



Mit Gregor Maier haben erst rund zehn Schweizer die Prüfung zum Brot-Sommelier erfolgreich abgeschlossen.

Bild: Mira Güntert

Das Brot im Zentrum

Gregor Maier, Produktionsleiter beim Laufenburger Beck Maier, ist jetzt Brot-Sommelier.

Mira Güntert

Brot ist nicht einfach Brot. Herr und Frau Schweizer wissen das spätestens seit dem Besuch im Ausland, bei dem sie sich mit einem labbrigen, in Plastik verpackten Toast begnügen mussten. Doch auch im Brodland Schweiz ist Brot nicht einfach Brot. Davon weiss Gregor Maier, Produktionsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei Beck Maier, ganz genau.

Seit letzter Woche ist er ausgebildeter Brot-Sommelier und hat damit offiziell sein feines Näschen und den sensiblen Gaumen für die Eigenheiten von verschiedenem Brot bewiesen. Maier hat strenge Monate hinter sich. Seit Januar büffelte er monatlich vier Tage im Präsenzunterricht an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim (D). Zusammen mit drei weiteren Schweizer Berufskollegen fuhr der gelernte Bäcker und Konditor-Confiseur-Meister als Fahrgemeinschaft in den Nor-

den Baden-Württembergs, da es aktuell keine vergleichbare Ausbildung in der Schweiz gibt.

Beim Schulstoff drehte sich alles rund ums Brot: Einerseits ging es um die Sensorik, sodass verschiedenes Brot analysiert und die Qualität der Kruste und Krume haptisch und optisch erfasst werden musste. Andererseits befassten sich die Kursteilnehmenden mit einem Sensoriker mit der Aromenlehre, sodass sie lernten, wie der Geschmack eines Brots beschrieben werden kann. Doch die angehenden Brot-Sommeliers erfuhr auch vieles über die Geschichte des Brots und darüber, wie man es möglichst verkaufsfördernd und detailgetreu beschreiben kann.

Um das Zertifikat zu erhalten, wurde von den Brotexperten einiges erkoren. Neben verschiedenen mündlichen und schriftlichen Prüfungen mussten sie eine Projektarbeit schreiben. Eine Pro-Forma-Angelegenheit waren die Prüfungen dabei nicht. «Von 20 Personen, die in die Wei-

terbildung gestartet sind, haben 15 abgeschlossen», sagt Maier.

Mit der Weiterbildung zum Brot-Sommelier hat sich Gregor Maier wieder auf sein eigentliches Handwerk berufen. «Ich hatte das Bedürfnis, das Produkt Brot wieder ins Zentrum des Geschehens zu rücken», sagt er. Als Mitglied der Geschäftsleitung der Bäckerei, die mittlerweile über 200 Mitarbeitende beschäftigt und elf Filialen betreibt, seien es oft ganz viele andere Themen, die im Alltag den Fokus weg vom eigentlichen Kernprodukt lenkten.

Der Sauer Teig ist in Deutschland weit verbreitet

Mit der Ausbildung packte ihn die Begeisterung für den Sauer Teig. «In Deutschland wird sehr viel mit Sauer Teig gebacken», so Maier. Dieser müsse aber nicht per se sauer im Geschmack sein, sondern definiere sich durch die Mikroorganismen, die treibfähig sind und die Hefe ersetzen könnten. Über die Sommerferien züchtete er daraufhin mit

seinem Sohn einen Sauer Teig. «Wir nahmen dafür Himbeeren, weil er sie so oft stibitzte. Sonst macht man das oft mit dem Saft oder der Schale von Äpfeln», sagt Maier. Damit kamen die benötigten Enzyme in den Teig, die ihn gut treibfähig machten. «Seither brauchen wir bis zu 160 Kilogramm Sauer Teig am Tag», sagt Maier. Bis dahin habe es nur ein Sauer Teigbrötchen im Maier-Angebot gegeben – heute sei der Sauer Teig dank dem neuem Know-how zum Bestandteil vieler weiterer Produkte geworden.

So habe auch das Jubiläumsbrot «Friedrich 1898», das seinen Namen angelehnt an den Urvater und Gründer der Bäckerei bekommen hat, einen relativ hohen Sauer Teiganteil. «Bei diesem Brot machen wir alles wie vor 100 Jahren», sagt Maier. Das Mehl, das unter anderem aus Emmer, Roggen, Weizen und Dinkel stamme, sei sogar in einer Steinmühle hergestellt worden. Auch hier zeigt sich: Der Fokus von Gregor Maier geht zurück zu den Wurzeln.

«Ein Vorweihnachtswunder»

Im Ziegen-Gehege des Alters- und Pflegeheims Stadelbach in Möhlin gibt es Nachwuchs.

Nadine Böni

René Müller hat das Zickeln schon tief ins Herz geschlossen. «Er ist ein Frechdachs», sagt der Leiter Technische Dienste am Alters- und Pflegezentrum Stadelbach in Möhlin. Morgens, wenn Mitarbeitende den Stall ausmisten, sei «Sir Prise» jeweils immer an vorderster Front mit dabei. «Er ist wahnsinnig neugierig und hofft natürlich, dass er irgendwo einen Leckerbissen abstauben kann», sagt Müller mit einem Lachen.

Das Böckli ist erst wenige Tage alt. Und sein Name könnte nicht passender sein. Von «Sir Prise» – angelehnt an englische Wort «Surprise» für Überraschung – wusste nämlich niemand etwas. Mitarbeitende des Alters- und Pflegeheims entdeckten ihn eines Morgens im Stall bei seiner Mama, der Geiss Stadelina. Er war wenige Stunden zuvor zur Welt gekommen. «Wir konnten es gar nicht glauben», erzählt Müller. «Ich dachte wirklich, ich sei im falschen Film.»

Niemand wusste, dass die Geiss trächtig ist

Die Ziegen Stadelina und Melina leben seit Mitte Juli in Möhlin. Das Alters- und Pflegeheim hat seinen Aussenbereich im Frühsommer umgestaltet. Anstelle des alten Fischteichs entstand das Gehege für die bei-

den Ziegen sowie mehrere Zwergseidenhühner. Aufgrund des Alters der beiden Geissen – sie kamen Mitte März zur Welt – war eigentlich für unmöglich gehalten worden, dass sie trächtig sind. Bis an jenem Morgen, als plötzlich der Nachwuchs da war.

Im Nachhinein betrachtet, habe es durchaus einige Hinweise gegeben, sagt Müller. So habe «Stadelina» in den vergangenen Wochen kontinuierlich und stark an Gewicht zugelegt. Auch noch, als die Mitarbeitenden genauestens auf ihre Ernährung achteten. Zudem habe sie sich Menschen gegenüber zuletzt eher zurückhaltend und vorsichtig gezeigt. Aber eben: Dass die Geiss trächtig sein könnte, war gar nicht erst in Betracht gezogen worden. «Umso grösser und schöner ist jetzt die Überraschung», sagt Müller.

Er ist die Attraktion und ein beliebtes Gesprächsthema

«Sir Prise» ist seit seiner Geburt die Attraktion im Gehege der Hühner und Ziegen – und unter den Bewohnerinnen und Bewohnern des Alters- und Pflegeheims tagtäglich ein beliebtes Gesprächsthema. Klar ist: Das Böckli wird in Möhlin bleiben. Die entsprechenden Vorkehrungen würden in den kommenden Wochen getroffen, sagt Müller. «Natürlich behalten wir ihn. Er ist unser kleines Vorweihnachtswunder.»

Dabei haben die tierischen Bewohnerinnen und Bewohner des Alters- und Pflegeheims bereits einmal für eine lustige Anekdote gesorgt: Das Zwergseidenhuhn Lisa entpuppte sich nämlich als Hahn. «Lisa wurde immer grösser – und eines Morgens hörte ich das Krähen», sagt Müller mit einem Lachen. Jetzt heisst Lisa Leo. «Und auch am Guggel haben wir grosse Freude.»

Überhaupt: Die Tiere seien für die Bewohnerinnen und Bewohner, für Angehörige, Nachbarn und Besucherinnen und Besucher ebenso wie auch für die Mitarbeitenden eine grosse Bereicherung, sagt René Müller. «Sie halten uns zwar jeden Tag auf Trab – aber sorgen auch für sehr viel Freude, Lachen und Spass.» Und ab und zu für eine Überraschung.



«Sir Prise» sorgt bei den Bewohnerinnen und Bewohnern sowie den Mitarbeitenden des «Stadelbachs» für Freude. Bild: zvg

Leserbriefe

Für Schule, Vereine und Kultur

«Wird der Souverän die Kröte schlucken?»
Ausgabe vom 27. Oktober

Die Preisexplosion für das Mehrzweckgebäude ist ein Schock für die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger geworden, doch es gilt zu relativieren. Schon im Jahr 2008 sind Arbeitsgruppen und Gemeinderat mit möglichen Kosten von 6 bis 8 Millionen Franken konfrontiert worden, wenn dereinst das dringende Mehrzweckgebäude entstehen soll. Die

Wirren um Schulreformen und deren Raumbedarf führten 2010 zum Stopp von weiteren Planungsarbeiten. Nach vielen Studienjahren und beherztem Engagement von Arbeitsgruppen ab 2021, hat ein erfolgreicher Wettbewerb ein Siegerprojekt erkoren, das sich sehen lässt. Der Standort des Mehrzweckgebäudes ist die Vollendung des Areals mit Schule, Sport und Kultur mit Anbindung an die Haldengasse. Einen Wehrmutstropfen bilden die Kosten von 12 Millionen Franken. Bedauerlich ist, dass in den Studien starke Nebenposten teilweise erkannt, aber ignoriert

wurden und jetzt liegen die effektiven Zahlen auf dem Tisch. Aussergewöhnliche Teuerung und zusätzliche Auflagen im Umweltschutzbereich sind weitere Kostentreiber. Das Siegerprojekt des Gebäudes aus Holz schmiegt sich in die Aennermatt ein und hebt sich von Betonbauten ab. Im Ausführungsprojekt können kleinere Korrekturen einfließen, damit die Nutzer von Schule und Sport bedarfsgerecht berücksichtigt werden. Die Schule, die Vereine und das kulturelle Leben in Zeiningen bestimmen, wie unser Dorf lebt und die höheren Schulden sind

abbaubar. Also freuen wir uns auf die Zukunft und sagen endlich Ja zum Projekt «Neues Mehrzweckgebäude» in Zeiningen. «Wenn nicht jetz, wann dann.»

Herbert Lützeltschwab und Meinrad Schibli, Zeiningen

Kritik an neuer Dorfmitte

Zum neuen Begegnungsplatz in der Gemeinde Kaisten

Ich kann den Worten von Viktor Oeschger nur zustim-

men. Es kann und darf nicht der Weisheit letzter Schluss sein, dass das der Begegnungsplatz in meiner Heimatgemeinde sein wird. Das ist für die Dorfbevölkerung eine Zuumutung, ja eine Beleidigung. Es ist für die Gemeinde ein klägliches Armutszeugnis. Im Vergleich das Gemeindehaus, das feudal und nach neuestem Standard renoviert und umgebaut wurde. Wenn der Gemeinderat mit gleichem Elan und Zielstrebigkeit den Begegnungsplatz planen würde, dann bekäme Kaisten einen Begegnungsplatz, der diesem Namen entspricht. Das verdient die

Bevölkerung. Vor einigen Jahren habe ich in einem Leserbrief eine entsprechende Möglichkeit für die beiden Parzellen an der Schulstrasse 8 und 10 aufgezeigt. Sie befinden sich zentral im Dorf. Abseits von Verkehr und Gefahrenbereich wie es bei der Dorfmitte der Fall ist. Entgegen der Dorfmitte wird bei den beiden Parzellen die Besonnung nicht durch nackte Fassadenwände eingeschränkt. Gerne erwarte ich vom Gemeinderat, dass er von Verantwortung und Weitsicht in die Zukunft begleitet wird.

Anton Schnetzler, Kaisten