

Interview mit Foodscout und Buchautor Dominik Flammer

«Gutes Brot kriege ich ausschliesslich bei Bäckern»

Der Autor und Foodscout Dominik Flammer (48) aus Zürich sucht ständig nach unbekanntem Zutaten, geheimen Rezepten, ungewöhnlichen Kombinationen, neuen Trouvaillen und Gaumenexplosionen (nicht nach fertigen Produkten) und hat auch zum Thema Brot einiges zu sagen.

Welches Brot bevorzugen Sie persönlich?

Gutes Brot vor allem, und das kriege ich schlicht nicht im Supermarkt, sondern ausschliesslich bei Bäckern. Und da ich ein wirklicher Brotliebhaber bin, reicht die Palette der Brote bei mir von der einfachen, knusprigen «Ficelle» aus Weissmehl bis zum währschaften und dichten Roggensauerteigbrot. Da ich viel unterwegs bin, gibt es bei uns die unterschiedlichsten Brote. In der Schweiz ist die Auswahl sehr gross, in jeder Region finde ich andere Kreationen.

Was ist das Wichtigste am Brot?

Da ich davon ausgehe, dass die meisten Bäcker ihr Handwerk verstehen, sofern sie nicht nur Teiglinge aus der Fabrik aufbacken müssen, liegt für mich der Schwerpunkt für gutes Brot bei den Zutaten. Und da freue ich mich, dass die Qualität wieder steigt und sich vor allem eine Handvoll Vorreiter mit diesem Thema beschäftigt. Bio-Qualität spielt da eine wichtige Rolle. Von allen Bäckern, die ich kenne, bieten der Luzerner Bio-Bäcker «Eigenbrötler» und der Wiener Bäcker «Josef» mit Abstand die besten Brote an. Brote, die lange knusprig und frisch bleiben.

Auch Foodscouts leben nicht von Brot allein: Von was leben Sie?

Hauptsächlich davon, über die Ernährungsgeschichte zu schreiben und davon in Büchern, Filmen oder Vorträgen zu erzählen.

Haben Sie kürzlich ein spezielles Brot oder Gebäck entdeckt?

Diesen Sommer habe ich einen Bäcker in Arth am Zugersee besucht und war begeistert. Nicht nur von seinen Broten, sondern besonders von einem Süssgebäck. Er stellt sogenannte «Senegalaises» her, ovale und knusprige Haselnussbiskuits, die mit qualitativ hoch stehender dunkler Schokolade überzogen sind. Eine wahre Entdeckung.

Was ist das Spannendste, das Sie mit Backwaren erlebt haben?

Dazu gehört sicher der Bio-Bäcker und Bio-Getreidebauer Bernhard Feichter aus dem Pustertal im Südtirol. Er arbeitet mit Emmer, Einkorn, Dinkel, aber auch Gerste, Hafer und Roggen. Diese Getreide und auch alle Brotgewürze wie Fenchel, Brotklee, Anis oder Kümmel baut er selber an. Seine Brote gehören zum Besten, was ich an Broten je gegessen habe. Selbst die reichen Mailänder pilgern in seine Hofbäckerei, um Brot zu kaufen.

Welchen Stellenwert besitzt Brot in unserer Gesellschaft?

Gottlob steigt das Ansehen des Brotes allmählich wieder, zumindest für eine Kundschaft, die ein Qualitätsbewusstsein entwickelt hat. Wenn ich aber die industriellen Gummibrötchen sehe, die in Tankstellen, vielen Supermärkten und selbst Bäckereien angeboten werden, schaudert es mich.

Schlimm finde ich auch das unsägliche Diktat der Lebensmittelbehörden, dass Bäcker sogar ihre frisch zubereiteten Sandwiches quasi im Eisschrank lagern müssen. Kennen Sie jemanden, der eisgekühlte Sandwiches liebt? Da reiten die Lebensmittelinspektoren auf einer Welle des Hygienewahns, der weit übers Ziel hinausschiesst.

Was ist das Schweizer Ur-Brot und was zeichnet es aus?

Die Schweizer Brottradition hat sich zu einer Mischkultur aus den zwei grossen europäischen Brottraditionen entwickelt. Unser Land liegt genau zwischen den sogenannten «Roggenbrötlern» im Norden und Osten sowie den «Weizenbrötlern» im Süden und Westen. Deshalb finden sich bei uns Weissmehlweggen oder knusprige Tessiner Brote ebenso wie klassische Roggenbrote des Wallis oder Graubündens. Eines der Urbrote ist für mich der Zopf, das wohl verbreitetste Schweizer Traditionsgebäck.



Urs Oskar Keller/Pro Littoris

Autor und Foodscout Dominik Flammer: «Essen hat eine erotische Komponente.»

Dass Bäcker ihn wie früher immer öfters mit einem Anteil Dinkelmehl herstellen, ist eine wahre Freude. Ich stelle insbesondere bei jungen Bäckern wieder eine Leidenschaft fest, die ich bei der älteren Generation leider nicht mehr allzu oft gefunden habe. Wenn junge Leute nicht leidenschaftlich und neugierig nach einem neuen Weg suchen, Brote herzustellen, sollen sie es doch bleiben lassen. Wieso soll man in der Nacht in der Backstube stehen, um Brote aus Fertigmischungen in den Ofen zu schieben oder stundenlang Teiglinge auszubacken?

Wie ist das Interesse der Konsumenten an Produkten aus dem kulinarischen Erbe?

Riesig, besonders bei den Broten! Wenn ich unterwegs bin oder Vorträge halte, gehört die Frage nach guten Bäckern zu den am häufigsten gestellten. Was für mich eines der Indizien ist, dass Brot wieder als das erkannt wird, was es ist: einer der zentralen Werte unserer Küche. In den letzten Jahrzehnten war es leider etwas zu alltäglich.

Wie gross ist das Interesse der Bäckerschaft an traditionellen Produkten und wie vermitteln sie dies ihrer Kundschaft?

Schauen Sie nur, wie viele Bäcker damit beginnen, Rezepte ihrer Grossväter auszupacken und anzupreisen. Packungen oder Brotpapiere sind heute oft eine Kombination aus moderner Grafik und historischen Elementen. Das zeigt, dass die Bäcker die Bedürfnisse der Kunden erkannt haben, etwas über die Geschichte zu erfahren. Innovation basiert nun mal auch bei den Broten auf der Tradition. Wenn man die Geschichte nicht kennt, kann man keine erfolgreichen neuen Brote entwickeln. Ich freue mich immer wieder darüber, wenn mir eine Bäckereiverkäuferin etwas über ein Brot erzählen kann. Dann weiss ich, dass ich einen Profi vor mir habe. Und das erwarte ich, wenn ich schon bereit bin, für gute Produkte etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Brot ist in der «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» (s. Kasten) übrigens omnipräsent. Eine Fundgrube für jeden Bäcker und all seine Angestellten. Interview: Urs Oskar Keller

Dominik Flammer

Dominik Flammer (*1966) studierte an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule St. Gallen und der Schweizer Journalistenschule (MAZ) in Luzern. Seit 2001 ist er freischaffender Journalist und Autor (www.publichistory.ch). Neben Wirtschaftsthemen beschäftigen ihn Nahrungsmittel und ihre Geschichte. Er verfasste u. a. zwei im AT Verlag Aarau erschiene Bücher: «Das kulinarische Erbe der Alpen – Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» (Nachschlagewerk, 380 Seiten, ISBN 978-3-03800-829-3, CHF 39.90) und «Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch» (Rezepte von Spitzenköchen, 268 Seiten, ISBN 978-3-03800-746-3, CHF 78.00). Bald erscheint dazu der Einkaufsführer «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen». uok