweils in Kürze ausverkauft.

«Das Brot wandelt sich immer mehr vom Grundnahrungsmittel zum Lifestyle-Produkt», sagt Annette Bongartz, Leiterin der Fachstelle Sensorik an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW). Das kommt für sie nicht überraschend. Sie sieht die Entwicklung im Kontext der vermehrten Nachfrage nach Tradition, Regionalität, Authentizität und Nachhaltigkeit im Lebensmittelpereich. «Da bietet gerade das Brot einiges an Möglichkeiten, sich zu profilieren.»

Zwar haben die Kleinbäckereien einen schweren Stand gegen die Grossanbieter - hierzulande schliessen jedes Jahr rund 50 Bäckereien. Aber es scheint eine neue Generation von Bäckern heranzuwachsen, für die nicht die Massenware und der grosse Rei-

ch nach fünf Tagen, wenn die natürlichen chemischen Reaktionen eingetreten sind. «Das macht den Unterschied zu den Industriebroten.»

Ein Teig, weich wie ein Bauch

Zu den Pionieren in dieser Hinsicht gehört zweifellos die Vollkorn-Bäckerei Scharrenberg aus Oetwil am See. Den Vogel habe man ihnen gezeigt, erinnern sich Beatrice und Detlef Scharrenberg schmunzelnd, als sie vor 30 Jahren mit ihren Biobrot angefangen haben. Sie aber sind konsequent bei ihrem Konzept geblieben, «obwohl das damals kaum jemand verstand».

Inzwischen wird in ihrer Backstube grösstenteils auch mit Demeter-Zutaten produziert - und ihre Brote finden auf den Märkten in Meilen, Stäfa und Zürich reissenden Absatz. Die Bio-Brot-Anhänger kommen auch direkt nach Oetwil am See in ihr kleines, weinrot gestrichenes Backparadies, das wie ein Knusperhäuschen oberhalb des Dorfes inmitten von Wiesen steht.

«Brote brauchen nicht nur Zeit, sondern auch Liebe», ist Beatrice Scharrenberg überzeugt. Und man glaubts, wenn man sieht, wie leidenschaftlich die beiden ihren Beruf ausüben - und wie köstlich ihre Brote schmecken. Slow Baking könnte man ihr Zauberwort nennen. «Man darf den Teig eben nicht stressen», betont Detlef Scharrenberg. «Er muss richtig mollig weich sein - wie ein Frauenbauch.» Die Bio-Bäcker arbeiten mit einem Langsam-Knetter, der den Teig wie von Hand bearbeitet. Dadurch braucht er weniger Hefe und trocknet weniger schnell aus. Dank der Feuchtigkeit bleiben die Brote auch länger haltbar. Verarbeitet werden ihre diversen Sauerteig- und Körnerbrote nach 20 Stunden, manche auch erst

nach fünf Tagen, wenn die natürlichen chemischen Reaktionen eingetreten sind. «Das macht den Unterschied zu den Industriebroten.»

Das soll auch in Zukunft so bleiben, wenn die Scharrenbergs dereinst kürzertreten. Tochter Lotti steht bereits in den Startlöchern und will den Betrieb im gleichen Stil weiterführen, weil sie glaubt, dass gutes Brot immer Abnehmer findet. Dieser Überzeugung ist auch der Zürcher Foodscout Richard Kägi, der um die ganze Welt reist, um für die Globus Delicatessa gute Produkte aufzuspüren. «Die Sehnsucht nach handwerklich gebackenen Broten liegt ganz im Zeitgeist.» Auch das Selberbacken ist wieder in. «Weil man weiss, wie einfach an sich der Vorgang des Brotbackens ist, will man sich nicht mehr länger mit Massenprodukten zufriedengeben und sucht nach geschmacklich guten Broten von kleinen Bäckereien.»

Kägi ist deshalb überzeugt, dass dieser Trend keine Nische bleiben wird. «Die Grossverteiler werden erwachen, wenn sie sehen, dass die Konsumenten für gutes Brot bereit sind, mehr Geld auszugeben. Auch in Grossbetrieben kann man den Teigen mehr Zeit geben, man muss einfach anders planen.»

Eine Bäckerei-Auswahl

- > Bäckerei Haueter, Adelboden
- > Bio Andreas, Basel
- > Gilgen, Basel
- > Bäckerei Bohnenblust, Bern,
- > Beck Brunner, Dierikon
- > Bäckerei Känzig, Kilchberg
- > Kiwi-Beck, Madulain
- > Vollkorn-Bäckerei Scharrenberg, Oetwil am See
- > Bakotheke, Unterstammheim
- > Eigenbrötler Daniel Amrein, Wauwil
- > John Baker, Zürich
- > Seri Wada, Zürich

Entkorkt

Abschied von Mémoire & Friends

Vor acht Jahren traten 72 Schweizer und 160 österreichische Spitzenproduzenten im Kongresshaus Zürich zum Weinländerspiel Österreich - Schweiz an. Damit nahm die unglaubliche Erfolgsstory von Mémoire & Friends ihren Anfang. Der Panoramasaal war schon bald zu klein für die stets wachsende Zahl von Mémoire-Mitgliedern und deren Freunden, und die Veranstalter mussten auf andere Säle des Kongresshauses ausweichen. Inzwischen gilt das Swiss Wine Grand Tasting mit rund 180 Ausstellern aus allen Weinbauregionen der Schweiz und 1200 Besuchern aus dem In- und Ausland als grösste Ausstellung von Schweizer Weinen.

Doch damit ist jetzt Schluss: Dieses Jahr geht Mémoire & Friends zum letzten Mal im Kongresshaus Zürich über die Bühne. Denn das seit seiner Einweihung zur Landesausstellung 1939 stark in die Jahre gekommene Gebäude muss dringend saniert werden und schliesst von 2017 bis 2020 seine Tore. Was mit dem Swiss Wine Grand Tasting geschehen wird, steht noch nicht fest. Grosse Säle sind im Zentrum von Zürich rar. Es ist deshalb gut möglich, dass die Veranstalter das Grand Tasting redimensionieren oder damit auf andere Schweizer Städte ausweichen müssen. Vielleicht legen sie auch ganz einfach eine Spielpause ein.

Noch ist es aber nicht so weit: Am Montag, 29. August 2016, treten nochmals (fast) alle Spitzenwinzerinnen und -winzer der Schweiz mit ihren grossartigen Weinen im Kongresshaus Zürich auf. Ganz sicher ist es nicht, aber wahrscheinlich können Sie dort auch den wohl teuersten Schweizer Rotwein degustieren, den Electus 2011 von Valais Mundi (18 Punkte, Fr. 149.90), von dem ich vor gut einem Jahr den 2010-er entkorkte. Oder seinen eleganten, smarten Bruder in Weiss, den heute vorgestellten Eclat 2014.

Tickets unter:
www.memoire-and-friends.ch.

ANDREAS KELLER



ECLAT 2014

Produzent: Valais Mundi SA, Uvrier
Herkunft: Wallis
Appellation: Valais AOC
Rebsorte: Petite Arvine, Heida
Beste Trinkreife: jetzt bis 2024
Passende Gerichte: Meeresfrüchte, Geflügel, asiatische Gerichte
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Weinkeller Riegger AG, Birrhard, Tel. 056 201 41 41, www.riegger.ch, Fr. 74.50

Aufgetischt

Gartenhof, Zürich

Keine Frage, es ist die Hochburg der Hipster in Zürich. Mittlerweile haben sie ohnehin die ganze Stadt eingenommen. Ins Restaurant Gartenhof beim Bahnhof Wiedikon geht man vor allem wegen des schmucken Gartens. Eine kleine, grüne Oase mit bunter Lichterkette. Würde das Tram nicht direkt daran vorbeifahren, glaubte man bestimmt, nicht in der Stadt zu sitzen. Täglich wechselndes 3-Gang-Menü (Fleisch, Fisch und Vegi). Klassiker ist das Rindstatar. An diesem lauen Sommerabend bestellen wir Antipasti für zwei Personen. Die ist sehr gut - und so reichhaltig, dass wir die Hauptspeise gleich abbestellen. Kein Problem, das junge Personal im Gartenhof ist flexibel. Grillgemüse, kurz angebratener Tuna, und sogar aufs Tatar müssen wir nicht verzichten. Dazu wird



eine grosse Schale Salat gereicht. Das freut die Frauen. Das warme Brot ist radibutz weg. So wie das Glas Cabernet Sauvignon aus der Pfalz. Schon die Form der Flasche überzeugt: Sie ist klein und dick. Der Wein schmeckt voll und süsslich. ALEXANDRA FITZ

Grüne Oase mitten in der Stadt: Restaurant Gartenhof.

HO

Adresse
Gartenhofstrasse 1, 8004 Zürich, 043 266 63 63, www.gartenhof.net, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So ab 18 Uhr.



Küche Der neue Küchenchef kommt aus Israel, er bringt Elemente aus seiner Heimat auf die Karte.



Service Jung und hip, freundlich wie speditiv, und das bei einem so gut besuchten Lokal.



Ambiente Drinnen stylish mit alten Holzmöbeln, draussen lauschige Gartenoase.



Preis Fleischmenü 69 Fr., Fisch 58 Fr., Vegi 48 Fr., Apéro-Plättli 22 Fr. pro Person, sehr grosse Portion.

Aufgefallen

Würmer sind Experten im Verarbeiten von Bioabfall. Die Gründer von Wormup haben sich ihre Fähigkeit zunutze gemacht und einen Komposter konzipiert, in dem Würmer Rüstabfälle in hochwertigen Dünger verwandeln. Die Kompostier-Anlage für zu Hause ist 35 cm hoch und hat einen Durchmesser von 40 cm. Wer Rüstabfälle nicht länger in den Abfall werfen will, kann sich auf die Warteliste für einen Komposter setzen lassen. www.wormup.ch

