

# Rägeboge·Hauspost

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser

Sie kennen den Rägeboge als flächenmässig grösstes Bio-Geschäft der Region, mit seinem Bio.Markt, der Natur.Drogerie und dem Bio.Bistro. Ich bin mir sicher, Sie schätzen als Kundin oder Kunde die aussergewöhnliche Auswahl an Bio-Produkten im Bio.Markt, die hervorragende Beratung in unserer Natur.Drogerie und, zum Beispiel, den besonders aromatischen Kaffee im Bio.Bistro. Dies alles wäre ohne die Fachkompetenz und den täglichen Einsatz unserer MitarbeiterInnen nicht möglich.

boge-Team Anrecht auf mindestens fünf Wochen Ferien. Bei unserer BVG-Lösung (2. Säule) wird der Beschäftigungsgrad berücksichtigt, was Teilzeit-Mitarbeitende wesentlich besser stellt. Und, wir beschäftigen ja überwiegend Frauen, die Leistungen des Rägeboge bei Mutterschaft sind grosszügig.

Damit folgen wir unserem Leitbild, dem wir mit Kompetenz, gegenseitiger Wertschätzung und Eigenverantwortlichkeit nachleben wollen, um



Das Rägeboge-Team beim Jahresausflug in der Nudelwerkstatt La Martina.

Bestimmt kennen Sie das eine oder andere Gesicht an der Verkaufsfond. Weniger bekannt werden Ihnen die Mitarbeiterinnen der Administration sein und sicherlich diejenigen, welche nach Ladenschluss im Rägeboge putzen. Für 35 Menschen ist der Rägeboge Arbeitgeber oder Ausbilder. Die Summe der Arbeitspensen entspricht rund 25 Vollzeitstellen. Aktuell bilden wir vier junge Frauen aus. Zwei stehen in der vierjährigen Ausbildung zur Drogistin und zwei in der dreijährigen Ausbildung zur Detailhandelsfachfrau. Ihnen allen ist der Rägeboge ein sozial fortschrittlicher, verlässlicher Partner, der sich bei den Anstellungsbedingungen nicht am gesetzlichen Minimum, sondern an den Bedürfnissen der Mitarbeitenden, gemäss unseren Möglichkeiten, orientiert. So haben alle im Räge-

ein Arbeitsklima zu schaffen, das auch positiv auf Ihren Besuch bei uns ausstrahlt. Mir persönlich ist es ein wichtiges Anliegen, dass sich alle mit den Werten des Rägeboge identifizieren können, sich bei uns wohlfühlen und entwickeln können.

Ich bin überzeugt, Sie teilen viele unserer Werte. Für Sie engagieren wir uns und für Ihre Treue möchte ich mich bedanken. Mein Team und ich freuen uns sehr, Ihnen im Rägeboge zu begegnen!

Ihr Marcel Butty  
Geschäftsleiter Rägeboge

marcel.butty@raegeboge-winterthur.ch

Wir stellen vor:

### Sacha Inchi, die Wunderpflanze aus dem peruanischen Regenwald.



Haben Sie schon einmal von Sacha Inchi, Sacha Inchi, Inca Inchi oder der Inka-Nuss gehört? Wenn nicht, liegt es daran, dass diese hochwertige Nuss, die streng genommen eine Hülsenfrucht ist, bis vor kurzem in der Schweiz als Nahrungsmittel nicht zugelassen war.

Sacha Inchi, das Wort stammt aus der Inkasprache Quechua und bedeutet Inka-Bergnuss, gedeiht in den Regenwäldern der Amazonas-Region auf 500 bis 1500 Metern Höhe. In Südamerika kannte man die krautartige Rankenpflanze bereits seit Jahrtausenden. Mit dem Untergang der Inkakultur gingen leider auch die Kenntnisse über Sacha Inchi für lange Zeit verloren. Erst vor rund 30 Jahren wurden die Pflanze und ihre wertvollen Eigenschaften im Rahmen eines Forschungsprogramms wiederentdeckt. Seither steigt die globale Nachfrage stetig. Sacha Inchi ist hinsichtlich ihrer Nährwerte eine erstklassige Nahrungsquelle. Die Sacha Inchi-Produkte sind rein pflanzlich (vegan), absolut natürlich (ohne Zusatzstoffe) und glutenfrei. Aus den Samen der Frucht wird ein Premium-Speiseöl gewonnen, das von Spitzenköchen in den lukullischen Olymp erhoben wird. Das aus kalt gepressten Samen gewonnene, leicht verdauliche Öl, bietet ein ausgesprochen

harmonisches Verhältnis zwischen den drei Omega-Fettsäuren 3, 6 und 9. Als geschätzte Protein- und Vitaminquelle enthält es alle neun essentiellen Aminosäuren und einen sehr hohen Vitamin E-Anteil.



#### Die Anwendung in der Küche

Seit Jahrhunderten wird in Peru mit Sacha Inchi gekocht und immer noch ist es für die Eingeborenen am Amazonas ein sehr kostbares Lebensmittel. Vor gut vier Jahren kamen die ersten Sacha Inchi-Erzeugnisse zu uns. Sie waren allerdings nur im Non-Food-Bereich zu finden. Seit 2013 stehen die Produkte auf der Novel Food-Liste der EU. Erst dieses Jahr wurden die Früchte der Inka-Pflanze in der Schweiz als Nahrungs-

mittel zugelassen und Bio-zertifiziert. Aus den gerösteten Nüssen wird ein feiner Snack mit hohem Protein-Anteil hergestellt. Für den täglichen Bedarf an Omega-Fettsäuren genügen 30 g dieser Nüsse, die in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen «Salado», «Natural» und «Spicy» angeboten werden. Sie eignen sich als Beigabe für Müsli, Joghurts und Salate oder, als «i-Tüpfchen», für ein Pasta-Gericht (siehe Rezepte). Sacha Inchi-Teigwaren werden aus dem Pulver hergestellt, das bei der Öl-Herstellung gewonnen wird. Aus dem Pulver selbst lässt sich ein köstlicher Milchdrink herstellen. Die proteinreiche Pasta in den Sorten Penne, Fusilli und Hörnli ist schnell sättigend. Unumstrittenes Highlight der Produktpalette aus den Anden ist das Sacha Inchi-Öl. Es wird ausschliesslich in der

### Sacha Inchi: gesunde Kosmetik

Das Sacha Inchi-Öl eignet sich für die Pflege von entzündlicher und trockener Haut. Es kann zellregenerierend und -aktivierend wirken, die Hautelastizität erhöhen, Falten mildern und hat einen feuchtigkeitsspendenden Effekt. Schmerzen und Schwellungen werden durch die darin enthaltenen Omega 3-Fettsäuren gelindert. Der praktische Spender ist in unserem Bio.Markt erhältlich. Unser Tipp: das schmackhafte Öl kann pur eingenommen werden und lässt sich bequem in den Mundbereich dosieren.

### Sacha Inchi, das Sozialprojekt

Vor wenigen Jahren noch vom Aussterben bedroht, entwickelte sich in



Sacha Inchi-Pflückerin in den Anden.

sogenannten kalten Küche verwendet, darf also nicht erhitzt werden. Sein nussiges Aroma, kombiniert mit einer feinen Note, die an Sprösslinge und Gurke erinnert, harmonisiert mit Salaten, verfeinert Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte. Experimentieren kann man nach eigenem Gusto mit der Zugabe von frischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Limonen oder scharfen Gewürzen. Sacha Inchi ist zudem eine schmackhafte pflanzliche Alternative zu Fisch- und Leinöl. Die Haltbarkeit des Öls in blickdichten Flaschen liegt mit 18 Monaten wesentlich höher im Vergleich zu anderen Ölen (z.B. Leinöl wenige Monate). Bei allfälligen Allergien, Schwangerschaft oder vorhandenen Krankheiten ist es angezeigt, sich vor dem Konsum durch einen Arzt oder unser Fachpersonal in der Natur.Drogerie beraten zu lassen.

den letzten Jahren eine ökologisch und sozioökonomisch orientierte, nachhaltige landwirtschaftliche Nutzung von Sacha Inchi. Im Rahmen eines breit angelegten Förderprogramms wurden Anbau und Gewinnung der Sacha-Inchi-Pflanze in Peru von der SECO (Swiss Cooperation) unterstützt. Seit dieser Aufbauarbeit fliesen dem Projekt keine finanziellen Bundesmittel aus der Schweiz mehr zu. Das Fortbestehen des erfolgreich gestarteten Projektes und eng damit verbunden die Sicherung des Einkommens der Produzenten in den Anden, basieren heute auf Privatinitiativen, wie beispielsweise der Unterstützung durch Berg Olio (siehe Firmenporträt). BergOlio arbeitet mit kleinen Kooperativen, die den Anbau von Sacha Inchi organisieren, zusammen.

Mit dem Kauf von Sacha Inchi-Produkten helfen Sie mit, den Regenwald zu schützen.

### BergOlio Firmenporträt.



mit fairem Handel von nachhaltig und umweltverträglich produzierten Produkten mitzuhelfen, die Lebensgrundlage der Produzenten und deren Mitarbeitenden zu verbessern. Der Rohstoff für die Sacha Inchi-Produkte wird ausschliesslich bei lokalen Produzenten im Andenraum und Amazonasgebiet bezogen.

**Mercedes Durrer** ist Initiatorin des Fördervereins «Pro Amazonia in der Schweiz» (formelles Gründungsdatum 2015). Mit dem Förderverein sollen in ihrem Heimatland inskünftig noch mehr Mittel für spezifische Projekte zur Verfügung gestellt werden. Beispielsweise für die Schaffung von Arbeitsplätzen für Frauen, den Ausbau und die Regeneration des Regenwaldes, Tagesstätten und Kindergärten sowie Weiterbildungsprogramme für Frauen.

## Pastasalat «Sacha Inchik» mit geräucherter Forelle



### Zutaten für 4 Personen:

1 Pack (250) g Sacha Inchik-Hörnli von BergOlio  
 ½ Stange Lauch  
 2 Stück Bio-Forellen-Filets (von Heusser)  
 1 Schalotte oder kleine Zwiebel  
 Sacha Inchik-Öl  
 Weissweinessig  
 1 TL Tomatenpüree  
 1 TL Sojasauce  
 Cayenne-Pfeffer, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz  
 1 Bund Dill  
 30 g Sacha Inchik-Nüsse, gesalzen  
 ½ Zitrone

### Zubereitung:

Hörnli nach Packungsangabe im Salzwasser bissfest kochen. Lauch quer in

Streifen schneiden und die letzten 3 Minuten mit der Pasta mitkochen. Pasta und Lauch abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Forellenfilets in mundgerechte Stücke teilen. Dill waschen und Blättchen abzupfen. Schalotte oder Zwiebel fein hacken, mit Öl, Essig, Tomatenpüree, Sojasauce und den Gewürzen zu einer Sauce verrühren. Sauce mit Hörnli, Lauch und Forellenstückli vorsichtig vermengen. Mit gerösteten, grob gehackten Sacha Inchik-Nüssen bestreuen und mit Dill und Zitronenschnitzen ausgarnieren.

**Tipp:** Für die Vegi-Variante Tofu anstelle von Fisch verwenden.

## Sacha Inchik-Hörnli «Asia-style» mit Spinat



### Zutaten für 4 Personen:

1 Pack (250) g Sacha Inchik-Hörnli von BergOlio  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Stück frische Ingwerwurzel  
 1 kleine Chili  
 2 EL Öl (erhitzbar, z.B. Bio-Rapsöl)  
 500 g Blattspinat, tiefgekühlt  
 1 kleines Tetrapack Kokosmilch  
 1 Limone oder Zitrone  
 Salz, Pfeffer  
 Parmesan gerieben  
 30 g Sacha Inchik-Nüsse, gesalzen

### Zubereitung:

Hörnli nach Packungsangabe im Salzwasser bissfest kochen und abgiessen. Zwiebel, Knoblauchzehen, Chili (wer es weniger scharf mag, nimmt die Kerne raus!) und Ingwer fein würfeln und 2 Minuten im erhitzten Öl dünsten. Aufgetauten Spinat kurz mitdünsten. Kokosmilch angiesen und aufkochen lassen. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Sauce mit der Pasta vermischen. Zuletzt etwas geriebenen Parmesan und ein paar ganze, geröstete Sacha Inchik-Nüsse darüber streuen.

## Weizenkorn-Kerzen: Ein Lichtlein brennt!

Warmes Kerzenlicht sorgt nicht nur in der Adventszeit für Wärme und feierliche Stimmung in der guten Stube. Das Flackern einer Kerze gehört für viele zum stimmigen Wohnambiente oder romantischen Essen. Licht ist Leben. Ein Sprichwort, welches besagt «Kerzenlicht verschönt – und versöhnt», trifft sozusagen voll ins Schwarze. Vertreiben Sie die dunklen Stunden und trüben Gedanken und gönnen Sie sich einen Moment der stillen Einkehr bei Kerzenschein. Zum ungetrübten Genuss gehört, dass die Kerze nicht künstlich beduftet ist. Die Kerzen von Weizenkorn riechen nach Wachs und sind ansonsten komplett duftneutral. Die handgegossenen Unikate sind komplett durchgefärbt und erzeugen – im Gegensatz zu billig hergestellten Produkten – ein klares Licht und intensiv leuchtende Farben. Die

sehr hohe Qualität des verwendeten Waxes garantiert eine lange Brenndauer, der Docht wird der jeweiligen Kerzengrösse angepasst und sorgt für eine ruhige, gleichmässige Flamme.

Zur Auswahl stehen rund 50 verschiedene Farben, Unikerzen sind durchgängig einfarbig gehalten, die Landschaftskerze wird aus verschiedenen Farben gefertigt. Die Kerzenoberfläche ist glatt oder rau. Sämtliche liebevoll hergestellten Einzelstücke stammen aus der geschützten Werkstätte Weizenkorn. Hier finden 280 vorwiegend jüngere Menschen einen Arbeits- oder Ausbildungsplatz, die aus psychischen oder psychosozialen Gründen vorübergehend oder dauernd auf dem freien Arbeitsmarkt keinen Platz finden.

## Lassen Sie sich verführen: Couleur Caramel, Make-up wie vom Profi.

Mit Couleur Caramel präsentiert die Natur.Drogerie eine innovative und originelle Make-up Linie. Das Unternehmen Couleur Caramel wurde im Jahr 2003 mit der Vision gegründet, die einfachen und grundlegenden Werte in der Welt der Kosmetik zu beschützen und zu verbreiten. Couleur Caramel verbindet Spitzentechnologie mit den Möglichkeiten der Natur. Wann immer möglich werden pflanzliche Aktivstoffe aus der ökologischen Landwirtschaft verwendet. Mit dieser Philosophie ist Couleur Caramel die erste Make-up Marke, die einige ihrer Produkte mit dem von Ecocert geprüften Cosmébio Label anbieten kann. Dank der Mikronisierung, einem hoch entwickelten Mahlprozess, werden feinere Partikel als bei einem herkömmlich hergestellten Puder erzielt.

Der Pigmentanteil der Produkte entspricht Profi-Qualität, ermöglicht eine leichte Handhabung und Verteilung auf dem Gesicht und gewährleistet die perfekte Haltbarkeit. Das Ergebnis überzeugt durch wunderbar natürliches Aussehen.

Couleur Caramel hat sich dem Motto Respekt gegenüber der Natur verpflichtet. Verpackungen und Verkaufsständer sind häufig aus wiederverwertbaren Materialien konzipiert. Aus Achtung vor dem Tier werden die Produkte niemals an Tieren getestet.

Unser freundliches Fachpersonal der Natur.Drogerie zeigt Ihnen gerne die Make-up-Produkte von Couleur Caramel, aktuelle Make-up-Trends und den für Ihren Typ passenden Look.



Natürlich schön mit Couleur Caramel.



Mitarbeitende der geschützten Werkstätte Weizenkorn im Kerzenatelier.

UNI SAPON

SEIT 1984

## WENIGER IST MEHR

**WENIGER Müllproduktion:**  
Konzentrate zum Selber-Mischen

**WENIGER Transporte**  
= weniger CO<sub>2</sub>- Emission

**WENIGER verschiedene Einzelprodukte:**  
Nicht jeder Fleck braucht ein eigenes Putzmittel

**WENIGER Gefahren für Kinder und auch Haustiere:**  
keine giftigen Inhaltsstoffe

**WENIGER Umweltbelastung:**  
zertifiziert durch IMO und EcoControl

**WENIGER Hautirritationen:**  
milde Kosmetikrohstoffe

**WENIGER Kosten:**  
Wir verkaufen Ihnen kein Wasser -  
Nachrechnen lohnt sich



### Wichtige Termine

Bio.Markt:	28.11. Sacha Inchi-Produkte
	29.11. Emil's Salatsaucen
Natur.Drogerie:	21.11. Droste-Laux basische Naturkosmetik
	28.11. Weleda Promo-Tag
	02.12. Couleur Caramel Schminkevent
	12.12. Goloy-Promo mit 20% Rabatt

### BIO.BISTRO

## «Ein Bad erfrischt den Körper, eine Tasse Tee den Geist».



Wir schliessen uns dieser japanischen Redensart an und laden Sie ein, unsere köstlichen Teespezialitäten zu entdecken. Im Bio.Bistro gibt es jetzt wieder frisch angesetzten Ingwer- und Chai-Tee. «Man trinkt den Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen», weiss ein chinesischer Gelehrter. Gönnen Sie sich ein paar ruhige und genussvolle Minuten in unserem Bistro und schöpfen Sie frische Energie für den Alltag. Wir wünschen es Ihnen von Herzen!

## Aktuelles Angebot des Bio.Bistro.

Ein gesunder, leichter Lunch, eine schnelle Stärkung vor dem nächsten Termin, oder etwas Süsses aus unserem Confitserie-Angebot. Ob im Bio.Bi-

stro genossen oder Take-away, für gesundheitsbewusste Geniesser halten wir Suppen, Sandwiches, Salate, Crêpes, Wähen und vieles mehr bereit.

### BIO.MARKT

## Schenken Sie etwas Besonderes!



Ein Geschenkkorb oder Weihnachtspaket aus dem Rägeboge bereitet Freude.... sogar Leuten, die schon

alles haben. Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage vor dem gewünschten Termin bekannt.

**rägeboge**  
natürlich.biologisch

Rägeboge Winterthur GmbH  
(gleich hinter dem HB Winterthur)  
Telefon 052 267 00 00  
www.raegeboge.com

### Öffnungszeiten

#### Bio.Markt / Natur.Drogerie

Montag - Freitag 8.30 - 19.00  
Samstag 8.00 - 17.00

#### Bio.Bistro

Montag - Freitag 7.30 - 19.00  
Samstag 8.00 - 17.00

**VERARBEITUNG.** Vor 28 Jahren wanderte Biobäcker Franz Dolderer aus Süddeutschland in die Schweiz ein. Zehn Jahre später machte er sich selbstständig. Er führt die Demeter-Bäckerei Haus des Brotes in Winterthur. Ein Porträt des Vollkorn- und Vollblutbäckers.

# «Brot muss einen Charakter haben»

**Markus Bär** | Der freundliche, fast etwas scheu wirkende Bäcker empfängt mich in seiner Backstube. Meiner zur Begrüßung ausgestreckten Hand hält er seinen Unterarm zum Ergreifen hin – Hygiene geht vor in seinem schönen Handwerk.

«Ich mach das schon ewig», sagt Franz Dolderer, als ich mich umsehe, «ich bin ein Ewigzeitbäcker.» Den Raum dominiert der gemauerte Holzofen: mit seinen Ausmassen, dem Duft, den er verströmt, der Hitze, die er abstrahlt.

Franz Dolderer stammt aus Tannheim in Süddeutschland. Schon seine Grosseltern und Eltern betrieben eine Mühle mit Bäckerei. Auch eine Sägerei und ein Landwirtschaftsbetrieb gehörten dazu. Der junge Franz lernte sowohl Bäcker als auch Müller, aber den elterlichen Betrieb übernehmen, das wollte er nicht. «Das hätte mich belastet», sagt er leise. Stattdessen ging er, wie man das den Müllern ja nachsagt oder nachsingt, lieber auf Wanderschaft. Den Betrieb übernahm der ältere Bruder und er führt ihn noch heute.

1986 kam Dolderer in die Schweiz und fand im Kornhaus Vogelsang im thurgauischen Dussnang seine erste Anstel-



«Eine andere Feuerqualität»: Franz Dolderer heizt ein.

«Une autre qualité du feu»: Franz Dolderer met le feu au four.

lung. Von 1991 bis 1996 war Dolderer Angestellter der Genossenschaft Rägeboge und führte deren Backstube in Wil, Kanton St. Gallen. 1996 machte sich Dolderer selbstständig: Er übernahm von der Genossenschaft Rägeboge das Haus des Brotes in Winterthur. Den vom österreichischen Hafner Johann Höpferger in Wil gebauten Holzofen übernahm er auch und zügelte ihn in seine neue Backstube. Der siebzehn Tonnen schwere Ofen ist grundsätzlich transportabel, er passt auf einen Tieflade-Lastwagen, aber natürlich nicht durch jede Tür ... Auch musste er am neuen Standort teils frisch aufgemauert werden.

Dolderer verbackt pro Jahr rund fünf- undzwanzig Tonnen Getreide. Aber

er kauft nicht irgendwelches Getreide, da hat er eine klare Philosophie: Wenn immer möglich arbeitet er mit Demeter-Getreide, und für alle seine Vollkornprodukte mahlt er das Korn selber. Soweit wie möglich kauft er das Korn bei drei Demeter-Betrieben in der Region ein, bei Susanne Dohrmann, Winterthur, Ueli Hofmann, Bertschikon, und Manfred Richartz, Hombrechtikon. Sie liefern Weizen, Urinkel, Emmer und Roggen.

Dolderer ist Bäcker bis aufs Feld: Bei anhaltend nassem Wetter besucht er auch mal «seinen» Dinkel oder Roggen, um zu sehen, wie es den Kulturen geht, ob es nicht etwa zu Auswuchs kommt.

Mit zwei der drei Betriebe arbeitet Dolderer schon lange zusammen, er schätzt und pflegt solche Partnerschaften. «Ich bin gut abgedeckt mit diesen Betrieben, meine Bäckerei ist ja klein.» Dennoch, es reicht nicht immer übers ganze Jahr. Dann sucht Dolderer die fehlende Getreidesorte anderswo in der Schweiz, wenn möglich in Demeter-Qualität, sicher aber bio. Zwei Ausnahmen gibt's: Ein Betrieb in Süddeutschland steuert das seltene Einkorn bei. Und das Getreide fürs Kamut-Brot kommt aus Kanada. Kamut, das ist der Handelsname für eine Urweizensorte, wird in der Schweiz nicht angebaut. «Dieses Brot ist sehr beliebt bei meiner Kundschaft.» Spitzenreiter der Produktpalette aber sei das

## Noch vier Jahre

Ende 2018 läuft der Mietvertrag für das Haus des Brotes aus. Voraussichtlich wird Franz Dolderer seinen Betrieb nicht noch einmal an einem neuen Ort aufbauen wollen. Eine Nachfolge in der Familie hat er nicht.

Vielleicht will sich jemand frühzeitig um den Betrieb oder den Holzofen bemühen?



«Maison du pain».

Emmer-Vollkornbrot. «Das ist vielleicht auch mein bestes Brot.»

Insgesamt kommt die Demeter-zertifizierte Bäckerei auf einen Demeter-Anteil von rund fünfzig Prozent. Die andere Hälfte der Produkte wird als Bioware verkauft.

Für die Zöpfe und verschiedene helle Brote kauft Dolderer das Mehl zu, helle Mehle produziert er nicht selber. Da kommt entweder der Familienbetrieb Mühle Oberembrach, Kanton Zürich, oder die Steiner Mühle in Zollbrück im Emmental zum Zug.

Dolderers besondere Liebe gehört den Vollkornbroten: «Da mach ich alles selber, vom Einkauf bis zum Verpacken.» Das Dinkelbrot entsteht entlang einer kleinen, durchgehend von der IG Dinkel und Demeter zertifizierten Kette: Die Betriebe Dohrmann und Richartz bauen den Urdinkel an, lassen ihn in der Mühle Heitertal von Familie Kunz in Winterthur reinigen und *röllen* (entspelzen), im Haus des Brotes wird gemahlen und gebacken.

«Ich arbeite gern mit kleinen Betrieben zusammen. Sie produzieren weitgehend handwerklich, sind beweglicher und können innovativer sein. Alles ist viel elementarer – verstehen Sie, was ich meine?»

Auch das Haus des Brotes ist beweglich und innovativ. Obwohl er bereits rund sechzig verschiedene Brote, Zöpfe und Kleingebäck im Sortiment hatte, liess sich Franz Dolderer im Brotmuseum Ulm von einer historischen Semmel begeistern: Die «Geschöpften» werden mit einer speziellen Kelle mit zylindrischem Kopf aus Holz portioniert, eben geschöpft, und im Ofen abgelegt. Diese Geschöpften wollte Dolderer auch machen, er suchte und fand einen Tischler in Süddeutschland, der ihm die Schöpfkelle anfertigte.



Hier entstehen «Geschöpfte». Hinten die spezielle Schöpfkelle.

Ici sont confectionnés les «Geschöpften». Au fond la louche spéciale.

In Zusammenarbeit mit der Getreidezüchtung Peter Kunz hat Dolderer im vergangenen Sommer mit Triticale experimentiert. Ziel ist es, aus dieser Getreideart, einer Kreuzung von Hartweizen und Roggen, ein schmackhaftes Brot zu produzieren. Triticale wird bisher fast ausschliesslich als Futtergetreide verwendet, allenfalls noch als Zugabe in speziellen Mehlmischungen. Es ist schwierig zu verbaken; die Mischung von Weichweizen und Roggen ergibt eine bessere Backfähigkeit. Wenn er genügend Triticale erhält, bringt Dolderer das neue Brot demnächst in den Verkauf.

Obwohl er schon «ewig» backt, weiss Dolderer: «Es läuft nicht von alleine. Ich muss mich immer anstrengen.» Er müsse ein Rezept zu seinem eigenen machen, seine Erfahrung einbringen. «Wenn eine Verbindung entsteht zwischen mir und dem Rohstoff, dann kommt's gut.»

Viel Handarbeit und lange Teigführungen sind typisch für das Haus des Brotes. Was hier nicht von Hand gemacht wird, ist einzig das Kneten des Teigs. «Nur noch einer oder zwei Bäcker in der Schweiz kneten von Hand. Langsames und schonendes Kneten geht auch mit der Maschine.»

Dolderer will jedem Brot seinen eigenen Charakter lassen. «Brot muss einen Charakter haben.» Deshalb dürfe man den Teig nicht «verklopfen». «Ich mache möglichst wenig mit dem Teig.»

Dolderer legt Holz nach. «Ich heize ausschliesslich mit Buchen- und Fichtenscheiten. Das ergibt eine andere Feuerqualität!»

Die «andere Qualität», das könnte Dolderers Leitmotiv sein. So schwärmt er von seiner Wirbelmühle (Zentrofänmühle), die er für viele seiner Vollkornbackwaren einsetzt. Das Korn wird hier von einem Luftstrom an den Mühlstein gewirbelt und dadurch aufgebrochen, nicht gequetscht. Das Mehl werde so besonders fein und erhalte eine lockerluftige Qualität, versichert Dolderer. «Anders» soll auch das Wasser sein: Es kommt ausschliesslich wiederbelebtes Wasser\* zum Einsatz.

Der Lärm, den die Wirbelmühle erzeugt, ist Musik in Dolderers Ohren, seine Mitarbeiterin, die dreimal pro Woche für fünf Stunden kommt, stört sich daran. Im Haus des Brotes werden auch zwei Osttiroler Getreidemühlen eingesetzt, das ist der Typ, den man in Miniaturgrösse im Haushalt verwendet.

Die Backwaren werden zum grössten Teil, nämlich zu etwa siebzig Prozent, an zwei Wochenmärkten in Winterthur und einem in Oerlikon verkauft. Für die restlichen dreissig Prozent des Absatzes sorgen die Bioläden Rägeboge und L'Ultimo Bacio in Winterthur und Zürich sowie zu einem geringen Anteil der Versand Biopac. An den Märkten tritt eine Verkäuferin für das Haus des Brotes auf – irgendwann muss ja auch ein Bäcker schlafen.

\* System: GIE-Wasser-Aktivator nach Peter Gross ([www.giewasser.ch](http://www.giewasser.ch)); [www.gie-wasseraufbereitung.de](http://www.gie-wasseraufbereitung.de)