

Brot ist das neue Kultobjekt der Haute Cuisine

Hohe Backkunst

In der Spitzengastronomie hat Brot einen hohen Stellenwert erreicht. Die einen kneten und backen selber, andere setzen auf Brotkünstlerinnen und -künstler.

PATRICIA BRÖHM

In Sven Wassmers Restaurant Memories in Bad Ragaz wird das Brot als eigener Gang zelebriert. Der im Haus frisch gebackene Sauerteiglaib kommt noch lauwarm, auf Heu gebettet, dazu wird gesalzene Butter gereicht, ebenfalls hausgemacht. «Brot ist etwas Essenzielles, wir gehen damit zurück an den Ursprung. Deshalb war für uns von Anfang an klar, dass wir es selbst machen», sagt Wassmer. Sein Patisserie Andy Vorbusch «brötelte» schon vor der Eröffnung des «Memories» 2019 zu Hause. Rund sechs Monate dauerte es, bis er das perfekte Rezept gefunden hatte. Sein Chef könnte stolzer nicht sein: «Für mich ist es das beste Sauerteigbrot in Europa.» Was ist das Besondere daran? «Bei uns kommt keine einzige Maschine zum Einsatz», sagt Wassmer, «alles ist handgemacht. Das hat sehr viel mit Gefühl zu tun und braucht Zeit.»

Die Handwerkskunst hinter dem Brotbacken sichtbar machen

Über 36 Stunden ruht die Masse, dabei zeigt sich Sauerteig sehr launisch, er reagiert selbst auf leichte Temperaturschwankungen, muss immer mit exakt 27 Grad warmem Wasser angesetzt werden. Im laufenden Restaurantbetrieb ist Souschef Benedikt Gerster für das Brot zuständig, jeden Tag bäckt er sechs Kilo-Laibe – und braucht dafür mehrere Stunden. Während der Teigführung zieht und knetet er die

schimmernde Masse im Halbstundentakt. «Für viele ist Brot etwas Alltägliches, über das sie nicht weiter nachdenken», sagt Gerster. «Wir wollen die Handwerkskunst, die dahintersteckt, wieder zum Vorschein bringen.»

In Schweizer Spitzenküchen wird Brot gebacken

In der Schweiz wie auch international greifen immer mehr Köche mit Ambitionen zur Selbsthilfe, wenn es ums Thema Brot geht. In Zeiten von Bäckersterben und konsumoptimierten Tiefkühl-Teiglingen ist in der gehobenen Gastronomie eine regelrechte Gegenbewegung in Gang gekommen: Brot ist das neue Kultobjekt der Köche. Zum Glück der Gäste, die gern zugreifen, wenn solch ein originelles Backwerk, noch ofenwarm, auf den Tisch kommt.

Viele Köche haben wie Wassmer ihre eigene Brotkultur entwickelt: Mitja Birlo vom Restaurant 7132 Silver in Vals bäckt seines mit fermentierten Kartoffeln und ungefiltertem Quellwasser. In Zürich wird bei Heiko Nieder im The Restaurant im «Dolder» hausgemachtes Sonnenblumenkern-Vollkornbrot mit gleich zwei Buttersorten serviert, und Caminada-Schülerin Zizi Hattab vom «Kle» im Zürcher

Kreis 3 lässt den Teig für ihr fluffiges Fladenbrot extra lange ruhen und brät ihn vor dem Servieren à la minute in der Pfanne.

Auf der anderen Seite gibt es auch Herdkünstler, die wie der deutsche Fernsehkoch Tim Mälzer der Meinung sind: «Backen ist nicht Kochen.» Sie überlassen das lieber den Spezialisten, die es von der Pike auf gelernt haben. Denn während sich in den Supermärkten die Aufbackware in den Regalen stapelt, setzen immer mehr engagierte Bäckereien wieder auf traditionelle Handwerkskunst, gönnen dem Rohstoff höchste Wertschätzung und lassen dem Teig alle Zeit der Welt zum Gehen.

Zum Beispiel die Zürcher In-Bäckerei John Baker mit Filialen am Bahnhof Stadelhofen und am Helvetiaplatz. Hier kauft nicht nur das «Baur au Lac» – rund ein Drittel der Produktion vom Helvetiaplatz geht an Restaurants. Auch Andreas Caminada setzte, als er für seine Casa Caminada eine eigene Bäckerei einrichtete, auf das Know-how der Kultbäcker und

«Bei uns kommt keine einzige Maschine zum Einsatz. Alles ist handgemacht.»

Sven Wassmer
Culinary Director, Grand Hotel Quellenhof

liess sich von Inhaber Jens Jung bei der Auswahl des richtigen Holzbackofens beraten. Auf der Kundenliste stehen in Zürich unter anderem Fabian Fuchs vom «EquiTable» und Marlene Halter von der «Metzg» – sie schwört für ihre Sandwiches auf «John's Hausbrot». Jens Jung, der aus einer Zürcher Bäckerfamilie stammt, machte das Thema Nachhaltigkeit zur Firmenphilosophie, alle Hauptrohstoffe bezieht er in Bioqualität aus dem Kanton Zürich. Auch Transparenz schreibt man gross: Die Kunden haben in beiden Filialen Einblick in die Backstube.



Im «Memories» in Bad Ragaz ist Brot keine Nebensache: Souschef Benedikt Gerster am Werk. Grand Resort Bad Ragaz/Sina Samieian, Unsplash

Als Mekka der neuen Brotkultur aber gilt vielen Gastronomen der kleine Ort Wauwil im Luzerner Hinterland. Hier geht der «Eigenbrötler» Daniel Amrein seit 25 Jahren kompromisslos sei-

nen Weg: Er züchtet eigene Sauerteige, mahlt selbst Getreide und fokussiert dabei auf Urgetreide aus Bio- und Demeteranbau wie Emmer, Einkorn, Kamut und Urdinkel. Amrein bäckt aus-

schliesslich im nach seinen Vorstellungen von einem Fachmann gebauten Holzofen, den er mit Tannenholz befeuert, weil es durch den besonders hohen Harzanteil für eine lange, gleichmässige Hitze sorgt.

Fertige Backmischungen kämen ihm nie ins Haus, er setzt auf selbst hergestellte Vorteige und Langzeit-Teigführung. Seine Bro-

«Neue Kunden müssen sich bewerben und zu mir zu einer Brotdegustation kommen.»

Daniel Amrein
Eigenbrötler

te sind so gefragt, dass er wählerisch sein kann: «Neue Kunden müssen sich bewerben und zu mir zu einer Degustation kommen, damit ich sehen kann, wie sie mit meinem Brot umgehen.» Zu den Amrein-Fans der ersten Stunde zählt Nenad Mlinarevic, der in seinen Lokalen Bauernschänke und Neue Taverne in Zürich Brot des 57-jährigen serviert. Auch das Parkhotel Vitznau und Raphael Tuor, der jetzt in der «Krone» in Blatten bei Maltern kocht, schwören auf seine charakterstarken Brote.

Buch

Sauerteig herstellen all'italiana



Pasta Madre, auch Mutterhefe genannt, ist eine milde italienische Sauerteigvariation. Bäuerin Vea Carpi hat diese Backtradition für sich wiederentdeckt und zeigt, wie man die Mutterhefe ansetzt, vermehrt und anwendet.

Irene Hager, Vea Carpi, Pasta Madre. Meine Rezepte für herzhaftes und süsses Brot mit Mutterhefe, Edition Raetia, 272 Seiten, ISBN 978-88-7283-721-4, 39.90 Fr. htr.ch/buchshop

«Es Iklämmts» auf die Hand

Take-away

Linda Hüsler und Meret Diener haben jüngst einen Käseschnitten-Verkauf lanciert. Die Olé Olé Bar im Zürcher Chrais Chaib ist ihre temporäre Wirkungsstätte.

BERNADETTE BISSIG

Alles, was die beiden jungen Gastronominnen für ihre Geschäftsidee benötigten, war ein kleiner Raum, ein Fenster als Durchreiche und eine Steckdose. In der zurzeit geschlossenen Zürcher Olé Olé Bar wurden die beiden Absolventinnen der Hotelfachschule Lausanne fündig. Nun bieten sie hier im Langstrassenviertel von Dienstag bis Samstag jeweils mittags und abends Käsetoasts an. Ganz schnörkellose «Iklämmti», die, kurz getoastet

und dann in ein einfaches Papier gesteckt, durch das Eingangsfenster der Bar gereicht werden. Dazu gibt es hausgemachten Tee, Zürcher Amboss-Bier und zwei Weissweine, einer aus dem Kanton Zürich, der andere aus dem Aargau.

Das Toastbrot wird jede Woche selber gebacken

Nach dem ersten Lockdown waren die beiden Mittzwanzigerinnen auf der Suche nach einem Lokal, wo sie ihr eigenes Restaurantprojekt hätten verwirklichen können. Oder zumindest eine Zwischennutzung für ein Pop-up. Doch die Verschärfung der Corona-Situation im Herbst liess sie dieses Projekt vorerst auf Eis legen und den Fokus auf ein Corona-taugliches Konzept richten. Und so entstand die Idee «Iklämmt»: zwei Scheiben Brot, Käse, Topping und ab in den Toaster. Schnörkellos sind die Käsetoasts zwar, aber keinesfalls simpel. Denn das Brot und die Toppings – diverse Chutneys und Pickles – sind hausgemacht, aus

nachhaltigen, regionalen Produkten. Das frisch gemahlene Mehl, aus Weizen aus Dübendorf, beziehen sie aus der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich. Das Obst und Gemüse, das Linda Hüsler und Meret Diener letzten Sommer in stundenlanger Arbeit eingemacht haben, stammt grösstenteils aus dem Aargau. Beim Käse setzen sie auf einen Bergkäse vom Stanserhorn und auf einen Appenzeller von der Käserei Steiner in Schwefelbrunn.

Als Brotbäckerinnen betätigen sich die beiden Kulinarikerinnen einmal pro Woche. Dafür können sie die Küche des

Linda Hüsler (l.) und Meret Diener. Samuel Kürz

Restaurants zur Werkstatt in Zürich nutzen, wo Meret Diener davor als stellvertretende Restaurantleiterin tätig war. Jeweils am Dienstagnachmittag widmen sie



sich dort den Toastbrotlaiben. Dabei setzen sie auf eine Sauerteigbasis, reichern den Teig jedoch noch mit etwas Hefe an. «Wir wollten sowohl den Geschmack als auch die Form eines klassischen Toastbrot erziehen», erklärt Diener. «Dabei hilft Hefe. Zudem wären die Löcher, die ein Sauerteig generiert, auch fürs Belegen und Toasten etwas kontraproduktiv.»

Projekt ist von gemeinschaftlichem Gedanken geprägt

Ihr gutes Teamwork haben sie bereits an der Hotelfachschule Lausanne unter Beweis stellen können. Schnell war ihnen damals klar, dass sie ähnliche Wertvorstellungen haben und sich komplementär optimal ergänzen. Zudem haben sie dort auch den Umgang mit Zahlen gelernt, sodass ihr aktuelles Projekt gut durchdacht ist. «Logischerweise sind es ja

immer Annahmen, die man macht, um einen möglichen Umsatz zu berechnen», sagt Hüsler. «Doch diese gehen in der Regel ziemlich gut auf», ergänzt Diener. So bewegt sich die aktuelle Anzahl von verkauften Toasts pro Tag zwischen 50 und 80. Je nachdem, ob die Bestellungen schön gestaffelt reinkommen oder alle zusammen, wird es in ihrer kleinen, improvisierten Take-away-Bude schon mal hektisch. «Letztlich sind wir mittags etwas ins Schleudern gekommen, als uns die vorbereiteten Toasts ausgingen», sagt Diener und lacht. «Doch wir sind ein eingespieltes Team.»

Ganz dem gemeinschaftlichen Gedanken verpflichtet sind auch die Betreiberinnen der Olé Olé Bar: «Wir bezahlen ihnen einen fixen Prozentsatz des Umsatzes. Das ist sehr fair», sind sich die beiden einig. Getragen werden sie auch von ihrem Umfeld, das sie etwa mit Autoausleihen und Zmittagkochen unterstützt.

iklaemmt.ch