



Bäckerzunft setzt Handwerk in Szene

Tag des Brotes Morgen zelebrieren die Bäcker den Ehrentag des Brotes.

Unter dem Motto «Ächts vo Hand gmacht» machen sie auf ihre tägliche Arbeit aufmerksam.



Roger Meyer gibt den Teigen, die er zu Brot backt, genügend Zeit. Deshalb seien seine Brote nahrhafter und besser verträglich. Foto: Hans Heimann

Hans Heimann

Das Bäckerhandwerk ist eine der ältesten gewerblichen Handwerkstätigkeiten um die Herstellung von Lebensmittel. In der Schweiz gibt es über 300 Brotsorten, und jeder Kanton hat sein Brot. Wenn sich viele ins Bett legen, beginnt der Bäcker zu arbeiten, um am Morgen die Kunden mit Frischgebackenem zu verwöhnen. «Zur Würdigung dieses Grundnahrungsmittels steht der 16. Oktober im Zeichen von Handwerk, Zeit und Geist», schreibt der Verband der Bäcker-Confiseurs Bern-Solothurn (BCBS) auf seiner Website. Es sei ein Tag, «um

dem Brot wieder den Stellenwert zu geben, den es verdient», meint Daniel Pfister, Regionalverantwortlicher Oberland des BCBS.

Der Uetendorfer wünscht sich mehr Wertschätzung für das tägliche Brot und ruft dazu auf, das Brot beim Bäcker zu kaufen: «Wir Bäcker arbeiten mit einer langen Triebführung, wir geben dem Teig genügend Zeit. Dies macht unser Brot aromatischer, haltbarer und besser verträglich.» Am Tag des Brotes werden Pfister und viele seiner Berufskollegen den Kunden einen praktischen Leinenbrotsack abgeben, ideal zum Einkaufen und Aufbewah-

ren von Brot.

Gutes Brot braucht Zeit

Dem Teig genügend Zeit gönnt auch Roger Meyer von der Bäckerei «anno dazumal» in Wilderswil: «Die Herstellung meiner meisten Brote dauert 48 Stunden. Dazu verwende ich ausschliesslich Mehle von der Mühle Burgholz AG in Oey-Diemtigen.» Seit vier Jahren backt Meyer Brote, die seine Partnerin Jane Keller-Parkin mittwochs bis samstags im Pferdewagen vor der Bäckerei verkauft. In der Backstube erklärt Meyer, dass er auch auf alte Sorten wie ein Sauerteig-, ein Em-



men- oder Einkornbrot setzt und auf Zusatzstoffe oder Hilfsmittel verzichtet.

Direkt aus dem «Ofehüsi»

Der gebürtige Deutsche lässt sich Zeit, wenn er über seine Teige und Brote spricht, denen er vom Mischen der Zutaten bis zum Backen ebenfalls viel Zeit gibt. Die Antwort auf die Frage, warum man das Brot bei ihm kaufen sollte, überlässt er dann seiner Partnerin: «Unsere Brote sind ein paar Tage haltbar und gut verträglich. Wir haben eine Kundin, die hatte immer Bauchschmerzen, wenn sie Brot ass. Doch unser Brot bereitet ihr keinerlei Beschwerden.» Ebenfalls wie anno dazumal wird in Diemtigen Brot gebacken. Seit 1996 backen ein gutes Dutzend Diemtigerinnen einmal im Monat ihre Brote im fast 350 Jahre alten «Ofehüsi» neben der Dorfkirche. Während ihre «Pfänderli» und «Züpfen» im Holzofen gebacken werden, warten die Frauen bei Kaffee und Kuchen und erzählen sich Geschichten aus dem Dorf.

Zu denken gibt eine Statistik vom Bundesamt für Landwirtschaft, die besagt, dass in der Schweiz ein vierköpfiger Haushalt jährlich rund 48 kg Brot wegwirft. Das sind 27 Prozent aller Brote. Es wäre also nur vernünftig, Pfisters Wunsch, das tägliche Brot mehr zu würdigen, Folge zu leisten.

Gratis-Gipfeli und Fotowettbewerb

Am 16. Oktober 1945 wurde die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen gegründet. Der Weltverband der Bäcker und Konditoren mit Sitz in Madrid wählte aus diesem Grund den Tag zum internationalen Tag des Brotes.

Im Frühjahr 2018 stellte der Regionalverband des Berner Confiserie- und Bäckerverbands an der Generalversammlung in Thun seinen Mitgliedern die Kampagne für den Tag des Brotes vor. Ziel ist es, jeweils am 16. Oktober die Vorzüge gewerblich hergestellter Backwaren aufzuzeigen. «Ächt vo Hand gmacht» ist die Botschaft dieses Tages, welcher für die Bäcker im Zeichen von Handwerk, Zeit und Genuss steht. Zu diesem speziellen Tag verteilen Bäckereien Gratis-Gipfeli und laden zu einem Fotowettbewerb mit attraktiven Preisen ein. Teilnahmebedingungen und weitere Informationen über die daran teilnehmenden Bäckereien gibt es online unter www.tagdesbrotes.ch. (hhi)