



UNSER BROT

UNSER KORN - aus unserem eigenen Getreide

Das Getreide für unser Brot bauen wir hier auf unseren Feldern selber an. Rund 30 Tonnen Weizen werden momentan produziert.

Es ist eine robuste, kurze Sorte, die zwar etwas langsamer wächst, aber in nachhaltiger Qualität. Nach einigem Ausprobieren was es die beste Sorte für unser Brot. Doch die Qualität des Weizens ist nie gleich. Bereits kleine Schwankungen in der Sonneneinstrahlung können einen Unterschied machen. Darum ist auch das Mehl nicht immer das gleiche - eine Herausforderung für unsere Bäcker.

Unser Korn wächst so natürlich wie möglich, ohne künstliche Bewässerung, ohne Insektizide oder Fungizide und ohne künstliche Wachstumsregulatoren. Das schmälert den Ertrag. Dafür können wir voll und ganz dahinterstehen.

Im Juli wird geerntet. Und nach der Ernte wird unser Getreide in einer der letzten



Kleinmühlen der Schweiz gereinigt. Danach wird es auf dem Juckerhof in Seegräben zu Mehl verarbeitet.

Wie es danach weitergeht, erfahren Sie auf der Rückseite...



EIN TRAUM WIRD WAHR

«Warum backen wir eigenes Brot?»



«Weizen bauen wir schon lange an. Doch bis 2015 ist der für ein paar Franken im Jahr bei der Getreidesammelstelle des Bundes gelandet. Das konnte es nicht gewesen sein. Vom Feld in die Pfanne. Das war immer unser Ziel. Mit vielen Produkten gelingt uns das bereits: Selbstgemachte Erdbeerconfi aus eigenen Erdbeeren. Kürbissuppe, aus unseren eigenen Kürbissen.

Fehlte nur noch das Brot. Aus dem Holzofen. Eigenes Brot. Und zwar so richtig. Mit dem Bau der Hofbäckerei in Seegräben vor 3 Jahren ist damals ein Traum wahr geworden. Und nun durften wir auch hier im Spargelhof einen solchen Holzofen realisieren. Uns platzt das Herz vor Freude.

Der Weizen wächst auf unseren Feldern, wird in Seegräben gemahlen und kommt dann in Form verarbeiteter Teiglinge zu uns nach Rafz und wird im Holzofen zu knusprigem Brot gebacken.

Unsere Mitarbeiterinnen im Hofladen sind jetzt auch frischgebackene Hofladen-Bäckerinnen.»

Martin Jucker

SPARGELHOF BROT



-  Aus Getreide von unseren Feldern...
-  ...schonend gemahlen in unserer Hofmühle in Seegräben.
-  Täglich frisch von Hand geformt.
-  Aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz - sonst nichts.
-  Mit viel Zeit zum Gären.
-  Hier im Holzofen gebacken.

WEITERE SPANNENDE GESCHICHTEN...

...rund um unsere Höfe auf farmticker.ch oder unserem [Youtube-Kanal](#). Jetzt abonnieren!





ben war lang. Es gibt kaum jemanden, der heute noch traditionelle Steinmühlen herstellt. Mit der Firma Häussler aus Deutschland hatten wir schlussendlich die Kompetenz gefunden, die wir brauchten. Die Mahlsteine sind aus Korund - nach dem Diamanten der härteste Stein der Welt. Und das Gehäuse aus Osttiroler Zirbelkiefer - einem traditionellen Mühlenbauholz. Es riecht fein nach Zedern und hält so Ungeziefer fern. Das Holz ist wichtig. Es absorbiert die Feuchtigkeit beim Mahlvorgang, damit alles schön trocken bleibt.

DIE SACHE MIT DEM HOLZOFEN

Es ist wie beim Kachelofen: Bis unser Holzofen die richtige Temperatur hat, vergeht einiges an Zeit. 1-1,5 Stunden lang muss eingefeuert werden, bis er 500°C heiss ist, damit die Schamottsteine im Ofeninnern genug Wärme gespeichert haben. Danach muss der Ofen für



DIE GUTE ALTE STEINMÜHLE

Das Mehl für das Spargelhof-Brot wird in Seegräben gemahlen. Die Suche nach einer Mühle für unsere HofBäckerei in Seegrä-

Unsere Mühle arbeitet langsam, mit wenigen Umdrehungen. Dadurch entsteht weniger Hitze, und die Nährstoffe bleiben beim Mahl- und Schälvorgang erhalten. Sie produziert rund 100 kg Mehl pro Stunde.

DER WEG ZUM BROT

Fast täglich machen unsere HofBäcker auf dem Juckerhof neuen Teig. «Wir machen das Brot so wie früher. Da drin ist Mehl, Wasser, Salz und ganz wenig Hefe. Sonst nichts. Dafür geben wir dem Teig Zeit zu gären. Das gibt mehr Aroma und macht das Brot bekömmlicher», sagt Dino Roth, Chef-Bäcker in der HofBäckerei. 1,5 Stunden gärt der Teig bei Raumtemperatur. Danach werden die Brote geformt und kommen zur Langzeitgärung



für 2 Tage in den gekühlten PATT®-Schrank. Je länger der Teig Zeit hat zu ruhen, desto mehr Feuchtigkeit kann er aufnehmen und desto länger bleibt das Brot nachher frisch.

Einige Teiglinge werden bei -2°C eingelagert als Reserve und für unseren Hofladen hier in Rafz. Weil wir hier keine Bäcker vor Ort haben, erhalten wir die vorbereiteten Teiglinge tiefgefroren mehrmals wöchentlich aus Seegräben und backen sie hier im Holzofen. Damit Sie immer frisches Brot haben.



ca. 45 Minuten auf ca. 300°C abkühlen. Erst dann ist er für 2,5 Stunden backebereit. Danach muss wieder nachgefeuert werden. Im Holzofen backen braucht mehr Zeit und hat mehr Unbekannte. Wie zum Beispiel die Luftfeuchtigkeit oder die Beschaffenheit des verfügbaren Holzes. Dafür ist es eine sanftere Art zu backen.

EIN HIN UND HER?

Stimmt. Aber wir haben nun mal nur hier Getreidefelder und nur eine Steinmühle und Teigmaschine in Seegräben. Keine Angst, es werden keine Extrafahrten unternommen. Der Transport der Teiglinge erfolgt auf der Rückfahrt von der Auslieferung unserer frischen Beeren, Spargeln und Kürbisse an unsere anderen Hofläden.

