

1. Richemont-Sauerteigkongress

Gesundes, schmackhaftes Brot dank Sauerteig

346 Fachleute aus 13 Ländern trafen sich am 9. Mai 2019 zum 1. Richemont-Sauerteigkongress im Verkehrshaus Luzern. Er bot wertvolle Anregungen und einen nützlichen Austausch zu allen Aspekten des Themas.

SAUERTEIG IM TREND

Einleitend schilderte Jorge Pastor, Präsident Richemont-Club International und Initiator des Events, dass die Umstellung auf kurze, direkte Triebführung erst im 20. Jahrhundert erfolgte und man nun zur langen Triebführung zurückkehrt. «Brot ist Biotechnologie und erweckt darum das Interesse der Wissenschaft», ergänzte er. Und so waren auch die Referate am Kongress vor allem wissenschaftlich geprägt.

Die meisten Referentinnen und Referenten stammen aus der akademischen Forschung. Sie stellten mit wissenschaftlichen Studien und Begriffen teils hohe Ansprüche an die Zuhörenden und an das sechs Sprachen anbietende Übersetzerteam. Doch die Kernbotschaften drangen immer durch, und diese sind sehr positiv: Sauerteig macht Backwaren geschmackvoller und haltbarer und dient der Gesundheit und der Prävention vor diversen Krankheiten.

Diese Botschaft muss der an Ernährungsfragen oft sehr interessierten Kundschaft aber noch viel mehr vermittelt und wie bei der Beschreibung von Wein attraktiver formuliert werden, sagten Michael Kleinert von der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften und der Direktor der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks Bernd Kütscher. Die beiden gaben zusammen das Buch «Die Sprache des Brotes» heraus, das dazu die praktische Anleitung gibt. Heinrich Beck von der süddeutschen Firma BeckaBeck zeigte praktisch auf, wie dies erfolgreich gemacht werden kann. Es wurde empfohlen, statt von Sauerteig wie in lateinischen Sprachen eher von Mutterteig oder von Brot mit einer milden Säure zu sprechen.

WISSENSCHAFT BETONT DEN NUTZEN

Die mit vielen Studienergebnissen untermauerten wissenschaftlichen Daten zeigten, dass die mit Sauerteig und langer Triebführung ausgelösten Fermentationsprozesse die heute bereits hohe Qualität der Backwaren weiter verbessern, Allergien und Krankheiten vorbeugen, die Reduktion von Salz und Zucker ermöglichen, die Verträglichkeit und Gesundheit zu verbessern. Die Zugabe von Gemüse, Vitamin D u. a. zum Sauerteig verbessert diese Vorteile noch.

«Sauerteig ist die Seele des Bäckers. Gib dem Brot die Seele zurück», zitierte Richemont-Direktor Reto Fries zum Schluss Bäckermeister Martin Auer aus Graz (A).

NETWORKING UND DOKUMENTATION

Neben den vielen Anregungen aus den Referaten waren auch die Kaffee- und Essenspausen des ganztägigen Events wertvoll: An Marktständen konnten Sauerteiggebäcke aus Belgien, Deutschland, Italien, Kroatien, Luxemburg, Spanien und der Schweiz degustiert werden. Acht Sponsoren stellten ihr Angebot zum Thema vor und boten ebenfalls Sauerteiggebäcke zum Testen an, darunter auch glutenfreie Produkte, die heute ein geschmacklich gutes Niveau erreicht haben. Wertvoll war zudem der Austausch mit Fachleuten aus dem In- und Ausland über das Gehörte und über eigene Erfahrungen.

Feedbacks von Teilnehmenden

«Der Sauerteig muss viel mehr Gewicht bekommen. Er ist brandaktuell, wenn man heutige Blogs betrachtet. Sauerteig hat Fans auf der ganzen Welt. Die Referate gingen zum Teil sehr in die Tiefe, doch sieht man die Zusammenhänge plötzlich viel besser.» Josef Kreyenbühl, Luzern

«Ich habe viel gelernt. Manchmal war es etwas zu technisch für einen Bäcker, der keine wissenschaftliche Ausbildung hat. Aber es war sehr interessant und bestärkt mich im Weg, den ich gewählt habe.» Olivier Hofmann, Reconvilier BE

«Beeindruckend war, dass die Forschung bewiesen hat, wie wichtig Sauerteig aus medizinischer Sicht ist. Das motiviert mich, in Zukunft noch mehr Sauerteigbrote zu machen. Dieser Kongress war ein grosser Erfolg. Als Präsident des Schweizerischen Richemont-Clubs bin ich sehr stolz darauf.» François Wolfisberg, Carouge GE

«Seit wir unseren Betrieb vor über 30 Jahren gegründet haben, verwenden wir Sauerteig. Das führt mit der langen Triebführung zu Produkten, die bekömmlicher sind für den Körper. Die Tagung bestätigt mir, dass wir auf dem richtigen Weg sind.» René Fleischli, Niederglatt ZH

«Wir produzieren seit Generationen Sauerteigbrot. Die positiven Eigenschaften müssen aber noch vermehrt vermarktet werden. Die Tagung gibt uns dafür Unterstützung und hilft, dass wir dies mit mehr Mut angehen.» Franz Willi, Sempach LU

«Sauerteig ist effektiv das Thema, mit dem wir uns befassen müssen. Ich kann zwar mit den wissenschaftlichen Grundlagen weniger anfangen, aber man kann der Kundschaft gegenüber so begründen, warum Sauerteig gut ist.» Patrick Bohnenblust, Bern

«Wir haben viel technische Dinge gelernt über den Einfluss der Bestandteile eines Sauerteigs. Das zeigte uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Und wir haben nun Argumente dafür, warum man das Brot beim Bäcker kaufen soll.» Giuseppe Piffaretti, Mendrisio TI

«Ich habe vor allem gelernt, dass die verschiedenen Arten, wie ein Sauerteig gezogen wird – etwa mit glutenfreiem Mehl, Bohnen, Leinsamen usw. – zu einem ganz anderen Geschmack führen kann. Interessant ist auch, dass mit fermentierten Lebensmitteln viele Verdauungsprobleme gelöst werden können.» Daniel Hächler, Seengen AG

«Mir ist geblieben, dass wir uns schlecht vermarkten. Karl de Smet von der Sauerteigbibliothek in Belgien sagte, dass wir gegenüber dem Kunden wie in anderen Sprachen eher von Mutterteig als von Sauerteig reden sollten, weil dies beim Kunden eher ankommt. Wir müssen unbedingt auf diesen Sauerteigzug aufspringen.» Markus Paa, Sins AG

«Mir wurde klar, dass wir über Sauerteig noch recht wenig wissen und das Thema wissenschaftlich in die Tiefe geht. Doch das Brot muss vor allem schmecken, damit wir es gut vermarkten können.» Ramona Bolliger, Weltmeisterin Bäckerei, Luzern

«Wir müssen Sauerteig mehr ins Zentrum bringen. Das zeigt etwa die Geschichte mit der Krankheit Histamin. Ich hatte gerade vor zwei Tagen einen Kunden mit diesem Problem. Meine Schlussfolgerung ist: möglichst Vollkorn und langgeführte Teige. Es ist eine richtig gute Geschichte mit diesem Sauerteig.» Franz Marty, Stein am Rhein SH

«Ich habe mein Leben lang eine gewisse Spezies gesucht und heute gefunden: die eierlegende Wollmilchsau. Dies ist der Sauerteig. Er bringt so viele positive Möglichkeiten mit. Nun müssen wir sie nur noch umsetzen.» Reto Fries, Richemont Fachschule, Luzern