

## Region

# Die Backstuben sind zurück im Quartier

**Sauerteigbäcker im Breitenrain** Alteingesessene Berner Bäckereien produzieren heute am Stadtrand. Wenn es im Stadtzentrum nach Brot duftet, stecken oft Quereinsteiger dahinter.

**Claudia Salzmann**

Eine lange Warteschlange sieht man jeweils am Samstagmorgen bei der Mikrobäckerei Copain im Innenhof der ehemaligen Feuerwehrraserne Viktoria. Alle wollen Sauerteigbrot. Und Schoggi-Gipfeli, ebenfalls auf Sauerteigbasis. Seit einigen Monaten arbeitet dort Patrice Bachmann. Sein Name ist Programm, denn er ist Bäcker. Sauerteigbäcker. Nach einer Startphase in der Länggasse ist er in den Breitsch umgezogen.

Der 48-Jährige ist nicht der Einzige mit mehligten Händen im Breitenrain: Wenige Strassen weiter hat sich ein Kollektiv an der Greyerzstrasse niedergelassen. Eine Frau schneidet Haare, einige tätowieren, jemand fotografiert, andere musizieren. Und ein Trio bäckt: In der Caluni-Backstube ist es gegen 30 Grad warm. Das ist perfekt für den Teig, aber schweisstreibend für die Neo-Bäcker Caio Schaeffner, Luca Schaeffner und Nino Kohler.

## Ofen per Crowdfunding

Calunis Geschichte hat schon vor den Lockdowns begonnen. Calunis Sauerteig heisst Roque und wird in einem übergrossen Joghurtbecher aufbewahrt. Ein bescheidenes Zuhause, wenn man bedenkt, was alles von Roque abhängt. Während des Lockdown gab es wöchentlich bis zu 60 Bestellungen. Freunde halfen mit, die Brote auszuliefern.

Alle drei gehen Anfang Woche ihrem hauptsächlichen Brotjob nach. Ab Mittwoch stehen sie in der Backstube und füttern Roque mit Mehl. So wird der Teig aktiviert, damit er am Freitag zum Backen bereit ist. «Wasser, Mehl und Salz, fertig. Mit so wenig kann man so etwas Gutes machen», sagt Caio Schaeffner.

Immer wieder stehen sein Bruder Luca Schaeffner und Nino Kohler vom Tisch auf, weil sie sich um den Teig kümmern müssen. Auf dem Gestell sind Körbchen gestapelt, in denen die Teiglinge ruhen. Spartanisch eingerichtete sind sie, denn am liebsten mangelt es an allen Ecken: Nach einer Crowdfunding-Aktion konnten sie sich einen neuen Ofen leisten.

Ausgelastet seien sie noch nicht. Sie arbeiten mit Tagesschulen zusammen und liefern an einige Restaurants. «Die verkaufte Menge ist uns egal, wir machen es, weil wir Spass daran haben», sagt Schaeffner. Ihr Brot kostet zwei, drei Franken mehr als ein vergleichbares aus einer Bäckerei, ist dafür länger haltbar. Auch nach Tagen schimmle es nicht. Einmal hart geworden, könne man es leicht wieder aufbacken.

Zurück zu Copain: Dort bearbeitet Patrice Bachmann Teiglinge mit schwarzem Sesam. Er ist Önologe und führt Weinseminare durch. Doch in der Pandemie fanden praktisch keine solchen mehr statt. «Es ist ein tolles Gefühl, die Kunden zu beobachten, wie sie das Brot brechen, daran riechen und genüsslich essen», sagt Bachmann. Weit weg vom Wein ist es nicht, denn auch hier geht es um Fermentation.



Patrice Bachmann von Copain bäckt in der ehemaligen Feuerwehrraserne Viktoria. Foto: Adrian Moser



Caio Schaeffner, Luca Schaeffner und Nino Kohler von Caluni (v. l.).

Bachmann faltet die Teiglinge. So fängt der Teig Luft ein, deren Aromen das Brot attraktiv machen. Er strebe nach dem echten Brot: «Eines, das man immer essen möchte und nie langweilt.» Sein Praktikant, ein restaurantloser Punktekoch, dreht sie im Mehl und füllt sie in Gärkörbe und Zelluloseformen ab. Hier ruhen sie bis zu 40 Stunden lang.

## Was sagen die Profibäcker?

Die Neo-Bäcker sind auch Brot-Sommelier Patrik Bohnenblust nicht entgangen. Er führt seit



Er ist ein «grosser Förderer» des Sauerteigbrots: Brot-Sommelier Patrik Bohnenblust. Foto: Nicole Philipp

zehn Jahren die Bäckerei Bread à Porter in der Münstergasse. «Ich finde die Quereinsteiger lebend. Sie haben andere Ansätze als wir Bäcker», sagt er. Das inspiriere gegenseitig und mische die Branche auf. «Jeder, der gutes Brot verkauft, hat seine Daseinsberechtigung.» Solange ein von Hand hergestelltes Brot auf ein höheres Level gebracht werde, gewänne alle. Es sei die beste Methode, um gegen die industrielle Massenproduktion anzukommen.

Patrik Bohnenblust ist dem Thema komplett verfallen und setzt alles daran, das Sauerteigbrot wieder populär zu machen. «Ich bin kein Pionier, sondern ein grosser Förderer», sagt der 54-Jährige. Bohnenblust erinnert sich, dass dem Thema Sauerteig in seiner Lehre nur ganz wenige Lektionen gewidmet wurden. Seine Tochter Céline (26) habe in ihrer Lehre überhaupt nichts mehr davon gehört. «Heute weiss ein Lernender wieder, wie sie zu backen sind.»

## Umzug an den Stadtrand

Die Backstube von Patrik Bohnenblust ist die einzige verblie-

bene der Altstadt. Auch in den Quartieren riecht es selten nach frischem Brot. Die Bäckereien Glatz, Bohnenblust – die Patrik Bohnenblusts Bruder führt – und Reinhard haben ihre Produktion an den Stadtrand verlegt. Nicht weil sie industriell arbeiteten, sagt Patrik Bohnenblust, der bei vielen Neubauten mitgewirkt hat. Dort hätten sie mehr Platz: «In den neuen Backstuben gibts nicht eine Knetmaschine oder einen Ofen, sondern mehrere. Und die Brote werden noch immer von Fachleuten gebacken und nicht maschinell.»

Auch bei den anderen Berner Bäckereien finden Kundinnen und Kunden Sauerteigbrote. Patrik Bohnenblust hat in akribischer Arbeit auf seiner Website viele Angebote zusammengetragen. Für farbige Versionen zum Beispiel sorgt die vegane Bakery Bakery, die im Sommer 2020 die ehemalige Mutze-Bäckerei an der Schärerstrasse übernommen hat.

Seit Jahren setzt sich Patrik Bohnenblust intensiv mit dem Thema auseinander. «Es ist Magie», sagt er. Jeden Tag steckt er die Nase in seine Teige. Man

müsse wissen, ob der Teig mehr Wärme brauche, und ihn fühlen. Bei 26 bis 28 Grad werden die Milchsäurebakterien aktiv, ist es kälter, arbeiten die Essigbakterien. «Deshalb wird das Brot zu sauer», weiss Bohnenblust, der eine Diplomarbeit zum Thema geschrieben hat.

## Berliner und Christstollen

In seiner Experimentierfreude verwendet Patrik Bohnenblust Sauerteig für immer mehr Produkte. Jetzt zu Weihnachten ist Christstollen aktuell, der aus regionalen Zutaten gemacht werde. Die Edition «Zytglogge» bäckt er aus einem Urdinkel-Sauerteig mit Matte-Gin, Äpfeln, Kirschen, Haselnüssen, Honig, Anke und Eiern. «Der Sauerteig rundet den Zucker, die Früchte und den Alkohol ab.»

Auch die Neo-Bäcker im Breitenrain zeigen Mut für Neues: Calunis backen Focaccia. Bei Copain träumt Patrice Bachmann von Berlinern und Kartoffelkuchen. Wie beim Teig ist Geduld gefragt: Die Warteschlange vor seiner Backstube dürfte also künftig noch länger und länger werden.

## Nachrichten

### Grüne vernetzen sich im Gantrischgebiet

**Mittelland/Thun** Vertreterinnen und Vertreter der Grünen haben sich zu einer wahlkreisübergreifenden Sektion Grüne Gantrisch zusammengeschlossen: Wie sie in einem Communiqué erklären, wollen sie sich fortan an den politischen Prozessen in mehr als einem Dutzend Gemeinden in den Verwaltungskreisen Bern-Mittelland und Thun beteiligen. Unter dem Co-Präsidium von Nora Hänni (Burgistein) und Kathrin Sauter (Schwarzenburg) sollen die grünen Kräfte in der Region auf diesem Weg vernetzt und ihre Politik sichtbarer gemacht werden. Mit Hänni und dem Schwarzenburger Gemeindepräsidenten Urs Rohrbach mischen die Grünen Gantrisch im März zudem auf den Listen der Wahlkreise Thun und Mittelland Süd bei den Wahlen in den Grossen Rat mit. (khl)

### Frau von Taxi überrollt und tödlich verletzt

**Biel** Am Samstag gegen 18.15 Uhr wurde in Biel eine Frau unter einem Auto eingeklemmt. Wie die Kantonspolizei mitteilt, stieg die Frau aus einem Taxi aus und wollte sich entfernen, als sie zu Fall kam und vom losfahrenden Taxi überrollt wurde. Als die Rettungskräfte am Unfallort im Quartierbereich der Gottfried-Reimann-Strasse eintrafen, konnten sie nur noch den Tod der Frau feststellen. Die formelle Identifikation der Verstorbenen stand gestern noch aus. Zur Klärung des Unfallhergangs wurden Ermittlungen aufgenommen. (mb/pd)

## Wir gratulieren

**Bowil** Heute feiert **Wilhelm Roth** an der Sagistrasse 8 seinen 75. Geburtstag. (pd)

**Zäziwil** An der Reutenenstrasse feiert heute **Elisabeth Fankhauser** ihren 75. Geburtstag. (vwz)

Wir gratulieren dem Jubilar und der Jubilarin herzlich und wünschen alles Gute.

## BZ BERNER ZEITUNG

Berner Zeitung  
Zeitung im Espace Mittelland  
HERAUSGEBERIN Tamedia Espace AG, Dammweg 9,  
Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 330 31 11  
VERLEGER Pietro Supino

REDAKTION  
Chefredaktion: Simon Bärtschi (smb), Chefredaktor  
Gesamtredaktion und «Berner Zeitung»: Patrick Feuz (paf), Chefredaktor «Bund»: Regula Fuchs (reg),  
Leiterin Kultur & Gesellschaft, Wolf Rökken (wrs),  
Leiter Tagesleitung.

Ressortleiter: Bern: Chantal Desbiolles (cd), Marcello Odermatt (mob), Stefan Schnyder (sny), Region:  
Stephan Künzi (skk), Sandra Rutschli (sar), Kultur & Gesellschaft: Regula Fuchs (reg), Michael Feller (mfe)  
Stv., Desk/Interaktion: Florine Schönmann (flo),  
Christian Zellweger (zecz), Stv.

Verlagsleiter: Robin Tanner  
ADRESSE UND TELEFONNUMMER Hauptredaktion  
3001 Bern, Dammweg 9/Postfach, Tel. 031 330 33 33  
E-Mail: redaktion@bernerzeitung.ch  
Zentrale: 031 330 31 11

Abo-Service: Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo wenden Sie sich am besten über eines der Online-Formulare an uns: contact.bernerzeitung.ch, Telefonisch erreichbar unter: Tel. 0844 844 466

Abonnementspreise: shop.bernerzeitung.ch  
Inserate/Todesanzeigen: Goldbach Publishing AG,  
Werdstrasse 21/Postfach, 8021 Zürich,  
Tel. 031 330 33 10,  
E-Mail: inserate@bernerzeitung.ch, www.adbox.ch

Internet: www.bernerzeitung.ch  
E-Mail: online@bernerzeitung.ch

Gesamtauflage Berner Zeitung/Bund:  
Ges. verbreitete Auflage 114'377 (WEMF 2020)  
Copyright-Regelung Vergleiche grosses Impressum in der Montagsausgabe.

Das vollständige Impressum finden Sie auf  
bernerzeitung.ch/impressum

Ein Mitglied des



Ein Angebot von Tamedia