



UNSER BROT

UNSER KORN

Das Getreide für unser Brot bauen wir selber an, auf den Feldern unseres Spargelhofs Rafz. Rund 45 Tonnen Weizen werden momentan produziert. Von über dreissig Weizensorten bauen wir momentan zwei an. Es sind alte Sorten, werden kaum gedüngt und sind robuster als die modernen Sorten. Sie wachsen zwar langsamer und in einer nachhaltigeren Qualität. Dafür ist der Ertrag etwas geringer. Darum geht es aber nicht: Wir wollen die Sorten, die das beste Brot geben. Hier sind wir noch am Ausprobieren. Die perfekte Sorte finden wir vielleicht erst in ein paar Jahren.

Aber auch wenn man immer die gleiche Sorte von Weizen verwendet - die Qualität ist nie gleich. Eine Ernte ist vielleicht auf einer Parzelle mit mehr Sonneneinstrahlung gewachsen als eine andere. Oder in einem Jahr regnet es mehr als in einem anderen. Das macht es schwierig, die Qualität zu halten.



Nach der Ernte wird unser Getreide in einer der letzten Kleinmühlen der Schweiz gereinigt. Danach kommt es zu uns nach Seegräben und wartet darauf, zu Mehl verarbeitet zu werden. Nach dem Mahlen wird das Mehl für mindestens drei Tage gelagert. ssj

DIE GUTE ALTE STEINMÜHLE

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

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. vs



EIN TRAUM WIRD WAHR

Warum backen wir eigenes Brot?

Weizen bauen wir schon lange an, auf den Feldern von unserem Spargelhof in Rafz. Doch bisher 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. Seit zwei Jahren haben wir sogar Weidegänse.



Fehlte nur noch das Brot. Aus dem Holzofen. Eigenes Brot. Und zwar so richtig. Mit dem Bau der Hofbäckerei gelingt uns das endlich. Der Weizen wächst auf unseren Feldern in Rafz, wird hier in Seegräben gemahlen und dann im Holzofen zu knusprigem Brot gebacken.

Das ist ein riesiger Meilenstein, nicht nur für uns. Das macht sonst niemand in der Schweiz. Hier wird nach Tradition Brot hergestellt - sorgfältig, aus eigenem Getreide und mit viel Zeit.

Martin Jucker

GUT DING WILL WEILE HABEN

Unser Chef-Beck/Konditor, Dino Roth war massgeblich am Projekt Hofbäckerei beteiligt. Heute sprechen wir mit ihm.

Dino, was ist in unserem Brot eigentlich drin?
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. Die Langzeit-Gärung gibt mehr Aroma und macht das Brot bekömmlicher. (weiter geht's auf der Rückseite ...)



BROT VOM HOF

- * Aus unserem eigenen Getreide.
- * Schonend gemahlen auf unserer eigenen Mühle.
- * Aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz - sonst nichts.
- * Mit Zeit zum Gären und viel Geschmack.
- * Täglich frisch von Hand geformt.
- * Sanft gebacken in unserem Holzofen.



FORTSETZUNG: GUT DING WILL WEILE HABEN

Was muss man beim Teigmachen beachten?

Das Wasser sollte zwischen 15 und 17°C warm sein. Der Teig hat eine lange Mischzeit und eine kurze Knetzeit für eine optimale Entwicklung des Klebers.

Wie lange gärt denn unser Brot?

Da gibt es verschiedene Stufen. Nach dem Kneten gärt der Teig 1.5 Stunden bei Raumtemperatur, luftdicht zugedeckt. Danach werden die Brote geformt und zur Langzeitgärung im PaTT®-Schrank 2.5 Stunden kühl gelagert. Die Abkühlung verlangsamt den Gärprozess, damit der Teig genug Zeit hat zum Ruhen. Danach wird der Teig nochmals 48 Stunden bei -2°C gelagert. In dieser Zeit kann der Teig Aromastoffe aufbauen, und Vitamine und Mineralstoffe werden freigesetzt.



... und dann kommt es in den Ofen ...

Genau! Beim Holzofen muss 1-1.5 Stunden lang eingefeuert werden, bis er 500°C heiss ist, damit die Schamottsteine genug Wärme gespeichert haben. Danach muss der Ofen für ca. 45 Minuten auf ca. 300°C abkühlen. Dann ist er für 2.5 Stunden backbereit. Danach muss wieder nachgefeuert werden. Im Holzofen backen braucht mehr Zeit als im elektrischen Ofen. Dafür ist es eine sanftere Art zu backen.

Wird das Brot so teurer?

Das lässt sich nicht vermeiden. Mit Holz heizen ist um ein Vielfaches teurer als mit Strom. Der Prozess ist viel komplexer. Die Bedingungen wechseln jeden Tag. Hier ist alles Handarbeit, die von Spezialisten ausgeführt werden muss, damit die Qualität stimmt. Wir können keine Laien anstellen, die standardisierte Arbeiten verrichten. Das wirkt sich alles auf den Preis aus. Dafür ist es zu 100% selbstgemacht. ssj



DAS GEHEIMNIS DES SCHAMOTT-STEINS

Wie in den alten Kachelöfen ist auch das Innere im Holzofen mit Schamott-Stein ausgekleidet. Der Schamott ist ein feuerfester, poröser Stein aus Ton. Er nimmt die Feuchtigkeit des verbrennenden Holzes auf und gibt sie beim Backen sanft wieder ab. Er ist der Wärmespeicher und muss durchgängig heiss sein, damit das Brot schön knusprig wird. Wenn man das Brot aus dem Ofen nimmt, kann man es «singen» hören. Es knistert, gibt feine Geräusche von sich. vs

EIN TAG IM LEBEN VON DINO ROTH

Dino ist unser Chef-Beck/Konditor. Seit 26 Jahren ist er mit Leib und Seele Bäcker. Um Mitternacht steht er auf, um unser Brot täglich frisch zu backen. Heute darf ich ihn besuchen. Es beginnt mit dem Einfeuern um 1 Uhr morgens. Das Holz dafür hat er schon am Vortag in den Ofen gelegt, damit es schön austrocknen kann. «Am besten ist Tannenholz, das verbrennt schnell und gibt die Wärme gleichmässig ab», erklärt Dino.



Dann holt er neues Getreide, um das Mehl für die nächsten Tage zu mahlen. Morgen ist ein Anlass, bei dem Vollkornbrötli aufs Buffet kommen. Deshalb braucht er etwas mehr Vollkornmehl.

Dann geht es ans Brote Formen. Nur kommen diese Laibe heute noch gar nicht in den Ofen, sondern in den Kühler, wo sie bei -2°C noch 48 Stunden warten, bis sie gebacken werden. «Das ist das Gute am PaTT®-System - da die Temperatur im Holzofen schwierig zu regulieren ist, schiebe ich die Brote

rein, wenn der Ofen parat ist. Sonst ist das umgekehrt».

Der Ofen ist heiss, die Glut bereit. «Hier wird jedes Brot anders, je nach Tag. Die Luft, das Holz, ja sogar das Wetter spielt eine Rolle», erklärt Dino, «und meine Laune», fügt er schmunzelnd hinzu, «das Verhältnis Beck-Holzofen ist wie eine Partnerschaft. Jeder Ofen hat seinen Charakter, genau wie der Beck. Darum haben wir nur Bäcker mit gutem Charakter».

Nach 45 Minuten sind die Brote bereit. Ein herrlicher Duft breitet sich in der Backstube aus, als Dino die Ofentür öffnet. «Siehst du das? Das Brot schaut einen an. Das ist nur beim Holzofen so.» Die Brote, die er rausholt, sind schön geworden. Aber keines sieht aus, wie das andere. Er reiht sie im Holzgestell zum Auskühlen auf. Die Sonne geht über den Zürcher Oberländer Hügeln auf. Wir machen Kaffeepause und ich lasse die schönen Eindrücke des Morgens Revue passieren. «Du hast schon einen schönen Beruf», sage ich zu Dino. «Ja... sehr sogar» kommt die Antwort. Man merkt, dass ihm die Arbeit Freude macht. vs

