Abo **Zürcher Klein-Bäckereien**

Warum plötzlich alle ihre eigenen Brötchen backen

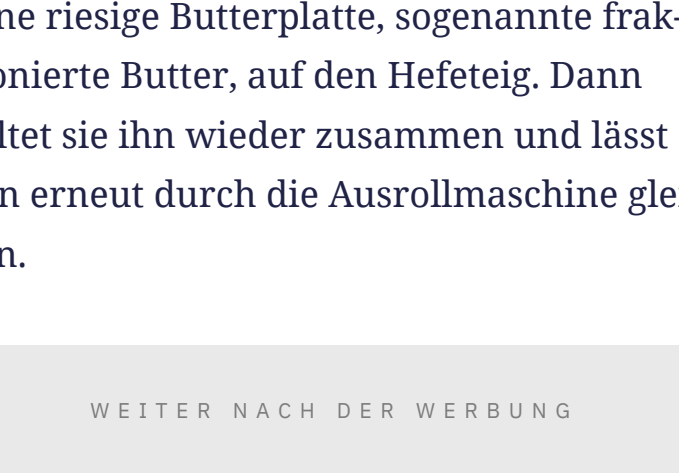
Eine wachsende Zahl kleiner «Artisan Bakerys» positioniert sich zwischen Ketten und Grossverteilern. Sie lassen die Handarbeit des Backhandwerks wieder aufleben.

Claudia Schmid Tamedia:Züritipp/Tagi, Ela Çelik (Fotos), Boris Müller (Fotos)
Publiziert heute um 13:02 Uhr

Die dunklen Streifen dieser buttrigen Pains au chocolat von Le Petit Marais enthalten Schokoladepulver.
Foto: Ela Çelik

Das gefaltete, grosse Stück Teig erinnert an ein Leintuch. Linda Seidemann hievt es mit Kraft auf das Band der Ausrollmaschine, faltet den Teig auseinander und legt eine riesige Butterplatte, sogenannte fraktionierte Butter, auf den Hefeteig. Dann faltet sie ihn wieder zusammen und lässt ihn erneut durch die Ausrollmaschine gleiten.

WEITER NACH DER WERBUNG



Sonntag, 19. Juni, 20.15 Uhr online auf
Mach mit

Tourieren nennt man diesen Arbeitsschritt bei der Produktion von Croissants und Pains au chocolat, bei dem Butter schichtweise in den Teig eingearbeitet wird. Es ist viel Butter, mehr als bei den Gipfeli. Die Croissants mit klar definierten Schichten sind nicht gebogen wie ihre Schweizer Geschwister.

Seit Anfang Juni ist Seidemann Inhaberin der Croissant-Manufaktur Le Petit Marais mit Café. In einem Neubau in Altstetten verkauft sie neben hervorragenden Pains au chocolat auch Süssgebäck. Alles ist haus- und handgemacht. «Mir fehlte in Zürich immer ein Ort, wo man wie im Pariser Quartier Le Marais gutes französisches Gebäck und Kaffee bekommt», sagt Seidemann.

Zürcher Croissants befriedigten ihre Ansprüche nicht

Zuvor hat die 26-Jährige in einer Mietküche in der Binz produziert und Gastrobetriebe mit Croissants beliefert (was sie weiterhin tut). «Die meisten Croissants in Zürich befriedigten meine Ansprüche an das buttrig-luftige Gebäck nicht», sagt Seidemann. Sie absolvierte eine Lehre in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie und hegte schon immer den Wunsch, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen.

Als Kleinunternehmerin im Backbusiness – sie konnte Le Petit Marais dank einer Bürgschaftsgenossenschaft finanzieren – ist Linda Seidemann nicht allein.

Wollte schon immer einen eigenen Betrieb gründen: Linda Seidemann von Le Petit Marais.
Foto: Ela Çelik

Mit der Collective Bakery oder der veganen White Rabbit Bakery wurden kürzlich weitere Kleinbetriebe gegründet; das Café Babus eröffnet im Juli eine neue Bakery in Wiedikon. Nennen wir sie Boutique-Bäckereien – analog zu persönlich geführten Hotels. Mikrobäckereien oder Artisan Bakerys sind weitere Begriffe, die die Backbetriebe umschreiben.

In den Startlöchern steht auch die Mikrobäckerei Tsugi (Japanisch für «weitergeben, weiterreichen»). Die japanische Pastry-Chefin Jinny Watanabe und der Zürcher Koch Basil Nufer wollen im Kreis 5 einen Laden mit Backstube eröffnen.

Miso-Cookies und Baguette

Mittels Crowdfunding konnten sie kürzlich das Herz der Bäckerei, einen Ofen, finanzieren. Bis zur Eröffnung findet man das Tsugi-Duo am Samstag am Brupbacherplatz in Wiedikon. Am Stand gibt es Cookies mit Misopaste, Baguette-Brote, Focaccia, Amaretti und verschiedene Sauerteigbrote.

Neue Zürcher Boutiquebäckereien

Infos einblenden

«Meine Generation ist damit aufgewachsen, dass jedes Quartier eine eigene Bäckerei hatte. Wir wollen dorthin zurück», sagt der 41-jährige Nufer. Tatsächlich sind in Zürich die meisten Einzelbetriebe ausgestorben; längst stellen auch Grossverteiler Vollkornbrötchen her. Vielerorts haben zudem Ketten ältere Bäckereien übernommen ↗.

Die Handarbeit schmeckt man

Wie bei Seidemanns Croissants ist die Qualität der Gebäcksorten am Tsugi-Stand offensichtlich. Man schmeckt, dass deren Teig lange ruhen konnte und so komplexere Aromen entwickelte als Brot aus der Fabrik. Dessen Gärzeit ist nicht nur kürzer; oft kommen auch Zusatzstoffe zum Einsatz.

1 / 2

Ihr «Laden» ist noch ein Marktstand: Jinny Watanabe und Basil Nufer von Tsugi.
Foto: Boris Müller

Es versteht sich von selbst, dass viele der Neo-Bäckerinnen und -Bäcker für die Produktion auf heimische Mehlsorten zurückgreifen.

Sarah Asseel etwa verwendet für ihre Sauerteigkreationen Bio-Mehle, unter anderem aus der Altbachmühle in Wittnau im Fricktal. Sie stammt aus Kairo und hat im April die Mikrobäckerei Freja eröffnet. Die Stadtforscherin und Architektin backt seit Jahren leidenschaftlich gerne und hat sich mit Kursen weitergebildet.

In einem Back-Atelier in einer Genossenschaft in Leutschenbach entsteht unter anderem ihr Hausbrot. Es besteht aus 20 Prozent Vollkorn, das mit Apfelsaft und Sauerteig fermentiert wird. Asseen liefert seit kurzem im Norden der Stadt auf Vorbestellung aus.

Handgemachte Brote schmeckten nicht nur besser, sie seien auch verträglicher, betont Asseel. «Die lange Teigruhe gibt den Bakterien im Sauerteig die Möglichkeit, das Mehl abzubauen, um es bekömmlicher zu machen.»

> «Wenn es ums Brot geht, gibt es keine Abkürzungen.»
>
> Sarah Asseel, Mikrobäckerei Freja

Bei den Gebäcksorten mögen sich die verschiedenen Backprofis unterscheiden. Doch fragt man sie nach dem Grund, warum sie lange Reifezeiten, viel Handarbeit oder die Suche nach der perfekten Mehlmischung auf sich nehmen, sagen alle das Gleiche: Sie alle fanden nie ein Brot, dessen Qualität sie überzeugen konnte. Deshalb nahmen sie das Backen selber in die Hand.

Auch die Kontrolle über das Produkt und die Zeit vereint alle. «Wenn es ums Brot geht, gibt es keine Abkürzungen», sagt Sarah Asseel. «Ein gutes Brot muss in Etappen entwickelt werden, die jeweils genügend Zeit, Erfahrung und Know-how erfordern».

Der Lockdown sorgte für einen Backboom

Doch warum formieren sich gerade jetzt so viele Back-Start-ups? Die Pandemie hat dazu beigetragen. «Im Lockdown gab es einen regelrechten Backboom. Die Leute haben realisiert, dass Selbstgemachtes am besten schmeckt, und ihre eigene Teigmutter angesetzt. Dabei kommt auch die Fermentation ins Spiel, die gerade wiederentdeckt wird», sagt Marcel Paa.

Der Bäcker-Konditor aus dem Aargau ist bekannt für seine leicht verständlichen Backvideos auf Youtube. Seine Fangemeinde ist während Corona stark gewachsen, auch in Zürich. «Die vielen Tutorials, die man heute auf Youtube findet, machen es einem einfacher, Fortschritte beim Backen zu erziehlen.»

Das Handwerk sichtbar machen: Das gilt auch für die neuste John-Baker-Filiale an der Bahnhofstrasse.
Foto: Ela Çelik

Auch dürfte John Baker einen grossen Einfluss auf die neuen Mikrobäckereien ausgeübt haben. Die 2013 gegründete Bio-Bäckerei-Kette mit drei Standorten in der Stadt ↗ machte das sinnliche Handwerk wieder erlebbar: Jedes Verkaufslokal ist auch eine Backstube.

Abo Neue Filiale von John Baker
Zürichs Hipster-Bäcker gibt es jetzt auch an der Bahnhofstrasse

Für jene Generation, die die Zeit der kleinen Quartierbäckereien nicht mehr erlebt hat und es gewohnt war, im Coop Gipfeli zu kaufen, war das neu. Auch was die urbane Aufmachung angeht – schickes Logo, hippe Website –, ist John Baker prägend.

Der Pionier heisst Seri Wada

Ein Pionier im artisanalen Zürcher Backgewerbe ist auch Seri Wada. Der Quereinsteiger (er war früher in der Finanzbranche tätig) wagte 2016 den Sprung in die Backstube. Seine Baguettes und Croissants setzten nicht nur neue Massstäbe, was die Qualität und die lange Teigführung, sondern auch was die Preise angeht. Heute ist er in verschiedenen Läden eingemietet, etwa im Bridge in der Europaallee und im Jelmoli.

Wer Brotpreise aus Supermärkten gewohnt ist, könnte schockiert sein, wenn ein Sauerteigbrot von Seri und seinen Mitstreiterinnen und Mitstreitern etwa zehn Franken kostet.

Quereinsteiger und Backpionier: Seri Wada.
Foto: Reto Oeschger

Die Diskussion auf der Hochpreisinsel Zürich führt allerdings immer wieder zur gleichen Erkenntnis: Handgemachte Lebensmittel aus lokalen Zutaten haben ihren Preis. Spricht man mit den Backfans darüber, wird klar: Nicht das Biobrot ist zu teuer, sondern konventionelles Brot zu günstig.

«Ich finde, es gibt nichts Teureres als billige Nahrungsmittel», sagt Seri Wada. «Brot von kleinen Betrieben ist schon allein deshalb seinen Preis wert, weil es dreimal länger haltbar ist.»

Das Niveau für das perfekte Brot zu halten, ist eine Herausforderung

Der Qualitätsanspruch, den viele Neo-Bäckerinnen und Quereinsteiger haben, bringt aber auch Probleme mit sich. Die Produktion, die teilweise bis zum Selbermahlen des Mehls führen kann, ist nicht nur arbeitsintensiv; einigen Betreibern fehlt, wenn die Nachfrage steigt, die Kraft oder das Investitionskapital, um weiterzumachen.

Sie hören bald auf: Das Züribrot-Team Larissa Stamoulos und Sascha Graf.
Foto: Urs Jaudas

Larissa Stamoulos und Sascha Graf von Züribrot beispielsweise haben während des Lockdown damit begonnen, Sauerteigbrot herzustellen. Danach gründeten sie eine GmbH. Ihr Business legen sie vorderhand auf Eis. Noch bis zum 2. Juli ist ihre Kleinbäckerei in der Zollstrasse geöffnet, dann ist Schluss. «Wir wären auf Investitionen wie etwas einen grösseren Ofen angewiesen, aber die können wir nicht tätigen», sagt Sascha Graf.

Lehrstellen frühzeitig besetzt

Peter Lyner, Präsident des Zürcher Bäcker-Confiseuren-Verbandes meint, dass Quereinsteiger die Branche bereichern können. Die Probleme sieht auch er beim Wachstum. «Was fehlt, ist das solche Betriebe Lernende ausbilden. Sie stellen eher Hilfskräfte ein, was das Ausbildungsniveau in der Branche senken könnte», sagt Lyner.

Linda Seidemann von Le Petit Marais als in der Schweiz ausgebildete Fachkraft ist damit die Ausnahme. Trotzdem ist nicht von der Hand zu weisen, dass der neue artisanale Backboom das Ansehen von Bäckerinnen oder Confiseuren stärken dürfte.

Laut Peter Lyner wurden mehr Lehrverträge abgeschlossen als auch schon. «In meinem Betrieb konnten wir Lehrstellen frühzeitig für dieses Jahr besetzen – und sogar schon für nächstes Jahr.»

Claudia Schmid ist seit 2018 Redaktorin im Ressort Zürich Leben. Davor war sie zehn Jahre bei der «SonntagsZeitung». Sie schreibt über Gastronomie und Stadt-Trends und ist Restaurant-Kritikerin beim «Züritipp». Mehr Infos

Publiziert heute um 13:02 Uhr

Fehler gefunden? Jetzt melden.

Züritipp
Food, Events und Aktivitäten - Ihre Inspiration für Zürich.
Newsletter abonnieren

0 Kommentare

MEHR ZUM THEMA

Abo Neue Filiale von John Baker
Zürichs Hipster-Bäcker gibt es jetzt auch an der Bahnhofstrasse
John Baker verkauft sein Brot neu auch an exklusiver Lage. Und will dort seine Kundschaft von Sandwiches ohne Fleisch überzeugen.
30.04.2022

Abo Neue In-Bäckerei in Wiedikon
Für diese veganen Zimtschnecken fahren sogar Baslerinnen nach Zürich
ZÜRITIPP
22.02.2022

Abo Was isst Zürich? (Teil 3)
Um ihr Brot reisst sich halb Zürich
27.09.2021

Backen   Ernährung

© 2022 Tamedia. All Rights Reserved