



Sein Sortiment umfasst nur zwölf Brote: Der Bäckersohn und Quereinsteiger Jens Jung hat ein Ruchbrot von 800 Gramm auf der Schaufel.

JENS JUNG, 50, ZÜRICH – LÄSST DIE TEIGE BIS ZU 72 STUNDEN LIEGEN –

Jens Jung wuchs als Sohn eines Bäckers in Zürich auf, half als Bub in der Backstube, verzichtete auf eine Berufslehre, ging auf Reisen, stieg mit 30 in Vaters Geschäft ein und mit 40 wieder aus, gründete 2013 mit drei Nicht-Bäckern die Bäckerei John Baker und übernahm mit dieser vier Jahre später die vier Betriebe des Vaters.

Aussergewöhnlich wie dieser Werdegang sind auch die John-Baker-Bäckereien: Es sind Backstuben mit Ladentischen. Gleich hinter der Verkaufstheke wird geknetet und gebacken. «Bäcker, die von der Kundenschaft Anerkennung erhalten, sind die besseren Bäcker», ist Jung überzeugt. Ein Sortiment von nur zwölf Broten gehört zu den

Kennzeichen von John Baker, Brote mit wild zerklüfteten Oberflächen und aus Teigen, die bis zu 72 Stunden lagen, auch. Vor 18 Jahren war Jens Jung auf einer amerikanischen Website auf das Thema Sauerteig gestossen; seither hat es ihn nicht mehr losgelassen. «Schneller geht immer auf Kosten der Qualität», sagt er.

Sein Vater verkaufte in Lizenz Pain-Paillasse-Brote, die schon länger als in vielen Bäckereien üblich geführt werden. Heute werden die Jung-Betriebe «inspiriert von John Baker» geleitet und biozertifiziert. Jens Jungs Ziel: «Dass es überall gutes Brot gibt.» Dafür verrät er sogar anderen Bäckern seine Rezepte. johnbaker.ch, jung.ag



Die buttrigen Croissants von Daniel Hächler sind ein Geschmackserlebnis.

Bäcker Daniel Hächler im Aargauer Dorf Seengen glaubt an die Zukunft. Eben hat er eine neue Backstube gebaut, welche das Neue mit Tradition und Naturnähe verbindet: innen hell erleuchtet vom Tageslicht, aussen verkleidet mit Holzschindeln. Im Haus nebenan, wo er bis vor kurzem sein Brot backte und verkaufte, lässt er einen neuen Laden mit samt Café errichten.

Der 32 Jahre junge Bäcker sagt: «Ich bin überzeugt, dass wir Bäcker eine Zukunft haben. Die Leute wollen gutes Brot.»

Hächlers Optimismus ist angesichts der häufigen Meldungen von Betriebsaufgaben und -übernahmen in der Backbranche erstaunlich. In den letzten zwanzig Jahren reduzierte sich die Zahl der gewerblichen Bäckereien in der Schweiz um fast die Hälfte von 2443 im Jahre 2001 auf aktuell 1388. Viele von ihnen betreiben heute zwar Filialen, trotzdem hat die Gesamtzahl der Verkaufsstellen um rund ein Viertel abgenommen. Schuld daran ist der Druck der Konkurrenz – die Grossverteiler, die Tankstellenshops mit ihren aufbackwarmen Broten.

Und doch stehen wie bei Hächler auch vor vielen anderen Bäckereien im Lande die Menschen Schlange für Brot und Gipfeli. Zum Beispiel vor der Bäckerei Kult in Basel, bei Bread à porter in Bern, dienstags und samstags am Stand des «Eigenbrötlers» auf dem Wochenmarkt von Luzern und bei John Baker und Jung in Zürich.

Sie alle haben ein gemeinsames Betriebsgeheimnis: Sie verwenden für ihre Brotteige wenig Hefe, aber viel Zeit.

Feuchtigkeit macht haltbar

16 Stunden liegt der Teig des Ruchbrotes, bevor es Daniel Hächler in den Ofen schiebt. Zuerst ein paar Stunden bei 4 Grad in der Kühlkammer, dann bei 26 Grad in der Gärkammer. «Gutes Ruch-

brot braucht gutes Mehl und viel Zeit», sagt Hächler. «Und keine Pulver. Keine Geschmacksverstärker, keine Emulgatoren.» Die Hefe macht bei ihm nur ein halbes Prozent des Gewichts des Mehls aus.

Deswegen benötigt der Teig Zeit zur «Entspannung», wie Hächler sagt. Dabei entsteht im Innern des Teigs Kohlendioxid, das ihn aufgehen lässt.

Nach dem gleichen Prinzip, das lange Teigführung oder langes Gehenlassen genannt wird, macht Hächler auch seine übrigen Brote. Dem Roggenbrot auf der Basis eines Sauerteigs (siehe Box Seite 59) gibt er sogar 36 Stunden Zeit.

«Ich bin überzeugt, dass wir Bäcker eine Zukunft haben. Die Leute wollen gutes Brot.»

Daniel Hächler, Bäcker in Seengen

Nach den eineinhalb Tagen des Liegens und Reifens gleicht der Roggenteig einem Schoggipudding. Einer von Hächlers Bäckern leert den Wabbel in der Backstube aus einer Plastikwanne auf den Tisch, sticht mit der Teigkarte Portionen ab, wiegt sie, legt sie in Gärkörbe, in denen sie 45 Minuten bei Backstubentemperatur liegen bleiben, ehe er sie auf ein Förderband kippt und so als Fladen in den heissen Ofen befördert.

Bei Jung am Klusplatz in Zürich sehen die Brotteige ähnlich schwabbelig aus. «Wir verwenden für unsere Teige fast gleich viel Wasser wie Mehl», sagt Jens Jung, Chef und Mitinhaber von John Baker, zu dem der Betrieb gehört. Die

Feuchtigkeit hat gute Gründe und verschiedene Folgen: Sie begünstigt die Aktivität der Bakterien im Teig

und sorgt dafür, dass die Brote länger feucht und haltbar bleiben.

Das erzeugt weniger Food-Waste. Ein Nachteil ist, dass nasse Teige nicht maschinell portioniert und geformt werden können, weil sie die Maschinen verstopfen würden. Lang geführte Teige zeitigen viel Handarbeit.

Teig braucht Ruhe

Technisch betrachtet, ist das Prinzip der langen Teigführung ein Schritt zurück in die Zeit vor der Erfindung der industriellen Backhefe im späten 19. Jahrhundert. Organisatorisch bietet sie aber auch Vorteile: Die Teige müssen nicht mitten in der Nacht, sondern können vormittags angerührt werden. Der Arbeitsbeginn für die Bäcker und Bäckerinnen verschiebt sich um ein paar Stunden Richtung Morgen. Sie können sich länger ausruhen, weil der Teig länger ruht.

«Mit Ruhem hat das nicht viel zu tun», wendet Patrik Bohnenblust von

Bread à porter in Bern ein. «Im Teig herrscht viel Action. Der Abbau von Proteinen und Kohlehydraten ist ein komplexer Prozess. Aber dieser macht das Brot bekömmlicher, weil es in einer gewissen Weise vorverdaut wird.»

Die Aktivitäten der Milchsäurebakterien sorgen dafür, dass Brot aus lange geführten Teigen mehr Geschmack hat als nur kurz aufgeblähtes. Bohnenblusts Gasenbrot oder Hächlers Ruchbrot riechen auch einen Tag später, als ob der verführerische Duft von frisch gebackenem Brot konserviert worden wäre.

Bis 300 Aromen enthalte ein Sauerteig, sagt Bohnenblust. «Brot ist das günstigste Genussmittel», schwärmt er, «und zusam-