

Martin Weiss und Rémy Steinegger

# Ofenfrisch und zuckersüß!

**MIT 50  
REZEPten!**

Vom «Chnusperbrot»  
über die «Torta  
di pane» bis zum  
«Truffe d'amour»...

Eine «Tour de Suisse» durch  
die besten Backstuben und Confiserien  
unseres Landes



**URCHUCHI**

# Wasserturmsteine Lozärner Lebkuchen



124  
Die Wasserturmsteine,  
inspiriert vom Luzerner Wasserturm.

Raphael und Matthias Bachmann



WAS FÜR PARIS DER EIFFELTURM, ist für Luzern die Kapellbrücke mit dem Wasserturm. Als der imposante Turm im 14. Jahrhundert erstellt wurde, haben die Baumeister sich damals wohl kaum träumen lassen, dass ihr Werk dereinst zwei junge Confiseure inspirieren würde – zu einer süßen Kreation, die zwischenzeitlich fast so berühmt ist wie die Vorlage: aussen edle Schweizer Schokolade, innen ein luftiges Mandelbiskuit mit Gianduia und etwas Kirsch oder Baileys. Die Wasserturmsteine der Confiseure Bachmann sind zu einem ausgesprochen gluschtigen Wahrzeichen der Leuchtenstadt geworden.

Die süßen «Steine» sind nicht die einzigen Gaumenfreuden, mit denen die über 100-jährige Confiserie ihre Kunden verwöhnt: Handgefertigte Pralinés in über 50 Sorten, Truffes (darunter zahlreiche mit Grand-Cru-Schokolade), Macarons, Luzerner Hüppen, Patisserie und Torten gehören zur beeindruckenden Vielfalt an herausragenden Confiserie-Spezialitäten.

Ganz oben auf der Hitparade der Kunden stehen auch die «Chatzestreckerli», ein knuspriges Florentinergebäck aus Karamellnougat. Und natürlich der «Lozärner Lebkuchen», den sich manche Heimweh-Luzerner sogar per Post nach Übersee schicken lassen. Hergestellt wird der luftigbraune Kuchen nach einem Rezept, das in der Familie Bachmann von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Heute gehört der Lebkuchen zum kulinarischen Erbe der Leuchtenstadt.



Speziell am Lozärner Lebkuchen der Confiserie Bachmann ist die geheime Gewürzmischung, bei der nebst Muskat, Zimt und Nelken noch etwas Träsch dazukommt. Entstanden ist der Lebkuchen im Luzerner Hinterland. Da die Bauern stets zu viele Mostbirnen hatten, suchten sie nach einer neuen Verwertungsform. Auch die Birnenwegen und Zigerkrapfen sind so entstanden.

**Mit Schlagrahm und einem Gutsch Träsch**  
Am liebsten essen die Lozärner den Lebkuchen mit etwas Schlagrahm und einem Lozärner Kafi – am allerliebsten mit einem schönen Gutsch Träsch im Glas! Der ist auch im Lebkuchen drin (siehe Rezept), allerdings nur in kleinen Mengen als «Geschmacksgeber», wie Raphael Bachmann sagt. Er ist für die gesamte Produktion zuständig, während sich sein Bruder Matthias um das Marketing kümmert. Gemeinsam führen die beiden das heute über 320 Mitarbeiter zählende Unternehmen in der vierten Generation. Beide sind Confiseure aus Leidenschaft, beide haben ihr Können in den besten Zuckerbäckereien der Welt verfeinert, unter anderem in Paris, Brüssel, Spanien, Japan und Dubai.



Bäckerei / Konditorei / Confiserie / Café  
**CONFISEUR BACHMANN**  
Matthias und Raphael Bachmann  
Schwanenplatz 7  
6002 Luzern  
Tel. 041 227 70 70  
[www.confiserie.ch](http://www.confiserie.ch)

Heute gehören sie zu den Meistprämier-ten der Branche. So wurde die Confiserie Bachmann aus 70 Finalisten zur innovativsten Confiserie Europas gekürt; die handgegossene Milchschokolade gewann in einem internationalen Blind-test die Goldmedaille; und Juliane Bachmann, Raphaels Partnerin, holte sich vor wenigen Jahren den Titel Confiseur-Welt-meisterin – als erste Frau: «Da ist man dann zwar nicht ganz so berühmt wie im Film oder Sport», meint sie lachend, «aber es macht schon stolz und zeigt, dass sich der Einsatz lohnt.»

# Rezept Lozärner Lebkuchen



## Gesundes Brot

Auch wenn der Name Bachmann heute für eine der besten Confiserien der Schweiz steht – innovativ ist das Haus auch in der Backstube. Über 20 Brotsorten werden täglich hergestellt, darunter auch Bio-Brote. Jedes Brot ist ein Unikat, hergestellt in Handarbeit aus erstklassigen Ausgangsmaterialien. So ist das Salz nicht irgendein Salz, sondern kostbares Meersalz. Auch das Wasser ist nicht gewöhnliches Wasser: Es wird nach der Elisa-Methode vitalisiert und bekommt dadurch einen Quellwasser-Charakter. Sämtliche Weizen-, Roggen- und Dinkelbrote werden mit einem probiotischen Vorteig gebacken und sind deshalb besonders bekömmlich und gut verdaulich. Am Schluss sorgt auch noch eine innovative Backmethode dafür, dass gesundes, hochwertiges Brot entsteht: Gebacken werden die Brote nämlich unter Vakuum. Damit bleiben Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe besser erhalten.

«Das schmeckt man», ist Raphael Bachmann überzeugt, «und das Brot bleibt länger frisch und knusprig.»

«Rüüdig», sagen die Luzerner, wenn etwas überdurchschnittlich gut ist. Das ist beim Bio-Brot aus dem Haus Bachmann der Fall. Zahlreiche Ingredienzen in Knospe-Qualität, wie Bioleinöl, ausgekeimte Goldkeimlinge, Sonnenblumenkerne, sowie Roggenmehl, Roggensauerteig und Malzmehl ergeben ein höchst bekömmliches, gesundes Brot.



Handwerkliche Sorgfalt und Fingerspitzengefühl sind für die Herstellung der Wasserturmsteine entscheidend. «Solange es noch keine Maschine mit zehn Fingern und viel Gefühl gibt, ist Handarbeit im Confiseriebereich unersetbar», sagt Raphael.



Für 3 Kuchenformen von 20 cm Ø

## LEBKUCHENMASSE:

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 2,5 dl | Rahm                           |
| 2,5 dl | Milch                          |
| 2,8 dl | Birnendicksaft                 |
| 185 g  | Zucker                         |
| 55 g   | Träsch (oder Kirsch)           |
| 55 g   | Lebkuchengewürz                |
| 700 g  | Halbweissmehl                  |
| 40 g   | Natron                         |
| 1 dl   | Birnendicksaft (für den Glanz) |

## GLASUR:

|      |                |
|------|----------------|
| 1 dl | Birnendicksaft |
|------|----------------|

## LEBKUCHENMASSE:

Rahm knapp steif schlagen.

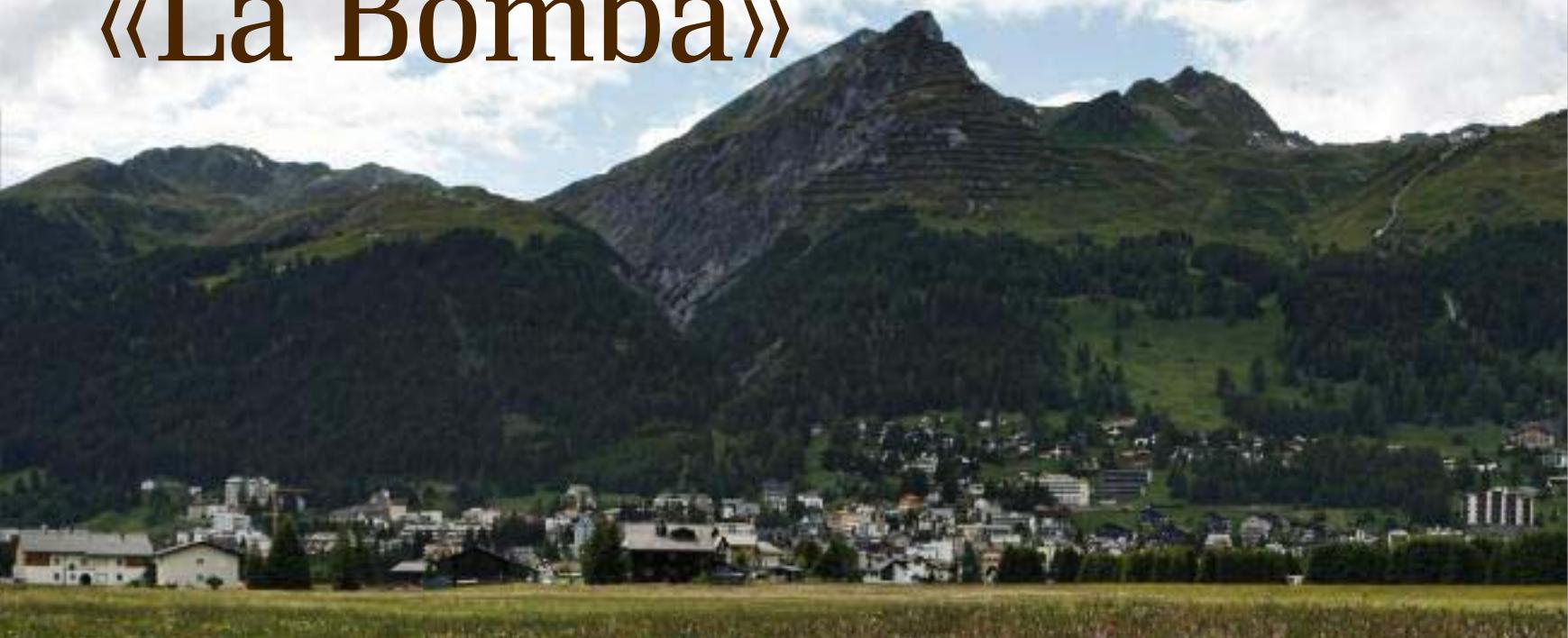
2 dl Milch, Birnendicksaft, Zucker und Träsch miteinander mischen. Schlagrahm dazugeben und vermischen. Lebkuchengewürz und Halbweissmehl vermischen und unter ständigem Rühren zur Masse zugeben. Weitermischen, bis die Masse homogen ist. Natron in der restlichen Milch (0,5 dl) auflösen und unter die Masse mischen. Masse weiterrühren, bis sie eine glatte Oberfläche hat. In die gefetteten Formen geben und bei 190° ca. 25 Minuten backen.

## GLASUR:

Für den Glanz den Birnendicksaft kurz aufkochen und die noch heißen Lebkuchen damit bestreichen. Lebkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Lebkuchen mit halbgeschlagenem, mit Vanillezucker verfeinertem Rahm servieren.



# Von Parsennsteinen und Dario Cognas «La Bomba»



112 In der gesunden Bergluft von Davos gedeihen ganz besondere Spezialitäten.

Rolf und Walter Weber bei der Teigherstellung für die «Baguette mit Salsiz und Fenchel».



**KNUSPRIGE BROTE**, schöne Butterzöpfe, ofenfrische Feingebäcke: In Davos gibt es dafür einen Namen, denn alle kennen: Seit 1903 ist die Familie Weber untrennbar mit dem Ferien-, Sport- und Kongressort in den Bündner Bergen verbunden. Längst steht der Name Weber nicht nur für erstklassige Gebäcke, sondern auch für Konditorei- und Confiserieprodukte sowie für Bündner Plättli, «Weber's Spätzlipfanne» und andere kulinarische Klassiker: Im rosafarbenen Haus befinden sich auch ein Café, ein Restaurant und eine Bar. Und viel fehlt nicht, bis hier die Champagnerkorken knallen: 2013 werden die Webers das 110jährige Jubiläum feiern. Seit Urgrossvater Alfons Weber die Bäckerei in Davos-Dorf kaufte, haben drei Generationen in diesem Haus Davoser Genussgeschichte geschrieben – und die vierte steht bereits in den Startlöchern.

#### Auf zu neuen Horizonten

Adrian, Rolf und Corina: Alle drei Sprösslinge der Webers haben fundierte Ausbildungen im Gastgewerbe genossen. Adrian hat die Hotelfachschule in Luzern abgeschlossen, Rolf hat im Hotel Meierhof in Davos Koch gelernt und danach die Lehre als Bäcker-Konditor im Richemont Kompetenzzentrum in Luzern gemacht, Corina hat vielfältige Erfahrungen als Hotelfachfrau in bekannten Häusern im In- und Ausland gesammelt. «Da kommt viel frischer Wind in unser Geschäft», sagt Walter Weber, der genau wie seine Frau Ruth noch nicht so schnell in den Ruhestand wechseln will: «Wir gehören sozusagen zum Inventar, sind aber beide noch aktiv im Betrieb – Walter in der Produktion, ich im Verkauf», sagt Ruth.



#### Parsennsteine und andere Produkte «zum Schmelzen»

Was wäre eine stadtbekannte Bäckerei ohne Confiserie? Und damit ohne Pralines, Truffes und gluschtige Torten? Zu den Spezialitäten der Webers gehören nebst den Champagner-Truffes, den Schoggimandeln und den Cognac-Trauben allen voran die «Parsennsteine». Um 1960, als sich Davos immer mehr zum bekannten Ski- und Ferienort entwickelte, hat Walters Vater die Parsennsteine entwickelt.



Bäckerei / Konditorei / Confiserie / Restaurant / Bar  
**WEBER**  
Adrian, Rolf, Corina, Ruth und Walter Weber  
Promenade 148  
7260 Davos-Dorf  
081 410 11 22  
[www.cafe-weber.ch](http://www.cafe-weber.ch)

Umhüllt von einer feinen Schicht dunkler Schokolade, entfalten die Parsennsteine im Innern ihre verführerische Pracht mit einer zartschmelzenden Rahm-Canache, verfeinert mit einem grosszügigen «Gutsch» edlem Kirsch. Auch wegen den hohen Qualitätsansprüchen ist dieser Klassiker «still going strong»: Nie würden die Webers irgendwelche vorgefertigten Mischungen oder künstliche Zusatzstoffe verwenden. Jedes Praline, jede Canache wird nach eigenen Rezepten und aus besten, natürlichen Rohstoffen selber hergestellt. Dazu gehören erstklassige Couvertüren, echter Vanille (nicht Vanillin) und natürlich Milch, Rahm und Butter von den Davoser Alpen. Einzig beim Kokosfett ist der Horizont etwas weiter gesteckt: Trotz Klimaerwärmung wachsen nach wie vor keine Palmen in den Davoser Bergen.

# Rezept Baguette mit Salsiz und Fenchel



Birnbrot



Bündner Nusstorte



«Zauberberg»-Brot mit Frucht- und Nussstücken

## Inspiriert von Ernst Ludwig Kirchner

Produkte, die seit Jahrzehnten zur Familiengeschichte gehören, findet man einige bei den Webers. Das Bündner Birnbrot ist ein solches «Urgestein». Seit drei Generationen wird es nach dem Rezept des Urgrossvater hergestellt. Mit etwas Butter bestrichen – oder auch nature – ist das «Birebrot» ein Hochgenuss. Das gilt auch für die Bündner Nusstorte, die mehrmals pro Woche frisch und in mehreren Größen hergestellt wird. Auf der Packung ist das berühmte Davoser-Gemälde von Ludwig Kirchner zu sehen, der lange in Davos gelebt und gemalt hat. Im Kirchner Museum Davos kann man eine umfangreiche Sammlung von Werken des Expressionisten bewundern, darunter auch solche aus seinen frühen Schaffensphasen, sowie eines seiner letzten Bergbilder, «Die Brücke bei Wiesen», gemalt 1926.



## Thomas Mann's Zauberberg

Dass sich die kulinarische Gebrauchskunst auch mit der hohen literarischen vermählen kann, zeigt eine der jüngsten Kreationen der Webers: Es ist das «Zauberberg»-Brot, angelehnt an Thomas Mann's Roman, der in Davos spielt. Der Inhalt des Früchtebrotes ist freilich bodenständiger: Dörrbirnen, Aprikosen, Feigen, Sultaninen, Orangen sowie Baum- und Haselnüsse machen das Brot zu einer fruchtig-frischen Brotvariante, bei der man sieht, was man isst: Die grossen Frucht- und Nusstücke sind im Anschnitt gut sichtbar. Da im «Zauberberg»-Brot auch viel Energie drin steckt, hat es Dario Cologna, der sich regelmäßig damit eindeckt, «La Bomba» getauft.

## Für 6 Brote à 450 Gramm

### VORTEIG:

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 625g | Halbweissmehl Typ 720 |
| 3g   | Hefe                  |
| 6 dl | Wasser (ca.10°)       |

### TEIG:

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 6 dl   | Wasser (ca.10°)              |
| 1200 g | Weissmehl                    |
| 25 g   | Hefe                         |
| 45 g   | Salz                         |
| 180 g  | Bündner Salsiz, fein gehackt |
| 10 g   | Fenchelsamen, fein gehackt   |

### VORTEIG:

Alle Zutaten miteinander glattrühren, mit Folie abdecken und ca. 8 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen.

### TEIG:

Wasser, Mehl und Hefe zusammen mit dem Vorteig mischen. Salz beigeben und den Teig gut auskneten. Fenchelsamen und Salsiz am Schluss daruntermischen. Teig in einem Behälter, zugedeckt, ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Teigstücke von 550 g abwägen, länglich vorwirken, dann straff zu einem Baguette aufarbeiten und auf Backblech (ideal Lochblech) absetzen.

40 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen, dann 5mal länglich mit flacher Klingeführung einschneiden und backen:

Umluft Ofen auf 220° vorheizen und während dem Backen auf 200° ca. absinken lassen. Normaler Backofen auf 230° vorheizen und auf 210° absinken lassen. Goldgelb, rösch ausbacken. Backzeit ca. 25 Minuten.



Tipp: Baguettes auf Vorrat  
Baguettes nach 12 Minuten Backzeit herausnehmen und nach dem Abkühlen in Plastikbeutel einpacken.  
Lagerung: Im Kühlschrank bei 5° (5 Tage), im Tiefkühler bei -18° (4 Wochen)  
Backanleitung: Tiefgekühlte Baguettes ca. 30 Minuten auftauen lassen.  
Umluft Ofen  
210 – 220° ca. 6-8 Min. fertig backen  
Normaler Backofen  
210 – 230° ca. 8-10 Min fertig backen



## Eine Baguette mit Salsiz und Fenchel?

Klingt ungewöhnlich und ist es auch. Entstanden ist diese originelle Kombination, weil ein Hotel in Davos ein Brot mit scharfer Salami bestellte. «Das hatten wir noch nie gemacht, und Salami ist ja auch nicht typisch bündnerisch. Also habe ich als Alternative eine Baguette mit Salsiz vorgeschlagen», erinnert sich Walter. «Inspiriert vom Olivenbrot haben wir Fenchel verwendet, der ebenfalls gut zum Salsiz passt und dem Brot ein feines Kämmelaroma verleiht.»

Wer es selber ausprobieren möchte: Rolf Weber hat zusammen mit Bruno Schmidlin, dem langjährigen Backstabenchef, die Bündner Baguette rezeptiert und für uns zubereitet (siehe Rezept). Besonders gut eignet sich die Bündner Baguette zum Apéro mit etwas Weisswein.

# Bierbrot, Toetché und Brioches mit Mango-crème



Die Alpwiesen und Wälder in den Freibergen gehören den Gemeinden und damit allen. Deshalb gibt es keine Zäune, alles ist frei, offen und durchlässig wie das kalkhaltige Juragestein.



**DIE FREIBERGE**, heute eine Naturlandschaft mit weiten Ebenen und lichten Wäldern, waren früher fast menschenleer. Das änderte sich im 14. Jahrhundert, als der damalige Fürstbischof das Hochtal zur steuerfreien Zone erklärte. In Scharen zogen die Siedler in die Franches-Montagnes und rodeten die Wälder. Ortsnamen wie Noirmont (Schwarzer Berg) oder Les Enfers (die Höllen) deuten auf diesen zivilisatorischen Kraftakt hin. Noch heute ist der Pioniergeist im Hochtal zu spüren – allen voran im kulinarischen Bereich: In Montfaucon produziert der Biohof «Lafleur» einen Tête-de-Moine genau wie früher: im Kupferkessel auf dem Holzfeuer, strikt biologisch und nur im Sommer. Nicht minder unkonventionell arbeitet die «Brasserie Franches Montagnes» in Saignelégier: Hier braut Jérôme Rebetez seine obergäigen Biere, darunter eine Cuvée mit Vanille, schwarzem Pfeffer und russischem Tee.

Auch David Parrat, der mit seiner Frau Nadine die Dorfbäckerei in Saignelégier führt, liebt den kreativen Spielraum. Das zeigt sein Freiberger Bierbrot, bei dem er Bier von der lokalen Brauerei zum Mehl gibt. Das Resultat ist ein knuspriges Brot mit einem feinen Malzgeschmack, das beim Wettbewerb der besten Schweizer Terroirprodukte Gold holte.

Das Bierbrot mit «La Cuivrée», einem Bier der Brasserie «Franches-Montagnes» aus Saignelégier. Das knusprige Brot mit dem feinen Malzgeschmack wurde am «Concours Suisse des produits du terroir» mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.



**Offene Horizonte**  
Kleine Revolutionen wie diese findet wie man viele in den Freibergen. Hier gibt es keine Zäune, die Weiden und Wälder gehören den Gemeinden und damit allen. «Die Könige sind wir, das Volk», sagt David Parrat mit einem Lachen und zeigt uns die Baguette «Couronne», die geformt ist wie eine Krone. Wer sich umsieht im Laden, entdeckt noch viel mehr Kreationen, die den Duft und die Kultur des Terroirs zum Ausdruck bringen: der «Toetché», ein jurassischer Rahmkuchen, der am Saint Martin gegessen wird; das Bärlauchbrot mit Bärlauch von den Ufern des Doubs, Sandwiches mit «Tête-de-Moine», hausgemachte Glaces und viele Schokoladespezialitäten, wie «Tannenknospen-Truffes» oder «Damassine-Truffes» mit Damassine aus der Ajoie. Dabei hat David bei den Süßigkeiten ein besonders kreatives Händchen: Die Mousse «Choc-Orange» (mit Schokolade und Orangen) und die Mousse mit Karamel und Birnen wurden beide mit Gold ausgezeichnet. Das sind Trophäen, die Parrat freuen. Genau wie alle anderen Preise, die er für seine Konfitüren, Torten und Schokoladespezialitäten bekommen hat.



**Boulangerie PARRAT**  
David und Nadine Parrat  
Rue de l'Hôpital 17  
2350 Saignelégier  
Tel. 032 951 11 86  
[www.boulangerie-parrat.ch](http://www.boulangerie-parrat.ch)

# Rezept Mango-Brioches

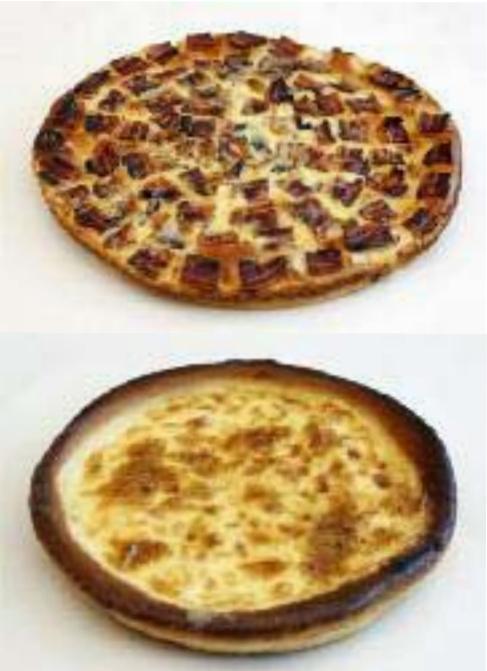


Doch noch mehr freut er sich, wenn – wie bei unserem gemeinsamen Forellenessen am Doubs – der Chef des Restaurants «Le Theusseuret» auf ihn zukommt und ihm zu seiner Arbeit gratuliert. Danach schmecken David und seiner Frau Nadine die Forellen an der Kräutersauce gleich doppelt so gut!

Hübsch ist die Anekdote, wie sich die beiden kennenlernten – beim Volleyball, als sie beide noch in der Lehre waren. David gab seiner «Gegenspielerin» ungewollt einen Nasenstüber und musste sie danach pflegen. Heute haben sie drei Kinder und führen ihren Betrieb mit insgesamt neun Mitarbeitenden und einer gemütlichen, kleinen Cafeteria seit 2005 mit grossem Erfolg. Witzig ist auch die Entstehungsgeschichte der Mango-Brioches, die David für uns rezeptiert hat. «Eine Kunde bestellte zwei Mangomousses, meine Konditorin verrechnete sich jedoch bei der Menge gewaltig. Wohin also mit der ganzen Mangocreme? Da kamen wir auf die Idee, die Brioches damit zu füllen», erinnert sich David. Heute gehören die Brioches mit dem Tropenduft zu den Rennern des Hauses. Genau wie die Version mit Safran, die an der Swiss Bakery Trophy 2010 mit Gold ausgezeichnet wurde.

## Philosophieren am Doubs

Der Doubs, der am Fusse der Freiberge majestatisch dahinzieht, ist nicht nur ein guter Ort, um die hiesigen, getigerten Forellen zu geniessen. Er liefert auch die perfekte Kulisse, um über den Jura, die Freibergler und das Bäckerdasein in dieser paradiesischen Landschaft zu philosophieren. «Wir sind Bäcker, klar, aber wir sind immer auch ein Spiegel der Menschen, die in der Region wohnen», sagt David und verweist auf das Brot, das in den Freibergen eine wichtige Rolle spielt: «Die Leute wollen das Brot vom artisan, vom Handwerker, den sie persönlich kennen. Ich investiere deshalb lieber eine Stunde mehr in die Arbeit, um wirklich gutes Brot zu machen. Es braucht kein riesiges Angebot in einer Bäckerei, es braucht wenig, aber das Wenige wirklich gut.»



Von oben nach unten:  
Nuss-Karamell-Kuchen,  
Speckrahmkuchen,  
Toetché.



Für 20 Stück

### MANGOCREME:

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 190 g  | Mango (geschält und entkernt) |
| 300 g  | Kristallzucker                |
| 0,2 dl | Wasser                        |
| 190 g  | Butter                        |
| 10     | Eigelb                        |

### BRIOCHETEIG:

|        |           |
|--------|-----------|
| 500 g  | Weissmehl |
| 10 g   | Salz      |
| 45 g   | Hefe      |
| 45 g   | Zucker    |
| 175 g  | Butter    |
| 4      | Eier      |
| 0,5 dl | Milch     |

### GEKOCHTE MANGOCREME:

Mangofleisch mit Wasser und Zucker fein pürieren und mit Butter aufkochen. Eigelb mit Schwingbesen verrühren und langsam in das Mangopüree einarbeiten. Mango-Eigelbmischung unter ständigem Rühren nochmals aufkochen und anschliessend abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

### BRIOCHETEIG:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig im Kühlschrank ungefähr eine Stunde ruhen lassen, dann in 20 Stücke zu 45 g abwiegen. Zu Kugeln formen und in gebutterte Briocheformchen legen. Etwas aufgehen lassen und in der Mitte leicht eindrücken. Mit Ei anstreichen und in die Vertiefung mit Hilfe eines Dressiersacks oder mit einem Löffel die Mangocreme einfüllen. Nochmals aufgehen lassen und in vorgeheiztem Ofen bei 190°C ca. 10 Minuten backen. Sofort nach dem Backen auf die Mangocreme Kakaosplitter aufstreuen und den Rand mit Puderzucker staubend.



# Coup de Cœur



120 Fünf Torten-Kreationen aus dem Hause Ehliger: St.Honoré-Torte, Himbeermousse-Gugelhof, «Beschwipster Kapuziner», Erdbeermousse-Torte, Grand-Cru Schoko-Bananen-Torte (von links im Uhrzeigersinn).

Der Ehliger-Brotkorb ist reich gefüllt, unter anderem mit «Holzfäller-Brot», «Luzerner Weggen» und «Urdinkel-Zopf».



HÄTTEN WIR SCHWEIZER sie nicht schon erfunden, wir müssten es schleunigst tun: Gemeint ist die Schokolade! Für Ramón Ehliger, Chocolatier aus dem luzernischen Meggen, ist es der «kreativste Werkstoff der Welt»! Ehliger gehört heute zu den Meistern der Schweizer Schokoladekunst. Seine «Honeri Türmli», die «Megger Schlossgeischtli» und die «Pavés Cru Sauvage» wurden an der Swiss Bakery Trophy mit Gold ausgezeichnet. Und alle drei goldprämierten Hochgenüsse hat Ramón aus Grand-Cru-Schokolade hergestellt. Dabei kommt für ihn nur die beste in Frage: «Wir verarbeiten ausschliesslich Grand-Cru-Schokolade, also Edelschokolade, und setzen verschiedene Sorten aus allen Teilen der Welt ein: zum Beispiel Wildkakao aus Bolivien, Kakao aus Madagaskar oder Maracaibo aus Venezuela, auch Criollo genannt, die nur in kleinen Mengen auf den Markt kommen», sagt Ramón. Und genau hier liegt für ihn die Herausforderung: Aus der edelsten der edlen Schokoladen – dem Rolls Royce sozusagen – verführerische Kunstwerke zu schaffen.



Likörwein-Pralinés in drei verschiedenen Grand-Cru Couverturen.

Der Begriff Kunstwerk ist angebracht: Kreationen wie die Schokoblume «Coup de Cœur» werden in der Confiserie jeweils nur ein Mal pro Woche in limitierter Auflage produziert, handsigniert sozusagen, topfrisch und mit dem vollen Kakao-Aroma, als wäre die Schokolade vom Strauch in Venezuela direkt in die Torte geflossen. «Eine Schokoblume kauft man nicht jeden Tag», sagt Ehliger. «Aber wenn man sie kauft, dann soll der Tag zum Festtag werden.»

## Beschwipste Kapuziner

Den Tag zum Festtag machen:

Das kann man auch mit etwas kleineren, nicht minder feinen Kreationen, zum Beispiel



mit den «Heidegger Schlossgeischtli», oder mit einem Stück «Beschwipster Kapuziner». Diese Torte ist gefüllt mit Weisswein und Aprikosenschnaps vom Schloss Heidegg, und dies so gut, dass sie an der Swiss Bakery Trophy Gold holte. Es ist eine Kreation, die exemplarisch den Aufwand zeigt, der in der Entwicklung liegt: «Wir brauchen von der Idee bis zum ausgereiften Produkt oft ein Jahr oder länger», erklärt Ehliger.



Bäckerei / Konditorei / Confiserie  
EHLIGER  
Ramón und Ursula Ehliger  
Hauptstrasse 9  
6280 Hochdorf  
041 910 15 22  
[www.ehliger.ch](http://www.ehliger.ch)

# Rezept Grand Cru Schokoblume



Seit 1998 sind er und seine Frau Ursula in Meggen mit ihrem Geschäft präsent, seit 2008 auch in Hochdorf, wo sich heute auch die Produktionsstätte befindet. 45 Mitarbeitende zählt das Unternehmen, in dem immer auch Lehrlinge ausgebildet werden: einerseits natürlich Bäcker-KonditorInnen, aber auch Detailhandelsfachfrauen.

## Präzisionshandwerk in allen Bereichen

Nicht nur bei den Schokolade-Kreationen sind die Ehligers anspruchsvoll: Ob Luzerner Sauerteigwegen, Urdinkel-Knusperli oder Dinkerli (vergleichbar mit den Läckerli, aber aus Urdinkel hergestellt) folgen sämtliche Produkte des Hauses hohen Ansprüchen. Das gilt insbesondere auch für die Ausgangsprodukte, bei denen Ramon so weit wie möglich die Produzenten der Region berücksichtigt. So stammt der Blauburgunder für die Schokoblume vom nahe gelegenen Weingut Heidegg – ein Spitzenwein.

Auch der spezielle Likörwein für die Grand-Cru-Pralinés kommt vom Weingut Heidegg. «Für erstklassige Produkte braucht es eben auch erstklassige Rohstoffe», ist Ramon überzeugt. Inspirationen für neue Kreationen liefert oft auch die Region: So ist das Seetaler Früchtebrot entstanden, weil es im Seetal sehr viele Obstbäume gibt. Oder das Baumnuss-Apfeltörtli. Auch die knusprigen Dinkerli tragen den Duft der Region: Hergestellt werden sie aus Seetaler Dinkelmehl.



«Beschwipster Kapuziner» mit Aprikosenbrand und Weisswein vom Schloss Heidegg und die «Baumnuss-Apfel-Torte» mit Äpfeln aus dem Seetal.



## Schweizer Champion

Die aussergewöhnliche Qualität der Produkte war ausschlaggebend dafür, dass das Ehlicher-Team 2010 sogar den Titel «Swiss Champion» nach Luzern holen konnte – die höchste Auszeichnung, die an der «Swiss Bakery Trophy» verliehen wird. Ein überragender Leistungsbeweis, wenn man bedenkt, dass an der Olympiade der besten Schweizer Bäcker, Konditoren und Confiseure über 300 Betriebe mitmachen.



«Pavés Cru Sauvage», hergestellt aus Wildkakao

Für 2 Kuchenformen von 20 cm Ø

3,5 cm hoch

### MASSE:

|         |  |
|---------|--|
| 75 g    | Haselnüsse gemahlen                    |
| 1,35 dl | Luzerner Blauburgunder                 |
| 140 g   | Butter – pomadig                       |
| 140 g   | Staubzucker                            |
| 70 g    | Mandelmasse                            |
| 3       | Eier                                   |
| 1 Prise | Salz                                   |
| 25 g    | Grand-Cru-Couverture 65%, grob gehackt |
| 100 g   | Haselnuss-Gianduja, grob gehackt       |
| 140 g   | Weissmehl                              |
| 25 g    | Kakaopulver                            |
| 5 g     | Backpulver                             |

### GLASUR:

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 0,5 dl | Milch                             |
| 15 g   | Zucker                            |
| 80 g   | Grand-Cru-Couverture 65%, gehackt |

### MASSE:

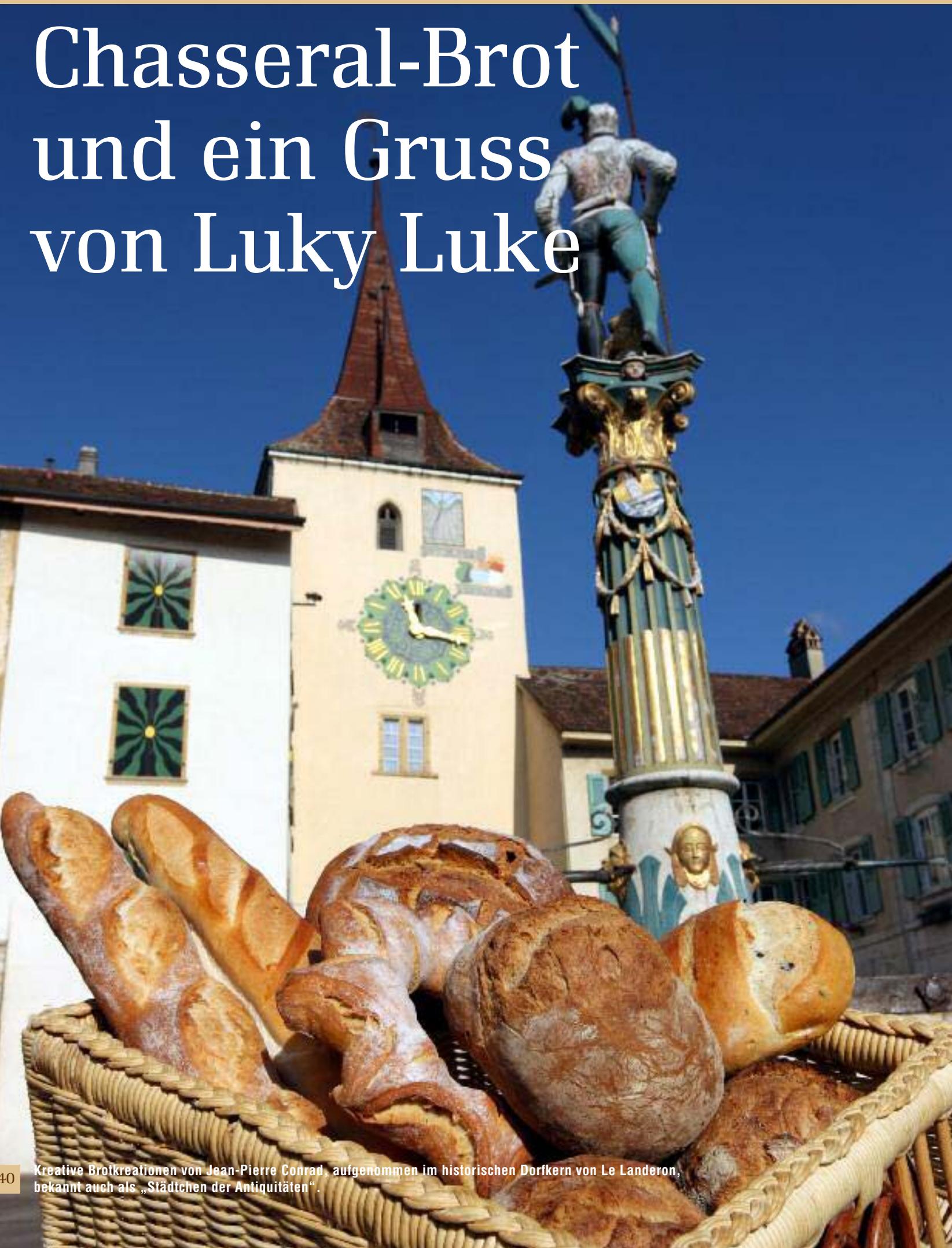
Haselnüsse und Rotwein in einer Schüssel mischen und für 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Butter, Staubzucker und Mandelmasse schaumig rühren. Eier und Salz gut verrühren und nach und nach beigeben. Couverture und Haselnuss-Gianduja unterziehen. Rotwein mit eingelegten Haselnüssen dazugeben und mit der Masse mischen. Weissmehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und absieben, danach in die Masse einmelieren. Kuchenformen gut ausbuttern und mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Die Masse sorgfältig in die vorbereiteten Formen füllen und backen. Backtemperatur: 170°–175°, ohne Dampf. Backzeit: 30–35 Minuten. Nach dem Backen auf ein Tuch stürzen und erkalten lassen.

### GLASUR:

Milch und Zucker auf 80° erwärmen und die gehackte Couverture beigeben. Langsam verrühren, bis die Glasur eine glänzend-homogene Struktur aufweist. Die kalten Schokoblumen leicht mit Staubzucker bestäuben. Danach mit einem Dressiersack (Lochtiile 4–5 mm) die Glasur blumenförmig ausdressieren. Mit gerösteten Piemont-Haselnüssen oder Schokoladen-Dekor ausgarnieren. Genusstipp: Geniessen Sie die Schokoblume mit einem Glas Landwein.



# Chasseral-Brot und ein Gruss von Luky Luke



Gluschtige Amuse-bouches kreiert von Conrads Traiteur-Team



Brote als Geschichtenerzähler

Ist hier, im kleinen Dörfchen Le Landeron, vielleicht sogar einer der kreativsten Brottüftler unseres Landes zu Hause? Vieles spricht dafür. Nicht nur weil Jean-Pierre alte Rezepte auf innovative Art in die Moderne übersetzt, sondern auch weil er die alte Bäckertradition des Geschichtenerzählens wieder nach vorne holt. Früher war das Brot oft auch ein Zeichenträger, unterlegt mit religiösen oder vom Brauchtum her bestimmten Bedeutungen. Heute liefern Comics wie die von Luky Luke oder die Lenkstange eines Velos, die dem «Pain bicyclette» zur Form verholfen hat, den semiotischen – und humorvollen – Zeichensatz. «Die Ideen gehen mir noch lange nicht aus», sagt Conrad schmunzelnd bei einem Glas «Oeil de Perdrix». Im Juni 2011 hat er neben seinem Verkaufsgeschäft ein Bistro eingerichtet:



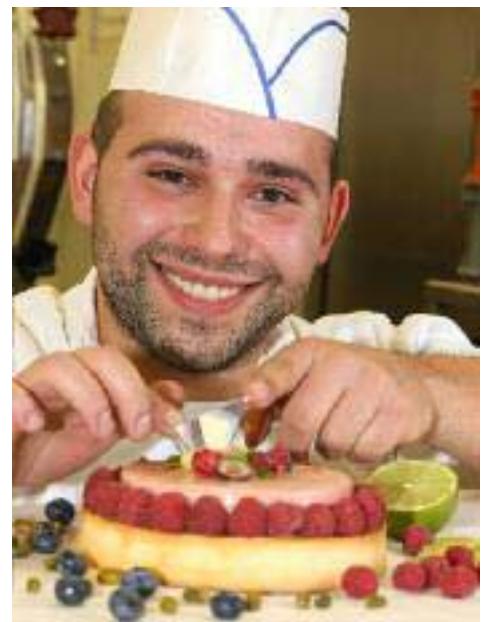
Boulangerie / Pâtisserie / Traiteur / Bar  
**CONRAD**  
Jean-Pierre und Linda Conrad  
Rue du Centre 7  
2525 Le Landeron  
032 751 25 25  
[www.delicieux.ch](http://www.delicieux.ch)



Jean-Pierre mit seinem Macherteam:  
Gutaj Kujtim, genannt Picobello, der die Backstube für glutenfreie Backwaren führt – rechts Antonio di Capua, der engagierter Zuckerbäcker bei Conrad.

«Bar à café – Bar à vin» steht in goldenen Lettern auf der Fensterfront. Im Innern steht ein langer Holztisch, an dem man am Mittag knusprige Bondelles,

# Rezept Chasseralbrot

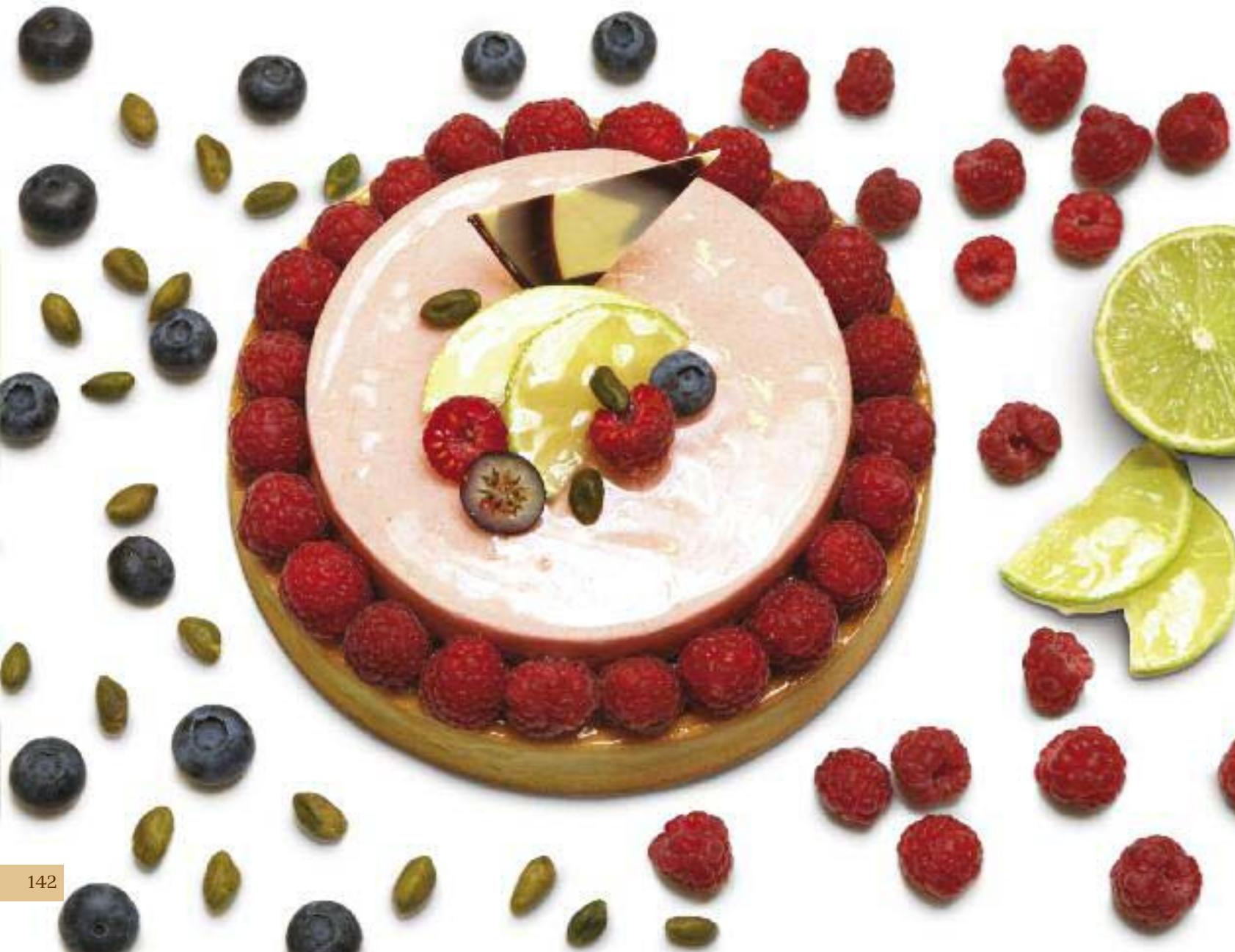


Bauernbratwürste und andere Terroirgerichte geniessen kann. Ganztägig sind ofenfrische Backwaren und Süßigkeiten erhältlich – und natürlich die Traiteurkreationen des Hauses. Denn Conrad ist auch als erstklassiger Traiteur bekannt. Am Tag unseres Besuches gehörte ein lokaler Fussballclub zu den Auftraggebern. Hunderte von «petits canards» wurden für das Fest der Kicker zubereitet.

Zuständig für den Pâtisserie- und Confiseriebereich ist Antonio di Capua, der dem Grand chef in nichts nachsteht: «Mit edlen Materialien arbeiten, Produkte herstellen, die den Menschen Freude machen – das ist der schönste Job der Welt», sagt Capua. Wer eine seiner Kreationen genossen hat, wird feststellen: Da stimmen Kopf, Herz und Hand perfekt überein.

## Glutenfreie Backwaren

An Ideen mangelt es Jean-Pierre nicht, der sich früher auch als «Chevalier du Bon Pain» und «Grand Maître de la Confrérie neuchâteloise» für sein Handwerk und seine Region einsetzte. Im Mai 2011 hat er eine zweite Backstube eröffnet, spezialisiert auf glutenfreie Backwaren. «Schon jetzt haben wir Anfragen aus der ganzen Schweiz», sagt Gutaj Kujtim, der die modern eingerichtete Backstube führt. Noch ein initiativer, junger Profi in einem kreativen Team. Auch bei den Mitarbeitern hat der Brottüftler aus Le Landeron ganz offensichtlich ein glückliches Händchen.



Für 3 Brote à ca. 350 Gramm

VORTEIG:

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 250 g  | dunkles Weizenmehl |
| 1,7 dl | Wasser             |
| 5 g    | Salz               |
| 5 g    | Hefe               |

TEIG:

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 400 g  | dunkles Weizenmehl |
| 220 g  | helles Roggenmehl  |
| 3,8 dl | Wasser             |
| 20 g   | Hefe               |
| 10 g   | Salz               |

VORTEIG:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, dann den Vorteig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

TEIG:

Alle Zutaten zusammen mit dem Vorteig zu einem weichen Teig kneten.

Eine Stunde aufgehen lassen.

Drei runde Brote formen und mit einem feuchten Tuch oder Plastik zudecken. Ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Brot in der Mitte, mit einem Messer, bei schräger Klingenhaltung einschneiden.

In den auf 230° vorgeheiztem Ofen einschliessen und mit leicht abfallender Temperatur auf 200° fertigbacken. Backzeit ca. 40 Minuten.



# Schlaatemer Rickli



Simona Schnell und der Chef des Hauses mit frisch «gerickelten» Schlaatemer Rickli – bereit zum Fritieren.



HABEN SIE SCHON EINMAL «GERICKELT»? Gemeint ist das Verschlaufen eines Teigstücks zu einer Masche, die man im Schaffhausischen «Rickli» nennt. Das «Rickeln» ist ganz einfach: Sie nehmen das vorbereitete Teigstück in die Hand, ziehen den ersten Strang unter dem zweiten durch, nehmen dann vorsichtig mit Zeigfinger und Daumen wieder den ersten Strang, legen ihn über den zweiten und ziehen das Teigstück auseinander, bis eine Art Schlinge entsteht. Danach wird die «Masche» im heißen Fett gebacken – und fertig ist das «Schlaatemer Rickli», das ursprünglich aus Schleitheim stammt – im Dialekt: Schlaate – und früher ein Festtagsgebäck war. Heute werden die Schlaatemer Rickli das ganze Jahr über gegessen und gehören zu den beliebtesten Süssgebäcken im Kanton Schaffhausen.

«Das Rickeln funktioniert am besten, wenn die Hände und der Teig nicht zu warm sind», sagt Simona Schnell. Die junge Bäckerin-Konditorin hat für uns gerickelt – mit einer Fingerfertigkeit und Präzision, die deutlich macht: Sie tut das nicht zum ersten Mal. Über 20'000 Rickli werden in der Backstube von Müller Beck jährlich hergestellt. «Allein für den Schaffhauser Herbstmarkt produzieren wir die Hälfte davon», sagt André Müller. Zusammen mit seiner Frau Manuela Roost Müller führt er das Unternehmen, das 70 Mitarbeitende zählt und in der Munot-Stadt jeder kennt. Das liegt auch am gemütlichen Café im Herzen der Altstadt: Hier kann man in Musse einen Kaffee und all die gluschtigen Kreationen des Hauses geniessen und im Laden auch kaufen: ofenfrische Gipfeli, Laugenbröfli, Gebäck und natürlich Brot, darunter das knusprige Kürbiskernbrot mit Kürbiskernen aus dem Schaffhauserland.



## Kreativ und offen

Die Chance ist gross, dass man im Hauptgeschäft in der Schaffhauser Altstadt auch die sympathische Chefin antrifft. Manuela Roost Müller ist eine engagierte Berufsfrau, die auch in der Berufsbildung und im Stadtschulrat aktiv ist. Darüber hinaus engagiert sie sich für Familien- und Frauenthemen. «Kreativ und offen sein, ist etwas vom Wichtigsten – das versuchen André und ich zusammen mit unseren Mitarbeitenden jeden Tag umzusetzen», sagt sie.



Bäckerei / Konditorei / Café  
**MÜLLER BECK**  
Manuela Roost Müller und André Müller  
Finsterwaldstrasse 94  
8200 Schaffhausen  
052 633 03 90  
[www.muellerbeck.ch](http://www.muellerbeck.ch)

Diese Offenheit ist es auch, die Müller Beck zur erfolgreichsten Bäckerei-Konditorei im Schaffhauserland gemacht hat. Heute ist das Unternehmen mit Filialen in Herblingen, Neuhausen, Thayngen und Schleitheim präsent. «Als meine Urgrosseltern 1940 die Firma gegründet haben, begannen sie mit einem Restaurant. Erst ein paar Jahre später kam dann die Backstube dazu,» erzählt André.

## Genuss im Blickfeld des Rheinfalls

Auch beim Rheinfall ist Müller Beck präsent. Auf der Terrasse der 2011 eröffneten Taverne kann man mit Blick auf die «tosenden Wasser» vieles geniessen, was die Firma täglich ofenfrisch produziert. Nebst den Schlaatemer Rickli sind das vor allem Brezel und Süssgebäcke.

# Rezept Schlaatemer Rickli



Im Patisserie-Bereich werden oft grössere Stückzahlen in kurzer Zeit von Hand hergestellt, trotzdem muss jedes einzelne Stück perfekt sein.



Klein und fein.

Für 35 Stück

ZUTATEN:

|        |             |
|--------|-------------|
| 8      | Eier        |
| 330 g  | Zucker      |
| 7 g    | Salz        |
| 50 g   | Kirsch      |
| 10 g   | Zitroneraps |
| 330 g  | Butter      |
| 1000 g | Weissmehl   |
| 17 g   | Backpulver  |

ZUBEREITUNG:

Butter in kleine Würfel schneiden. Die Butter muss ganz weich sein (kann 2 - 3 Stunden im Voraus gemacht werden).

Eier mit Zucker, Salz, Kirsch und Zitrone in hoher Geschwindigkeit schaumig rühren. Der Zucker muss völlig aufgelöst sein. Backpulver mit dem Mehl vermischen und dann mit der Butter, den schaumig gerührten Eiermasse beigegeben und zu einem zähen Teig kneten. Den Teig in eine Folie geben und 12 Stunden im Kühlschrank abstehen lassen. Teig auf 4,5 mm Dicke ausrollen. Quadrate von 7 x 7 cm schneiden (ca. 60 g pro Stück). Mit dem Zackenrädel einritzen und «rickle» (Siehe Bild).

Im heissen Fett (180 Grad Celsius) hell backen.

Mit Puderschnee stauben.



Doch das Unternehmen steht heute noch für viel mehr: Vor allem auch für erstklassige Traiteur-Kreationen. Zwölf verschiedene «Häppchen» werden am Tag unseres Besuches in filigraner Feinarbeit produziert, bestimmt sind sie für die «Kadetten Schaffhausen», die am Abend gegen Montpellier spielen.

«Das Catering spielt bei uns eine immer wichtigere Rolle», sagt André Müller, der zusammen mit seiner Frau und seinem Sohn Simon eigens eine Firma gegründet hat. «Fix&fein» heisst sie und bietet vom Apérogebäck bis zu den Desserts alles an, was sich die Kunden – vom kleinen Familienfest bis zur grossen Generalversammlung – wünschen. Natürlich auch die Schlaatemer Rickli!



Als «Rickli» bezeichnet man im Schaffhauserland eine Schlinge, Schlaufe oder Masche. Das «Schlaatemer Rickli» stammt ursprünglich aus Schleitheim – im Dialekt «Schlaate» – und war früher ein Festtags- und Hochzeitsgebäck. Heute sind die Rickli das ganze Jahr über erhältlich und werden in der Backstube von Müller Beck in grossen Stückzahlen von Hand hergestellt. Die Bäckerinnen und Bäcker des Hauses müssen das Verschlaufen des Teigs nachgerade im Schlaf beherrschen!

# Urdinkel-Käsestangen und Cannabis Zipfel



«Hildegard Klostergruetzli» und «Urdinkel-Läckerli». Darunter die «Cannabis-Zipfel» mit Hanfsamen.



ETWAS MACHEN, DAS NICHT ALLE MACHEN: Das ist die Leitidee von Franz und Monika Marty, die seit 1993 ihre hübsche kleine Bäckerei und Konditorei «Am Schaubmarkt» in Stein am Rhein führen. Die beiden setzen ihr Motto nicht nur mit Liebe, sondern auch mit viel Humor um: So präsentierten sie vor einigen Jahren am Brotmarkt in Schaffhausen ihre «Steiner Cannabis Zipfel». Haschisch-Guetzli...? «Die Leute reagierten zuerst etwas irritiert», lacht Franz. «Da wir aber nur geröstete Hanfsamen und Urdinkel verwenden, war allen klar: Da sind keine drogenähnliche Substanzen drin.» Hätte sich Franz Marty auch gar nicht leisten können! Immerhin ist er auch Kantonsrat, präsidiert die Synode der Katholischen Landeskirche und ist im Einwohnerrat von Stein am Rhein aktiv: «Das ist unser Parlament – ein Unikum, wenn man bedenkt, dass wir gerade mal 3200 Einwohner haben.»

Die Guetzli mit Hanfsamen sind typisch für den Ansatz des Bäckers aus Stein am Rhein: Gesunde Körner – am liebsten sortenreine aus den alten Zeiten – sind seine bevorzugten Ausgangsmaterialien. Wen wundert's, nimmt der Urdinkel in seiner Backstube eine Sonderrolle ein. Vom «Steiner Zimtzipfel» über den Lebkuchen mit Birnensaft bis zum Steiner Klosterbrot mit spontan gereiftem Sauerteig entstehen über zwei Dutzend Produkte mit dem «Korn aus der Bronzezeit». Darunter sind auch Energieriegel, die vor allem bei den Velotouristen und den Wanderern beliebt sind. Sie werden ohne Weizen, Zucker, Eier und Milchprodukte hergestellt und eignen sich dadurch auch für Allergiker.



Energieriegel links mit Feigen, rechts mit Aprikosen

## Urdinkel und andere Urkörner

Slow Food im besten Sinn sind die Urdinkel-Läckerli: Ähnlich wie die Tirggel muss man sie auf der Zunge langsam zergehen lassen, damit sie ihr honigsüßes Aroma voll entwickeln können. Ein weiterer Klassiker des Hauses sind die «Hildegard Klostergruetzli» aus Vollkorn-Urdinkel, Honig, Butter, Mandeln, Eiern und Gewürzen – eine Rezeptur wie vor tausend Jahren. Angelehnt ist das Gebäck an Hildegard von Bingen. Die Klosteraufer aus dem 12. Jahrhundert hat die stimulierende Wirkungen von Kräutern und Körner in ihren Schriften ausführlich behandelt. Dies ganz im Sinne ihres Glaubens, dass alles auf Erden mit einem höheren Sinn versehen sei. Am Urdinkel Aprikosenbrot mit getrockneten Aprikosen hätte die visionäre Benediktinerin garantiert Freude gehabt:



Bäckerei / Konditorei / Confiserie  
AM SCHAUBMARKT  
Monika und Franz Marty  
Schwarzhorngass 6  
8260 Stein am Rhein  
052 741 48 18  
franzmarty@msn.com

Es ist herrlich luftig und leicht feucht, weil da auch noch etwas Orangensaft und Rum drin sind.

Auch Emmer, eine weiteres Getreide aus der Urzeit, kommt in der Backstube zu Ehren. Angebaut im schaffhausischen Klettgau, entsteht daraus ein knuspriges Emmer Vollwertbrot. «Die Bäuerinnen haben früher aus solchen Urkörnern

# Rezept Urdinkel-Käsestangen

Garantiert ohne Körner: Die handgefertigten Osterhasen sind die Domäne von Monika, die sich vor allem um die süßen Verführungen des Hauses und die schönen Dekorationen kümmert.



Das Steiner «Zipfelbrot», ein Urdinkel-Vollwertbrot mit Sonnenblumenkernen. Das Vollwert-Mehl wird im Hause selber gemahlen.



ganz fantastische Gebäcke gemacht», ist Franz überzeugt, «obwohl das theoretische Wissen damals sehr viel kleiner war.» An dieses alte Wissen knüpft er auch bei vergleichsweise profanen Gebäcke an wie den Stangen aus Hefe-Blätterteig, die als Käse-, Kummel- oder Mohnstangen täglich frisch gebacken werden (siehe Rezept). Man muss sie schon einmal probiert haben, um zu verstehen, dass manche eigens wegen diesen Flütes nach Stein am Rhein reisen!

## Die Legende mit dem Bäckerjungen

Das mittelalterliche Städtchen mit seinen malerischen Gassen und kunstvoll verzierten Bürgerhäusern, war stets eine Hochburg der Bäcker- und Konditorenzunft. Noch heute wird die Zunftfahne aus dem Jahr 1761 an der Rathausfassade ausgehängt, wenn eine Bäckertochter heiratet. Berühmt ist auch die Bäckerbub-Legende: Als das wehrhafte Städtchen vom Hegauer Adel angegriffen wurde, war es ein Bäckerjunge, der die Krieger auf den Booten mit dem Satz «No e Wili» hinhalten konnte und so das Städtchen rettete.



Kürbiskerngipfel mit einer Füllung aus Schaffhauser Kürbiskernen

## Für 60 Käsestangen

### BRÜHSTÜCK:

1,8 dl **Wasser**  
125 g **Urdinkelmehl hell**

### TEIG:

2 dl **Wasser**  
550 g **Urdinkelmehl hell**  
5 g **Zucker**  
30 g **Hefe**  
15 g **Salz**  
50 g **Ei**  
40 g **Butter**

### EINSCHLAG:

250 g **Butter zum Einschlagen**  
200 g **feingeriebener Käse**

### BRÜHSTÜCK:

Wasser aufkochen, mit dem Urdinkelmehl vermischen und über Nacht kühl stellen.

### TEIG:

Brühstück mit den Teigzutaten (ausser Butter und Käse zum Einschlagen) zu einem Teig kneten.

Teig 30 Min. gären lassen dann zu einem flachen Rechteck ausrollen und in den Tiefkühler stellen.

Butter auf die halbe Grösse des Teigstücks flach rollen.

Auf das kühle, weiche, nicht festgefrorene Teigstück den Butter auflegen, mit der anderen Teighälfte abdecken und länglich, flach ausrollen bis es dreimal so gross ist. Zusammenlegen damit drei Schichten übereinander liegen. Diesen Vorgang nach kurzen Pausen noch zwei Mal wiederholen, dabei jeweils die Richtung wechseln, damit der Teig nicht zäh wird.

Den Teig kühl stellen bis er sich entspannt hat.

Den Teig dünn ausrollen (ca. 3mm), mit Wasser anstreichen, ganz dünn mit Reibekäse bestreuen und in Stangen schneiden. Aufgehen lassen und bei 220° während ca.

15 Min. backen. Abkühlen lassen. Bei 120° im Ofen nochmals ca. 15 Min. nachbacken bis sie durch und durch knusperig sind.

Zu einem feinen Schaffhauser Weisswein geniessen!



Claudia Hug, seit sechs Jahren im Betrieb, ist die «Flöteuse» und Guetzli-Spezialistin des Hauses.



# Nebeltröpfli



Beda Füger beim Vorbereiten der Milchcouverture für die «Nebeltröpfli».



ES SIND KLEINE SCHMUCKSTÜCKE aus Milchschokolade, die Beda Füger für unser Buch rezeptiert hat: Gemeint sind die «Nebeltröpfli», die ihren Namen dem meteorologischen Umstand verdanken, dass der Nebel jeweils im Herbst vom Bodensee hinauf bis nach Mörschwil steigt. Dann regnet es Nebeltröpfli, was Beda Füger zu seiner Interpretation in Schokoladeform inspiriert hat, heute eines der Aushängeschilder des Confiseurs.

Am Tag unserer Besuchs präsentiert sich das schmucke Dorf im Kanton St.Gallen allerdings im schönsten Sonnenschein! Ein guter Grund, um auf der Gartenterrasse einen «Sonnentröpfli» zu geniessen, der in der Region meist aus Riesling x Sylvaner-Trauben stammt. Oder einen Cappuccino und einen knusprigen Schokoladegipfel. Wem es nach mehr gluschtet, findet im Laden der Fügers eine reiches Angebot, das von Canapés und Sandwiches über fruchtige Torten und Patisserie bis zu den hausgemachten Glacés reicht. Sogar «Rehrücken» ist zu haben, womit keine Wildspezialität, sondern ein luftiger Cake mit Kirschcreme-Füllung gemeint ist – ausgesprochen lecker, wie ich aus eigener Erfahrung sagen darf. Besonders schön verziert sind die Früchtebrote aus gedörrten Birnen, Feigen, Aprikosen und Nüssen. Und dann – last but not least – sind da die kreativen Schokoladespezialitäten, für die der Name Füger zum Begriff geworden ist. Dazu gehören etwa die «Züngli», der «Mörschwiler Stich», die «Cognac-Carrées» – und eben: die Mörschwiler Nebeltröpfli: «Eine Hexerei ist die Herstellung der Nebeltröpfli nicht», sagt Beda, «wichtig ist, dass die Schokolade die richtige Temperatur hat, optimal sind 32°, damit man sie gut verarbeiten kann.»



## Gold kann man essen

Etwas Routine braucht die dekorative Feinarbeit: «Das Gold aufzutragen, ist tatsächlich nicht einfach, das braucht ruhige Hände – deshalb überlasse ich das gerne meinen Mitarbeitern, die darin mehr Übung haben», sagt Beda. Das Gold für die Dekoration ist echtes Gold, sogenanntes «Confiserie-Gold», das im Fachhandel erhältlich ist. Früher war Gold ein beliebtes Dekorationsmittel in der Küche der Fürstenhöfe. Sogar der Safranrisotto wurde mit Gold getoppt.



Bäckerei / Konditorei / Confiserie / Restaurant  
**FÜGER**  
Beda und Helene Füger  
Kirchstrasse 2  
9402 Mörschwil  
Tel. 071 866 12 19  
[www.fueger.ch](http://www.fueger.ch)

## Ein kulinarischer Rundum-Betrieb

Das Hauptgeschäft in Mörschwil – ein stattlicher Riegelbau – kennt man in der Region auch als «Ochsen». Schon Bedas Eltern haben hier gewirkt. Seit 1989 führen Beda und seine Frau Helene die Tradition weiter: Täglich gibt es ein Tagesmenü mit Suppe, Salat und Hauptgang. Und dies offensichtlich zu fairen Preisen, denn am Mittag kommen zahlreiche Handwerker und Leute aus der Region, um sich zu verpflegen. Generell herrscht bei den Fügers Hochbetrieb: Ständig fahren Kunden vor, Parkplätze – obwohl in grosser Zahl vorhanden – sind stets Mangelware. Ein untrügliches Zeichen dafür, dass die Fügers Erstklassiges bieten.

# Rezept Mörschwiler Nebeltröpfli



Das gilt nicht zuletzt für die Kunst des Backens, die nach wie vor einen Schwerpunkt bildet. «Frisches, gutes, gesundes Brot – das braucht man täglich, deshalb gewichten wir diesen Bereich stark», sagt Beda, der auch noch eine Filiale in Rorschach betreibt. Was an beiden Standorten nicht fehlen darf, sind die St. Galler Bürli! Sie sind bei den Kunden so beliebt, dass sie nicht nur am Morgen, sondern auch um 4 Uhr nachmittags nochmals ofenfrisch gebacken werden. Um sich von der ganzen Bandbreite der Backkunst ein Bild zu machen, besucht man am besten den Bäckerzmore, der jeweils am Sonntag ab 9 Uhr stattfindet. Als Spezialität bietet Füger auch glutenfreie Backwaren an, die auf Wunsch auch per Post verschickt werden.

Das St.Gallerbrot, eines der beliebtesten Brote in der Schweiz, das die St.Galler selber anders bezeichnen: sie nennen es «Dunkler, runder Pfänder».



Bei den Fügers in Mörschwil entsteht täglich eine eindrückliche Palette ofenfrischer Brotspezialitäten. Im Hintergrund der «Ochsen», der zum Familienbetrieb gehört. Das Haus ist über 350 Jahre alt. Früher wurde das Haus auch als Gerichtshof genutzt und war gleichzeitig ein wichtiger Umschlagplatz für Fuhrleute, die Güter vom Bodensee nach St.Gallen transportierten. Dabei wurde bis in die 80er-Jahre hinein von der Familie Füger «Saft vom Fass» ausgeschenkt, der selber gepresst und im Keller in riesigen Holzfässern gelagert wurde.



Für 100 Nebeltröpfli

ZUTATEN:

|       |  |
|-------|--|
| 250 g | geschälte, geröstete Mandeln             |
| 250 g | Puderzucker                              |
| 100 g | Milchcouverture – bei 45° C auflösen     |
| 100 g | Vanillecouverture – bei 45° C auflösen   |
| 75 g  | Vorzugsbutter – Zimmertemperatur (weich) |

ZUBEREITUNG:

Die gerösteten Mandeln mit dem Puderzucker mischen und mit der Walze oder in einem Mixer ölig reiben. Die Couverturen und die Butter mit dem Spachtel darunterziehen und die Masse 1 Tag im Kühlschrank stehen lassen. Danach nochmals fein reiben und mit der Rührmaschine schaumig schlagen. Die mit Vanillecouverture ausgegossenen Plexiglasformen mit der vorbereiteten Füllung 3/4 voll füllen und wieder kühl stellen. Danach mit temperierter Couverture abdecken und erstarren lassen. Sorgfältig ausformen und mit einem feinem Malpinsel den Goldstaub auflegen.

Variante ohne Formen: Die Füllung auf dünnes Couverture Bödeli dressieren und mit temperierter Couverture überziehen.



Die «Nebeltröpfli» mundet auch mit dunkler Couverture.

# St. Galler Bürli und Pfilenbrot



156 Zwei St.Galler Ikonen: Das Kloster St.Gallen und die St.Galler Bürli der Bäckerei Gschwend.

«Brodworscht ond Bürli» vor der St.Galler Stadtkulisse. Guido Schildknecht, Manuela und Wisi Signer.



**ZU EINER KNACKIGEN ST. GALLER BRATWURST GEHÖRT...?** Klar! Ein echtes St. Galler Bürli. Und wetten, wenn es so richtig knusprig ist, dann kommt es von der Bäckerei Gschwend in St. Gallen. «Die machen einfach die besten», behaupten die St. Galler. Und sie müssen es wissen. Denn erfunden wurde das Bürli in der Ostschweiz. «Fast überall werden in den Wirtshäusern Bürli aus bestem Schiltmehl zum Wein gestellt», beschreibt das älteste Zeugnis aus dem Jahr 1723 die Bürlitradition und feiert das grossporige Kleingebäck als «Zeichen einer herrlichen Zeit.» Dokumentiert ist die Hymne auf das Bürli im Idiotikon, dem Schweizerdeutschen Wörterbuch.

Das Geheimnis des Bürlis ist das Mehl-Wasser-Verhältnis: «Ich verwende fast so viel Wasser wie Mehl. So entsteht ein weicher, elastischer Teig», sagt Wisi Signer, Produktionschef und Mitinhaber des Betriebs. «Nicht minder entscheidend ist auch die lange Teigruhe, am besten lässt man den Teig eine ganze Nacht lang reifen.» Am nächsten Tag wird der Hebel mit Wasser, Salz und Malz vermischt. Der fast flüssige Teig darf nun nochmals einige Stunden ruhen. Danach wird er vorsichtig von Hand aufgearbeitet und zwar ohne zu kneten, damit sich die grossen, luftigen Poren bilden können. Am Schluss legt Wisi zwei Bürli aneinander und schießt sie in den heißen Ofen. Über tausend Bürli entstehen so jeden Tag. Während der Olma, der grossen Bratwurstzeit in St. Gallen, sind es mehrere Tausend jeden Tag.



## Pfilenbrot

Nebst den Bürli wird in der Bäckerei Gschwend noch eine weitere grosse Tradition gepflegt: Das wunderschön gezöpfte Pfilenbrot. Der Name leitet sich vom griechischen Wort «Philo» (= Freund) ab. Vor allem am Jahresende haben sich die Leute früher mit solchen Freundesbroten beschenkt. Ganz so einfach ist die Zöpflete mit vier Strängen allerdings nicht, wie ich selber feststellen konnte. Wisi musste meine Zopfstränge mehrmals neu

verschlaufen. Der Bäckerprofi hat dies weit besser im Griff: Innert Minuten war das Pfilenbrot geformt, das im Hause Gschwend wieder vermehrt angeboten werden soll: «Wir wollen diese und auch andere Traditionen des alten Brothandwerks wieder ins Rampenlicht rücken», sagt Wisi. Unterstützt wird er dabei von zwei Partnern: Seiner Frau Manuela, die den Verkauf leitet, und von Guido Schildknecht, der für die Gastronomie und die Finanzen zuständig ist.

Nebst den Bürli und dem Pfilenbrot hat die Bäckerei Gschwend noch zahlreiche weiter stadtbekannte Produkte im Sortiment, etwa die St. Galler Cakes, die St. Galler Biber, die Biberwürfeli und die Rahmlikör-Amaretti.

Eine Überraschung – zumindest für Auswärtige – hält der Betrieb an der Goliathgasse auch hinter dem Haus bereit: Da gibt es eine wunderschöne Garten-Terrasse. «Die schönste in ganz St. Gallen», ist Wisi überzeugt. Versteht sich das hier die Kuchen und Backwaren ganz oben in der Gästegunst stehen. Am Mittag wird aber auch richtig gekocht. Da gibt es dann auch mal einen



Bäckerei / Konditorei / Confiserie / Restaurant  
GSCHWEND  
Goliathgasse 7  
9000 St. Gallen  
071 228 66 77  
[www.cafe-gschwend.ch](http://www.cafe-gschwend.ch)

# Rezept Pfilenbrot



Wisi und Manuela Signer mit einer Auswahl ihrer Apéro-Kreationen.

Dreigänger mit Fisch aus dem Bodensee, Salat mit Pouletstreifen oder Fondue Chinoise, die grosse Hauspezialität, ganz nach dem Motto: Gschwind is Gschwend. Daneben ist das Haus auch als kreativer Spezialist für Apérogebäcke und «Traiteur-Häppchen» bekannt. Liebe zum Detail, erstklassige Ausgangsprodukte und Frische sind auch hier die Qualitätskriterien. «Es muss gluschig aussehen und darf auch ein wenig überraschend sein», sagt Wisi Signer.

Der «St.Galler-Cake» ist ein Gebäck mit einer Mandelmasse, Haselnüssen, Butter, Weissmehl, Eiern und Zucker. Angereichert wird er mit einer Vanille-Couverture und Zitronenabrieb. Die Rezeptur basiert auf einem alten Hausrezept von Julius Gschwend. Wie dies früher üblich war, hat der Konditor viel Butter eingesetzt, um die Cakes nahrhaft zu machen. Das Originalrezept hat Wisi auf dem Estrich gefunden – von Hand geschrieben – und etwas luftiger gemacht.



1 Pfilenbrot à ca. 750 g

TEIG::

|        |           |
|--------|-----------|
| 2,5 dl | Milch     |
| 50 g   | Butter    |
| 10 g   | Salz      |
| 20 g   | Hefe      |
| 450 g  | Weissmehl |

ZUBEREITUNG:

Milch und Butter auf Körpertemperatur (36°) erwärmen und mit den übrigen Zutaten während ca. 10 Min. zu einem gut dehnbaren Teig kneten. 40 Min. zugedeckt mit Frischhaltefolie ruhen lassen. Für den Aussenring 360 g abwägen, einen 70 cm langen Strang formen und daraus einen Ring von 25 cm Durchmesser formen und flach drücken. 10 Teile à 40 g abwägen und rund wirken. Für die Mitte aus 4 Teilen einen flachen 4-fach Zopf flechten. Für die Seiten je 3 Teile als «S» formen und auf jeder Seite 3 der «S» einlegen. Mit Plastik zudecken und ca. 1 Std. aufgehen lassen. Mit Ei anstreichen, am Rand 4 Mal einschneiden, 15 Min. ruhen lassen, bis die Eglasur getrocknet ist. Auf Backpapier bei 210° (Umluft 200°) während 25 – 30 Min. ausbacken.



Kunstvoll gewirkt wie eine St.Galler Stickerei: das Pfilenbrot.

# Zum Dribiisse

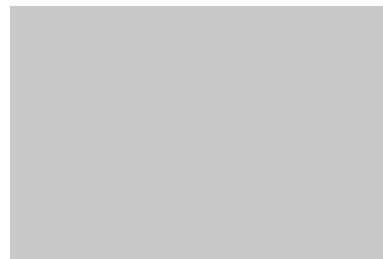


## Die Schweiz ist ein Brotland

Fast 50 Kilogramm Brot isst jeder Schweizer pro Kopf und Jahr. Dabei steht eine beeindruckende Brotvielfalt zur Wahl. Angefangen mit den beliebten Regional- und Kantonssorten wie dem Basler, dem St. Galler, Berner, Glarner oder Zürcher Brot. Fast jeder Kanton hat seine eigene Brotspezialität. Die jüngste kommt aus dem Kanton Jura. Verziert ist das runde Brot mit dem Wappen des Kantons - den Streifen und dem Bischofsstab. Nebst den Standardbroten hat fast jeder Bäcker noch eigene, originäre Hausbrotkreationen: In unserem Buch sind einige dieser Spezialbrote zu entdecken, zum Beispiel das dreieckige «Père Thomas»-Brot von Jean-Pierre Conrad aus Le Landeron, das «Chnusperbrot» von der Bäckerei Chilestägli in Arth oder das «Vallermaggia»-Brot von der Tessiner Bäckerei Poncini.

In allen Schweizer Regionen werden zudem spezielle Brote für Fest- und Brauchtumstage gebacken, dazu gehören der Grittibänz, die Ostschweizer Philenbrote oder die Walliser «Mitscha», ein Taufbrot. Im Kanton Bern gibt es das «Chindbetti»-Brot, das zur Geburt eines Kindes gebacken wird. In einigen Regionen lebt der Brauch weiter, Brot zu segnen und zu verteilen. So verteilt in Schwyz der Clown «Blätz» während der Fasnacht Brotringe und in Wil erhält jedes Kind, das für den Neujahrsumzug eine Laterne gebastelt hat, eine Brotfigur, den sogenannten «Altjahrsmann».

Nimmt man all diese Kanton-, Haus- und Spezialbrote zusammen, kommt man auf gut und gern 2000, wenn nicht sogar 3000 Brotkreationen in der Schweiz. Das ist – bezogen auf die Fläche unseres Landes – Weltrekord. Kaum irgendwo auf der Welt wird in Sachen Brot auch soviel geforscht und entwickelt wie in der Schweiz: Jährlich entstehen Dutzende von neuen Brot- und Gebäckkreationen. Trotz Junk- und Convenience-Food erlebt das Brot sogar eine beeindruckende Renaissance – gerade wegen der veränderten Essgewohnheiten: Viele Bäckereien und Konditoreien produzieren heute mehr als nur Brot, sondern sind zunehmend als Gesamtanbieter im Bereich der Ernährung tätig. Gesunde Sandwichs, kreative Canapés, Snacks und trendiger Fingerfood sind zu einer wichtigen Domäne der Backstuben geworden.



Eine witzige Geschichte rankt sich um das St. Galler Brot: Der heilige Gallus soll einen Bären mit Brot gefüttert haben, worauf ihm dieser half, eine Hütte zu bauen – exakt am Ort, wo heute das St. Galler Kloster steht. Auf der Schnitzerei aus dem 9. Jahrhundert ist die Brotübergabe dargestellt. Es ist gleichzeitig eine der ältesten erhaltenen Brotdarstellungen in der Schweiz. (Bildquelle: Bibliothek des Klosters St. Gallen).



Brasciadella heisst das ringförmige Brot aus dem Kanton Graubünden, das aus Roggen- und Weizenmehl hergestellt wird. Diese Form diente früher dazu, das Brot zum Trocknen aufzuhängen, damit es möglichst lange haltbar blieb – und auch, um es vor dem Zugriff der Mäuse zu schützen.



Wie in anderen französischsprachigen Kantonen ist auch im Kanton Jura das Brot rund. Speziell ist jedoch die Dekoration, die das Wappen (ein Bischofsstab und Streifen) des jüngsten Schweizer Kantons darstellt.



- 1 Hausbrot «Grandvillard»  
Delabays, Grandvillard
- 2 Cuchaulé  
Saudan, Fribourg
- 3 Kartoffelbrot mit Baumnüssen  
Fleischli, Niederglatt
- 4 Bio Sonnenblumenkernen-Brot  
Furter, Aarau
- 5 Roggen-Sauerteigbrot  
Furter, Aarau
- 6 Römerbrot  
Archerbeck, Arch
- 7 Ziegelbrot  
Archerbeck, Arch
- 8 Roggenbrot von Lens  
Taillens, Crans-Montana
- 9 Sant'Abbondio-Brot  
Taillens, Crans-Montana
- 10 Fricktaler Holzofenbrot  
Maier, Laufenburg
- 11 Bierbrot mit Biertreber  
Aebersold, Murten
- 12 Vollkornbrot mit gekeimtem Weizen  
Berwert, Schwanden
- 13 Luzerner Weggan  
Ehlicher, Hochdorf
- 14 Bellelay-Klosterbrot  
Hofmann, Reconvilier
- 15 Urdinkel-Butterzopf  
Zumbach, Unterägeri
- 16 Naturbrot  
Bossard, Zug
- 17 Olivenbrot  
Berwert, Stalden
- 18 Vallemaggia-Brot  
Poncini, Maggia
- 19 Glarnerbrot  
Märchy, Näfels
- 20 Bierbrot mit «La Cuivrée»  
Parrat, Saignelegier
- 21 Feigenbrot  
Ruckli, Sarmenstorf
- 22 Olma-Brot  
Koller, Teufen
- 23 Silser Laugenkranz  
Koller, Teufen
- 24 Chnusperbrot  
Chilestägli, Arth
- 25 Walliser Roggenbrot  
Imseng, Saas-Fee
- 26 Pain Paillasse  
Steinmann, Thun

## Brotlose Kunst?

Mitnichten. Viele Bäcker bieten für besondere Anlässe auch kunstvolle Fantasiebrote an, mit denen sie an die Jahrhunderte alte Tradition der Gebildebrote anknüpfen. Ein besonders schönes Exemplar stammt von Oliver Hofmann aus Reconvilier. «Ceci n'est pas un soulier», hätte der Surrealist René Magritte wohl dazu geschrieben. Zu Recht: Was aussieht wie ein Wanderschuh ist in Tat und Wahrheit ein Brot, hergestellt aus Ruchmehl, das ein wenig zu lange im Ofen war. Das Kunstobjekt kann man also tatsächlich essen. Vom gleichen Brotkünstler stammt auch der Drachen aus Zopfteig.



Zahlreiche renommierte Künstler ließen sich vom Brot zu Kunstdobjekten inspirieren. Am berühmtesten ist das «Blaue Brot» von Man Ray, entstanden um 1920.



# Gebündeltes Fachwissen

Was für Akademiker die Uni, ist für die Bäcker, Konditoren und Confiseure das Richemont Kompetenzzentrum bei Luzern. Mit Blick auf den Vierwaldstättersee bilden sich hier die Berufsleute à fond weiter. Und nicht nur die jungen Stars von morgen, auch die grossen Chefs drücken hier die Schulbank. «Man hat nie ausgelernt, wenn es um Genuss geht», sagt Reto Fries, der die Richemont Fachschule leitet.





«ETWAS HÖHER!»

«ZWEI ZENTIMER?»

«GENAU! UND AM SCHLUSS DEN DRUCK REDUZIEREN!»

Thomas Schwarzenberger, Leiter der Konditorei im Richemont Kompetenzzentrum, zeigt Nadia Di Maio, wie man eine Vanillecrème dressiert. «Das braucht Fingerspitzengefühl», lacht die junge Frau, die in der Confiserie Hofer in Solothurn die Ausbildung macht. „Früher nannte man meinen Beruf Verkäuferin, heute heisst er Detailhandelsfachfrau, was der Arbeitspraxis auch mehr entspricht: Wir müssen heute im Verkauf sehr viel mehr können, als nur Kunden bedienen, Produkte einpacken und tippen“, sagt Nadia. Zusammen mit zwanzig Kolleginnen und Kollegen hat sie sich am Vortag mit Zuckerteig, Biscuitböden und anderen Füllmassen für Torten befasst. Am morgigen Kurstag werden sich die jungen Frauen mit Jalousien beschäftigen, das sind luftige Blätterteiggebäcke. Zehn Tage absolvieren die Detailhandelsfachleute während ihrer Ausbildung im Richemont Kompetenzzentrum. Gegen zweihundert junge Berufsleute sind am Tag meines Besuchs in den modernen Kursräumen am Lernen, Zubereiten und Kosten.



Wissen, wie ein Produkt hergestellt wird, gehört zum Leistungsprofil einer kompetenten Detailhandelsfachfrau.

Das Richemont Kompetenzzentrum wurde 1945 gegründet und wird heute von den beiden Berufsverbänden – dem Schweizer Bäckermeisterverband und dem Schweizer Confiseuremeisterverband – gemeinsam getragen. Rund 1900 Produktionsbetriebe mit über 3000 Verkaufsstellen umfasst die Branche insgesamt, die mit der Richemont Fachschule ein professionelles Knowhow- und Bildungszentrum aufgebaut hat, das über die Schweiz hinaus ausstrahlt: Rund 15 Prozent der Kurse werden von internationalen Teilnehmern genutzt. 70 Mitarbeiter sind am Kompetenzzentrum tätig.





### Ein Dutzend Brotsorten analysieren

Tiziana Benedetto, die in der Confiserie Sprüngli die Ausbildung macht, analysiert im Fachkurs «Bäckerei» ein Maisbrot. Ein Dutzend verschiedene Brotsorten dürfen die Kursteilnehmerinnen fachkundig „auseinandernehmen“, darunter auch solche, die sie am Morgen selber gebacken haben. «Auch wenn ich mich im Verkauf vornehmlich mit süßen Produkten befasse, ist der Blick in andere Produktionsbereiche wertvoll, weil ich so die Kunden noch besser beraten kann», sagt Tiziana. «Das hilft mir zum Beispiel, wenn ein Kunde auf eine bestimmte Zutat allergisch ist. Dann kann ich ihm genau sagen, welches Gebäck für ihn geeignet ist.»



Vom Maisbrot bis zum Kantonsbrot aus Glarus müssen die Kursteilnehmerinnen über ein Dutzend Brotsorten bestimmen.



### 150'000 Kursstunden

Was muss man bei einer Avocado-Mousse beachten, damit sie die Farbe behält? Wie lässt sich Roggen anders, als nur zu Roggenbrot verarbeiten? Warum wird ein Teig nach 36 Stunden sauer? Die Bandbreite der Themen, die in den Fachmodulen abgehandelt werden, ist gross. Neben produktions- und verkaufstechnischen Kursen gehören Managementseminare, Vorbereitungskurse auf höhere Berufsprüfungen, Diplomlehrgänge in Marketing, Betriebswirtschaft und Personalführung zum Kursangebot. Versteht sich, dass im Richemont-Kompetenzzentrum auch gestandene Profis die Schulbank drücken. Soeben findet im grossen Seminarraum – ausgestattet mit einer topmodernen Küche – der Workshop «Kreative Desserts» statt.



Bruno Van Vaerenberg, Spitzenkoch aus Belgien, demonstriert die hohe Kunst der Dessertkreation. Gestandene Pâtissiers, allesamt Profis ihres Fachs, verfolgen die Ausführungen. Reto Fries, Direktor des Richemont Kompetenzzentrums, spricht von lebenslangem Lernen: «Die berufliche Wirklichkeit verändert sich in unserer Branche laufend und auch schnell. Der Bäcker Konditor Confiseur wird immer mehr zum Gastronomen, er betreibt Cafeterias, bietet Snacks, Sandwichs und über Mittag auch ganze Menüs an. Damit werden Ernährungsfragen wichtig, aber auch Themen wie Nachhaltigkeit und Innovation. Hier im Kompetenzzentrum der Branche liefern wir den Berufsleuten die Werkzeuge, was folgerichtig heisst: Wir haben die Leaderrolle inne, sind sozusagen der Brennpunkt des Wissens und der neuen Trends.»



Theorie und Praxis: Im Kompetenzzentrum Richemont holen sich die Profis von morgen ein umfassendes Zusatzwissen. Auch gestandene Fachleute drücken hier immer wieder die Schulbank.



### Forschung und Entwicklung

Dies setzt auch eine intensive Forschungs- und Entwicklungstätigkeit voraus. Wie elastisch ist ein Teig? Die Laborantin Marie-Claire Mühlebach macht Dutzende von Versuchen, um die Reissfestigkeit verschiedener Teigstücke vergleichen zu können. Im Fachlabor des Hauses wurde schon einiges erforscht, das den Bäckereien, Konditoreien und Confiserien geholfen hat, ihre Produkte noch genussvoller zu machen. Der Trend zu Broten mit langer Triebführung wurde mit Grundlagenforschung gestützt, Pralinéfüllungen miteinander erglichen – solche mit Kirsch, mit Cointreau, mit Maracuja.

«Wir machen fast alles», sagt Andreas Dossenbach, Leiter des Richemont-Labors, „wobei uns vor allem die handwerklichen Aspekte interessieren: Welche Mehlmischung macht einen Teig besonders elastisch? Wie hoch sind die Schmelzpunkte verschiedener Zuckersorten? Hat Meersalz andere Verarbeitungseigenschaften als gewöhnliches Salz?» All das fliesst auch in die hauseigenen Publikationen ein. Zahlreiche Bücher, das monatlich erscheinende Fachblatt, Fachpublikationen und Lehrmittel entstehen im Richemont Kompetenzzentrum jedes Jahr. Sie sind auch international gefragt. Manche erscheinen sogar in Spanisch, Englisch, Japanisch und Chinesisch.



### Richemont ist auch ein Medien- und Verlagshaus

Wo immer draussen in den Betrieben Fachfragen auftreten, konsultieren die Profis in den Backstuben die Fachbücher aus dem Richemont-Verlag. «Damit wird die Fachkompetenz buchstäblich bis in die hintersten Backstuben verteilt», sagt Markus Zimmerli, Leiter Bildung. Er hat die Arbeitsgruppe zur Erarbeitung der neuen beruflichen Grundbildung begleitet. Für diese wurden neue Lehrmittel erstellt, wobei das Grundlagenbuch mit über 680 Seiten und 2500 Abbildungen das gesamte Fachwissen der Branche abdeckt. «Wenn jemand all das gelesen und gelernt hat, dann ist er ein Supercrack», sagt Zimmerli. Das Verlagsteam hat die Bildungsinhalte zusammengetragen, dem neusten Stand angepasst und mit Bildern und Grafiken visualisiert.

Auch in elektronischer Form sind Bildungsinhalte und Arbeitsmittel abrufbar: E-Learning, multimediale Rezeptverwaltung, automatisierte Kalkulationsmodule sind nur einige der Dienstleistungen der Richemont Fachschule, die mit modernster Software gekoppelt sind.



Die Produktion von Lehrmitteln, sowie eines Fachblatts für die Branche gehört zu den Kernaufgaben.

## Offen für das Publikum

Richemont ist ein offenes Haus. Laufend finden Koch- und Backworkshops statt. Mit einem Chocolatier kann man in die Welt der Schokolade eintauchen und Pralinés kreieren, mit Profi-Bäckern die lange Triebführung bei Brot ausprobieren oder lernen, wie man fantasievoll «Fingerfood» zubereitet.

Mit zum Betrieb gehört ein Hotel und ein Restaurant, in dem sich die Genüsse – wie könnte es anders sein – vor allem auf die Verführungen der Branche konzentrieren. Täglich stehen zwei Dutzend Brotsorten und Kleingebäcke zur Auswahl. Dazu kommen Torten, Törtchen, Snacks und Canapés.

Wer die kreative Bandbreite in opulenter Höchstform erleben möchte, dem sei das Frühstücksbuffet empfohlen, das am Samstag- und Sonntagmorgen stattfindet. Auch sonst gibt sich das Kompetenzzentrum publikumsnah, wie Reto Fries erklärt: «Wer bei uns einen eigenen Event durchführen möchte – auch dafür sind wir offen: wir haben die Infrastruktur, das Personal, das Knowhow.»



Lernen, wie man gluschte Pralinés herstellt: In der Fachschule Richemont finden laufend Kurse statt, die auch dem Publikum offen stehen. Im Bild die Herstellung von «Truffes d'amour» aus einer Grand Cru Couverture «Maracaibo».



### Die Nase ins Brot stecken

Wer Wein degustiert, steckt seine Nase tief ins Glas. Bei Brotdegustationen ist dies nicht viel anderes, mit dem Unterschied, dass man hier die Nase tief in eine Brotkrume steckt – und zwar wirklich tief! Urs Röthlin aus Immensee macht das gerade mit einem Ruchbrot: Seine Nase ist kaum mehr zu sehen, er riecht, zieht den Brotduft ein, riecht nochmals, probiert ein Stück. Der gelernte Bäcker-Konditor ist ein gestandener Profi, der sich im Richemont Kompetenzzentrum – verteilt auf fünf Wochen – auf die zweithöchste Weihe der Branche vorbereitet: die eidgenössische Berufsprüfung. Am Morgen hat er Mutschli mit verschiedenen Mehlsorten gebacken, jetzt prüft er die Sensorik von Ruchbroten, unterstützt von Andreas Dossenbach, dem Leiter des Bäckerlabors: Farbe, Porung, Riss – zehn Kriterien kommen zur Anwendung. «Am wichtigsten sind Geruch und Geschmack», erklärt Röthlin, der bei jedem Beurteilungskriterium maximal zehn Punkte verleihen kann. «Ein Total von 95 bis 100 Punkten gilt als ausgezeichnet, 60 oder weniger Punkte sind ungenügend.»

Eine harte Beurteilung wird Urs Röthlin in wenigen Monaten auch selber erfahren. Dann absolviert er die Berufsprüfung. Zwei Tage hat er Zeit, um die von den Prüfungsexperten vorgegeben Produkte herzustellen. «Darunter sind Klassiker wie Buttergipfeli oder Zöpfe, aber auch Überraschungsaufgaben, etwa ein salziges Maisbrot», erklärt Röthlin. «Zudem können die Experten ohne Vorwarnung einen Auftrag dazwischen schieben – zum Beispiel hundert Mutschli geschnitten, die ich innerhalb von zwei Stunden produzieren muss. Ob ich die Zeit gut einteilen kann, genügend Reserven habe, wie schnell ich die Rohstoffe beschaffen kann – all das sind wichtige Prüfungskriterien.»

Nach dem eidgenössischen Fachausweis wartet dann die höhere Fachprüfung auf den jungen Mann aus Immensee. Hat er das «Diplom» in der Tasche, kann er auch selber Lernende fachgerecht ausbilden – und was Urs Röthlin besonders reizt: Es öffnen sich internationale Perspektiven: «Während den Sommerspielen in Peking habe ich als Produktionsleiter in einer chinesischen Bäckerei gearbeitet. Danach war ich im Auftrag von Richemont in Neuseeland bei einer Firma tätig, die dort eine Fachschule aufbauen will. Das sind spannende Perspektiven.»

### Ein Beruf, zwei Fachrichtungen

Einen wichtigen Schritt hat die Branche im August 2011 vollzogen: Erstmals durchlaufen alle jungen Berufsleute in den ersten zwei Jahren die gleiche Grundausbildung, also Bäcker, Konditor und Confiseur. Erst im letzten Jahr erfolgt die Spezialisierung entweder in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei oder in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie. «Mit diesem Ausbildungskonzept folgen wir dem Trend zu kreativen Allroundern, die in allen Sparten über ein solides Grundwissen verfügen», erklärt Reto Fries. «Zudem gibt es bei den Grundfertigkeiten viele Gemeinsamkeiten. Der Prozess hat sechs Jahre gedauert und war nicht immer einfach. Dass wir es gemeinsam geschafft haben ist zukunftsweisend und macht für die Lernenden Sinn. Das öffnet die Horizonte und macht die Ausbildung ganzheitlicher.»

Geblieben ist die Differenzierung zwischen dem Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) und dem Eidgenössischen Berufsattest (EBA), früher Anlehre genannt.

Geblieben ist auch das Anforderungsprofil an die Lernenden: Sie müssen Freude am handwerklichen Arbeiten haben: Die Hände, die Sinne sind die wichtigsten Arbeitsinstrumente.



Martin Weiss und Rémy Steinegger

# Ofenfrisch und zuckersüß

Eine «Tour de Suisse» durch  
die besten Backstuben und Confiserien  
unseres Landes



|   |     |  |  |  |
|---|-----|--|--|--|
| <b>Vorwort</b>  | 6   |  |  |  |
| <b>AARGAU</b>   |     |  |  |  |
| Furter, Aarau:  | 16  |  |  |  |
| <b>Bio Sonnenblumenkernen-Brot</b>                                |     |  |  |  |
| Kunz, Frick:  | 20  |  |  |  |
| <b>Fricktaler Chriesi-Tschope</b>                                 |     |  |  |  |
| Maier, Laufenburg:  | 24  |  |  |  |
| <b>Aargauer Rüebliorte</b>  |     |  |  |  |
| Ruckli, Sarmensdorf:  | 28  |  |  |  |
| <b>Feigenbrot</b>   |     |  |  |  |
| <b>APPENZELL</b>  |     |  |  |  |
| Böhli, Appenzell:   | 32  |  |  |  |
| <b>Appenzeller Biber</b>  |     |  |  |  |
| Koller, Teufen:   | 36  |  |  |  |
| <b>Appenzeller Zimmetflade</b>                                    |     |  |  |  |
| <b>Die Schweiz ist süß</b>  | 40  |  |  |  |
| Das kulinarische Erbe der Schweizer Konditoren                    |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>BASEL UND BASELLAND</b>  |     |  |  |  |
| Sutterbegg, Basel:  | 44  |  |  |  |
| <b>Faschthewaaie (Fastenwähre)</b>                                |     |  |  |  |
| Schmid, Zunzgen:  | 48  |  |  |  |
| <b>Schoggibananane</b>  |     |  |  |  |
| <b>FRIBOURG</b>   |     |  |  |  |
| Saudan, Fribourg:   | 78  |  |  |  |
| <b>Cuchaule mit Safranfäden</b>                                   |     |  |  |  |
| Delabays, Grandvillard:   | 82  |  |  |  |
| <b>Brioche-Butterzopf mit Rosinen</b>                             |     |  |  |  |
| Aebersold, Murten:  | 86  |  |  |  |
| <b>Gâteau du Vully salé (Speckkuchen)</b>                         |     |  |  |  |
| <b>GENF</b>   |     |  |  |  |
| Rohr, Carouge:  | 94  |  |  |  |
| <b>Petits Calvins</b>   |     |  |  |  |
| Desplanches, Genf:  | 100 |  |  |  |
| <b>Tonka-Torte</b>  |     |  |  |  |
| <b>GLARUS</b>   |     |  |  |  |
| Märchy, Näfels:   | 104 |  |  |  |
| <b>Glarnerbrot</b>  |     |  |  |  |
| <b>GRAUBÜNDEN</b>   |     |  |  |  |
| Merz, Chur:   | 108 |  |  |  |
| <b>Merzatupfa</b>   |     |  |  |  |
| Weber, Davos:   | 112 |  |  |  |
| <b>Baguette mit Salsiz und Fenchel</b>                            |     |  |  |  |
| <b>BERN</b>   |     |  |  |  |
| Archerbeck, Arch:   | 52  |  |  |  |
| <b>Cäsarkugel</b>   |     |  |  |  |
| <b>Kreatives Handwerk</b>   | 56  |  |  |  |
| Ein Blick in die Berufsausbildung                                 |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>Glatz, Bern:</b>   | 62  |  |  |  |
| <b>Haselnusslebkuchen</b>   |     |  |  |  |
| Charly's, Gstaad:   | 66  |  |  |  |
| <b>Charly's Cremeschnitte</b>                                     |     |  |  |  |
| Hofmann, Reconvilier:   | 70  |  |  |  |
| <b>La Cassolette</b>  |     |  |  |  |
| Steinmann, Thun:  | 74  |  |  |  |
| <b>Europacake</b>   |     |  |  |  |
| <b>LUZERN</b>   |     |  |  |  |
| Ehliger, Hochdorf:  | 120 |  |  |  |
| <b>Grand Cru Schokoblume</b>                                      |     |  |  |  |
| Bachmann, Luzern:   | 124 |  |  |  |
| <b>Lozärner Lebkuchen</b>   |     |  |  |  |
| <b>Gebündeltes Fachwissen</b>                                     | 128 |  |  |  |
| Das Richemont Kompetenzzentrum in Luzern                          |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>NEUENBURG</b>  |     |  |  |  |
| Conrad, Le Landeron:  | 140 |  |  |  |
| <b>Chasseralbrot</b>  |     |  |  |  |
| <b>SCHAFFHAUSEN</b>   |     |  |  |  |
| Müller, Schaffhausen:   | 144 |  |  |  |
| <b>Schlaatemer Rickli</b>   |     |  |  |  |
| Marty, Stein am Rhein:  | 148 |  |  |  |
| <b>Urdinkel-Käsestangen</b>                                       |     |  |  |  |
| <b>ST. GALLEN</b>   |     |  |  |  |
| Füger, Mörschwil:   | 152 |  |  |  |
| <b>Mörschwiler Nebeltröpfli</b>                                   |     |  |  |  |
| Geschwend, St.Gallen:   | 156 |  |  |  |
| <b>Pflembrot</b>  |     |  |  |  |
| <b>Zum Dribuisse</b>  | 160 |  |  |  |
| Schweizer Brotkultur  |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>SCHWYZ</b>   |     |  |  |  |
| Schefer, Einsiedeln:  | 166 |  |  |  |
| <b>Einsiedler Ofetuerli</b>                                       |     |  |  |  |
| Schelbert, Muothatal:   | 170 |  |  |  |
| <b>Muotathaler Wetterfroschtorte</b>                              |     |  |  |  |
| Zumbach, Unterägeri:  | 174 |  |  |  |
| <b>Urdinkel Butterzopf</b>  |     |  |  |  |
| <b>SOLOTHURN</b>  |     |  |  |  |
| Parrat, Saignelegier:   | 116 |  |  |  |
| <b>Mango-Brioches</b>   |     |  |  |  |
| <b>Truffes d'Amour</b>  |     |  |  |  |
| <b>Die Speise der Götter</b>                                      | 182 |  |  |  |
| Wie aus Kakaobohnen Schokolade entsteht                           |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>TESSIN</b>   |     |  |  |  |
| Poncini, Maggia:  | 198 |  |  |  |
| <b>Torta di pane</b>  |     |  |  |  |
| Al Porto, Tenero:   | 202 |  |  |  |
| <b>Amaretti Bianchi</b>   |     |  |  |  |
| <b>THURGAU</b>  |     |  |  |  |
| Mohn, Berg:   | 206 |  |  |  |
| <b>Thurgauer Öpfertorte</b>                                       |     |  |  |  |
| <b>UNTER- UND OBWALDEN</b>  |     |  |  |  |
| Christenbeck, Stans:  | 210 |  |  |  |
| <b>Rahmquarktorte mit Früchten</b>                                |     |  |  |  |
| Berwert, Stalden:   | 214 |  |  |  |
| <b>Vollkornbrot mit gekeimtem Weizen</b>                          |     |  |  |  |
| <b>Brot ist gesund</b>  | 218 |  |  |  |
| Das Brot als Energie- und Vitaminpaket. Mit Rezept Wellness-Brot. |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>URI</b>  |     |  |  |  |
| Schillig, Bürglen:  | 224 |  |  |  |
| <b>Urner Pastete</b>  |     |  |  |  |
| <b>WAADT</b>  |     |  |  |  |
| Ackermann, Grandson:  | 228 |  |  |  |
| <b>Mousse «Trio de Chocolats»</b>                                 |     |  |  |  |
| Maier, Morges:  | 232 |  |  |  |
| <b>Mousse Fleur d'Ebène</b>                                       |     |  |  |  |
| Guignard, Orbe:   | 236 |  |  |  |
| <b>Vacherin Guignard</b>  |     |  |  |  |
| <b>WALLIS</b>   |     |  |  |  |
| Taillens, Crans-Montana:  | 242 |  |  |  |
| <b>Sweet &amp; Spice</b>  |     |  |  |  |
| Imwinkelried, Fiesch:   | 246 |  |  |  |
| <b>Gommer Cholera</b>   |     |  |  |  |
| Imseng, Saas-Fee:   | 250 |  |  |  |
| <b>Walliser Roggenbrot</b>  |     |  |  |  |
| <b>Davon lebt die Welt</b>  | 254 |  |  |  |
| Vom Korn zum Mehl zum Brot  |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>ZÜRICH</b>   |     |  |  |  |
| Voland, Bauma:  | 270 |  |  |  |
| <b>Tösstaler Mandelfisch</b>                                      |     |  |  |  |
| Fleischli, Niederglatt:   | 274 |  |  |  |
| <b>Kartoffelbrot mit Baumnüssen</b>                               |     |  |  |  |
| Sprüngli, Zürich:   | 278 |  |  |  |
| <b>Truffescake</b>  |     |  |  |  |
| <b>ZUG</b>  |     |  |  |  |
| Chilestägli, Arth:  | 282 |  |  |  |
| <b>Chnusperbrot</b>   |     |  |  |  |
| Bossard, Zug:   | 286 |  |  |  |
| <b>Käsekuchen mit Bölle</b>                                       |     |  |  |  |
| <b>Erlebniswelt Brot</b>  | 290 |  |  |  |
| Das Freilichtmuseum Ballenberg und weitere Ausflugstipps          |     |  |  |  |
|   |     |  |  |  |
| <b>Glossar, Dank</b>  | 302 |  |  |  |
| Dank, Bildnachweise, Impressum                                    |     |  |  |  |



**LIEBE LESERINNEN UND LESER,**  
kaum eine Branche beglückt uns täglich mit derart vielen knusprigen und süßen Wundern wie die Bäcker, Konditoren und Confiserien. Seit es die Swiss Bakery Trophy gibt, rücken die Schweizer Genusskünstler auch immer mehr ins Rampenlicht. Wenn wir unsere Arbeit gut gemacht haben, müsste Ihnen deshalb schon beim Durchblättern dieses Buches das Wasser im Munde zusammenlaufen. **OFENFRISCH UND ZUCKERSÜSS** entführt Sie in fünfzig Schweizer Betriebe, die alle an der Swiss Bakery Trophy Medaillen geholt haben. Mit dabei sind renommierte Schweizer Chocolatiers, die mit Edelkakaos wie Grand Cru und Cru Sauvage die wohl höchste Kunst der süßen Verführung zelebrieren. Felchlin, einer der kreativsten Kakaoveredler der Welt, liefert die Confiserien mit den Couverturen und ist in diesem Buch folgerichtig mitvertreten. Und natürlich auch die Confiserie Sprüngli, die geschafft hat, was nur wenigen gelungen ist: Mit einem kleinen, süßen Gebäck zu Weltruhm zu gelangen.

#### **Künstler, Menschen, Erfolgsgeschichten**

Dass die Bäcker, Konditoren und Confiseure nicht den gleichen Kultstatus geniessen wie die Spitzenköche, liegt daran, dass ihre Produkte so selbstverständlich zu unserem Alltag gehören wie Wasser oder eben Brot. Kommt dazu, dass die meisten nachts arbeiten: Liegen die Produkte in den Regalen, gehen die Macher schon bald wieder ins Bett. **OFENFRISCH UND ZUCKERSÜSS** ist deshalb auch eine Reise in eine «Terra incognita»: Das Buch zeigt die Gesichter, die hinter dieser nächtlichen Dienstleistung stecken. Darunter sind viele junge Menschen. Das Genusshandwerk ist attraktiv. 1500 Lehrlinge steigen alljährlich in die Ausbildung ein.

#### **Eine Zeitreise**

Ich habe Zöpfe geflochten, gerickelt, liess mich in die Kunst des Spritzsacks einweihen, habe Pralinés dekoriert und mir danach die Finger geschleckst: Selbermachen war Teil



meiner journalistischen Arbeit. Auch Probieren und Geniessen. Denn wie soll ich über etwas schreiben, das ich selber nicht gegessen habe? Und das war viel, denn die meisten Betriebe gaben uns nach getaner Arbeit noch einige Spezialitäten mit, sodass der Fotograf und ich oft einen Teil unseren Freunden weiterreichten – mit enormer Wirkung: «Wo hast Du das her, das ist ja sensationell!» «So etwas Gutes habe ich noch nie gessen?» «Bring mehr!» So und ähnlich lauteten die Reaktionen, die zeigen: Es gibt wahre Wunder zu entdecken in den Backstuben und Schokoladeateliers der Schweiz. Dies ist auch das Fazit der Forscherinnen und Forscher, die das Kulinarische Erbe unseres Landes aufgearbeitet haben: Nirgends ist die Vielfalt an Gebäcken und Süßigkeiten grösser als in der Schweiz. So vielfältig sich unsere Landschaft darstellt, so variationsreich sind die Produkte, die in den Backstuben oft in Jahrhunderten entwickelt wurden und die immer auch ein Stück Identität darstellen. Der Beck im Dorf oder im Quartier ist deshalb stets auch ein wichtiges Element des sozialen Lebens. Hier trifft man sich, tauscht Neuigkeiten aus, plaudert – eine Qualität, mit der sich die handwerklich arbeitenden Familienbetriebe von den Grossverteilern unterscheiden: Es ist die Nähe, die Herzlichkeit, das Familiäre. Und es ist – nebst diesen emotionalen Qualitäten – auch das ökologisch Sinnvolle: Warum soll ein Brot die halbe Schweiz durchfahren, wenn es vor Ort, aus den Produkten der Region, sozusagen vor der Haustüre produziert werden kann?



#### **Eine magische Welt**

OFENFRISCH UND ZUCKERSÜSS war für mich auch eine Reise in die Kinderzeit, als meine Mutter am Küchentisch gezöpfelt hat und wir gemeinsam Brunsli, Chräbeli und Zimtsterne gebacken haben. Für uns Kinder war da stets etwas Zauberei dabei, wenn die vorher noch weichen und bleichen Teigstücke plötzlich so wunderbar goldbraun aus dem Ofen kamen. Die Reportage «Kinder backen» (S. XXX) vermittelt etwas von diesem Zauber und dieser Verzauberung. Gesagt wurde es den Kindern zwar nicht, aber gespürt haben es alle: Die Hände, die Finger, die Sinne sind bei all diesen Prozessen unersetztbar. Es steckt noch viel Sinnlichkeit in der wundersamen Verwandlung von Mehl und Wasser in ein knuspriges Gebäck.

#### **Fans und Junkies**

Die Menschen in den Backstuben lieben das Mehl, sie sind fasziniert von der Lebendigkeit ihres Werkstoffs. Manche so sehr, dass sie den Adrenalinschub in ihrer Backstube schon nach wenigen Tagen Ferien dringend wieder brauchen. Bernhard Aebersold gehört dazu: Täglich stellt er seine Nidelküchen mit einer Begeisterung her, als wären es die ersten. Auch Philippe Guignard, der ein veritable Genussimperium führt, steht regelmässig nachts noch selber am Ofen: «Je suis boulanger, Monsieur!» sagte er etwas ungehalten, als ich ihn um 11 Uhr mittags anrief – da war er am Schlafen, wie das so ist bei einem richtigen, leidenschaftlichen Bäcker und Konditor. Geht man in die Ateliers der Confiseure ist die gleiche Passion spürbar. «Wir haben Schokolade im Blut», sagt Ramon Ehliger aus der gleichnamigen Confiserie. Schaut man ihm zu, wie er seine «Cru Sauvages» herstellt, mit leuchtenden Augen und einem nachgerade zärtlichen Umgang mit dem edlen Werkstoff, spürt man: Hier hat einer seine Berufung gefunden.



#### **Die Alten und die Jungen**

Diese Begeisterung scheint genetisch übertragbar zu sein. In vielen Betrieben arbeiten zwei oder drei Generationen zusammen. Nicht wenige Betriebe sind über 150 Jahre alt. «Dass die Jungen den Faden immer wieder weiterspinnen, ist ein Merkmal

unserer Branche,» sagt Zeno Felchlin, der selber die sechste Generation in der Bäckerei «Chilestägli» in Arth repräsentiert. Dabei hat sich beim Weiterspinnen technisch viel verändert. Wurde im 19. Jahrhundert noch mit Holzöfen und im Licht von Öllampen gebacken, erleichtern heute Knetmaschinen und Backöfen mit elektronischer Temperaturregelung die Arbeit. Trotzdem ist vom Handwerk her vieles so wie früher. Die Bäcker haben das Rad der Zeit sogar bewusst zurückgedreht und arbeiten wieder mit Vorteig und langer Triebführung wie vor hundert Jahren. Ein knuspriges, aromareiches Brot braucht Zeit, nur so wird aus einem Brot gesunder Slow Food, der schmeckt. «Es gibt kaum ein Gewerbe, in dem das Handwerkliche noch so gepflegt wird, wie bei den Bäckern, Konditoren und Confiseuren», sagt Reto Fries, Leiter der Fachschule Richemont. «Dies erklärt auch, warum unsere Berufe gefragt sind: Hier kann man noch ganzheitlich arbeiten und sieht die Wirkung: die zufriedenen Gesichter der Kunden.»

#### **Über 50 Rezepte**

OFENFRISCH UND ZUCKERSÜSS bietet nicht nur gluschtigen Stoff zum Träumen, sondern auch Anleitungen zum Selbermachen: Über 50 Rezepte sind im Buch enthalten, jedes wurde von Bernhard Aebersold, dem Bäckerprofi in Murten, der auch die beiden Weltmeister gecoacht hat, redigiert und zum Teil nachproduziert, damit es bei Ihnen zu Hause auch tatsächlich funktioniert. Darunter sind einige Raritäten: Das Kartoffelbrot mit Baumnüssen zum Beispiel, das Chasseralbrot oder die Cäsarkugel, ein Brot mit Schokoladestücken. Auch bei den Süßigkeiten gibt es zahlreiche Geheimrezepte zu entdecken, etwa die Muotathaler Wetterfroschtorte, die Schokoblume «Coup de Cœur» und den «Vacherin Guignard», eine witzige Imitation der Käsespezialität aus dem Vallée de Joux. Nicht zu vergessen die Rezepte mit Schokolade: Mein Tipp: Beginnen Sie mit einfachen Kreationen wie den Näbeltröpfli (S. XX), steigern Sie den Schwierigkeitsgrad zum Beispiel mit den Merzatupfa (S. YY) und behalten Sie sich anspruchsvolle Kreationen wie die Tonka-Torte (S. XX) für Ihre persönliche «Meisterprüfung» vor.

Ein wenig Fachchinesisch war bei alledem nicht zu umgehen. Was ist ein Vorteig? Was versteht man unter einem Brühstück? Was bedeutet Ganache? Auf den letzten Seiten des Buches erläutern wir die wichtigsten Fachbegriffe.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Entdeckungstouren!





10



11



12



13