

## Brotland Schweiz: Spiegel kultureller Vielfalt

*Detmold / Hamburg. (13.11. / agf / eb) «Rohstoffe und Brotspezialitäten» hieß ein Schwerpunkt der 57. Tagung für Bäckerei-Technologie, die die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) Anfang November auf dem Detmolder Schützenberg veranstaltete (vgl. WebBäcker 45/2006). Mit dazu gehörte ein Referat von Michael Kleinert aus Wädenswil (CH) über das «Brotland Schweiz».*

Dem gehen in diesem Bericht einige Anmerkungen voraus zu den eidgenössischen (Brot-) Traditionen sowie zu Getreide und Mehl in der Schweiz (Quellen: teilweise swissworld.org sowie schweizerbrot.ch). Dann folgt eine kurze Zusammenfassung des Referats von Michael Kleinert, die vor allem den aktuellen Brotmarkt in der Schweiz skizziert. Notizen zu den eidgenössischen Kantonsbroten runden diesen Bericht ab.

### Brot zum Teil «sehr regionale Angelegenheit»



Schweiz.

Traditionell ist das Thema Brot in der Schweiz eine sehr lokale Angelegenheit. Mit ihm ist es ähnlich wie mit den eidgenössischen Dialekten und Landessprachen: Glaubt man endlich eine Mundart verstanden zu haben, so kann es sein, dass das im benachbarten Tal herzlich wenig nützt. Kurzum: Helvetische Kultur und

Eigenarten spiegeln sich in einer erfreulich großen Brotvielfalt wider. Dabei zeigt sich die Reichhaltigkeit besonders in den zahlreichen Kantonsbroten und regionalen, von Tal zu Tal variierenden Brotspezialitäten.

Geschmack, Vorlieben und Traditionen sind in den verschiedenen Gegenden der Schweiz unterschiedlich. Die «sehr regionalen Angelegenheiten» wie den schweizweit bekannten «Grittibänz», das Appenzeller «Filebrot» oder Berner «Chindbettibrot» lassen wir an dieser Stelle sehr regional sein und wenden uns



Das Zürcherbrot ist schweizweit verbreitet und gilt als Standardbrot (Quelle: swissworld.org).

ausschließlich den Kantonsbroten zu, die von Landstrich zu Landstrich mal mit mehr, mal mit weniger Stolz gebacken werden.

Viele Kantonsbrote wurzeln in alten Bräuchen, andere sind als Folge gesellschaftlicher Veränderungen und neuer Ernährungsgewohnheiten entstanden. Allen Kantonsbroten gemeinsam ist, dass sie Mitte des 19. Jahrhunderts als solche anerkannt wurden. Zu dieser Zeit gründeten die Eidgenossen nämlich ihren Nationalstaat und jeder Kanton bekam «sein» Brot.

Seither etwas unter die Räder gekommen scheint das Zürcherbrot: Mit seiner einfachen ovalen Form, den diagonalen Einschnitten und der goldbraunen Kruste ist es schweizweit verbreitet und gilt als Standardbrot. Kauft der Kunde ein gewöhnliches Weiß- oder Ruchbrot, so hat dies meist die Zürcher-Form. Das mittlerweile «Gewöhnliche» bringt es mit sich, dass bei Super-Sonderangeboten und ähnliche Aktionen meist das Zürcherbrot erhalten muss.

### «swiss granum»: Getreide und Mehl in der Schweiz

Da deutsche und österreichische Bäcker mit «Ruchbrot» oder «Ruchmehl» vermutlich nicht so viel anfangen können wie ihre eidgenössischen Kollegen, hier ein paar Definitionen zu den in der Schweiz üblichen Mehltypen (nur Weizen): Weißmehl Type 400; Weißmehl Type 550; Halbweißmehl Type 700; Ruchmehl Type 1100; Vollkornmehl Type 1700.

Brote mit Anteilen an Roggen, Dinkel, Hafer oder Gerste gelten in den meisten Fällen als Spezialbrote. Eine Tradition, ein Selbstverständnis in der Verarbeitung von Roggen besteht kaum. Zudem hebt sich das Weizenmehl, das in den helvetischen Mühlen für den Inlandsmarkt produziert wird, in seinen Eigenschaften von dem ab, das deutsche Mühlen für deutsche Backbetriebe mahlen. Die Schweiz zählt über 80 Mühlen (Quelle: Swissbaker).

Weitere Informationen über die Getreidesorten, die in der Schweiz zum Einsatz kommen, liefert «swiss granum» ( <http://www.swissgranum.ch> ). Die helvetische Dachorganisation der Getreide-, Ölsaaten- und Eiweißpflanzenwirtschaft vertritt und koordiniert die gemeinsamen Interessen ihrer Mitglieder.

Als Branchenorganisation sorgt sie für Rahmenbedingungen und Strukturen, die in der Schweiz eine angemessene wirtschaftliche Tätigkeit auf allen Stufen ermöglichen und bietet ihren Mitgliedern bedarfsgerechte Dienstleistungen an. «swiss granum» führt auch die Sortenliste über den Weizen, der in der Schweiz für die Schweiz angebaut wird.

### **Michael Kleinert, Wädenswil: Das Brotland Schweiz heute**

«Der Umsatz mit Schweizer Brot- und Backwaren betrug 2005 rund 2,6 Milliarden Schweizer Franken (Retail-Sales-Turnover). Die Schweizer Bevölkerung (7,4 Millionen Menschen, 20 Prozent Ausländeranteil) verzehrte 131 Gramm Backwaren pro Person und Tag, was einem durchschnittlichen Jahreskonsum von 52 Kilogramm entspricht.

Mit mehr als 300 Brotsorten weist die Schweiz eine Brotvielfalt auf, die zu 95 Prozent aus weizenbetonten Brotsorten besteht. Roggenbrot wird hauptsächlich im Kanton Wallis produziert, gewinnt aber auch in anderen Kantonen durch verstärktes nationales Marketing an Bedeutung. Häufig kommen bei der Herstellung von Weizenbroten indirekte Führungen zum Einsatz, die sich positiv auf das Aroma auswirken (Pouliche, kurz- oder lang geführte Vorteige).

Der Einsatz der indirekten Teigführungen erfolgt sowohl bei der handwerklichen als auch der industriellen Backwarenherstellung. Die handwerklichen Bäckereien produzieren ungefähr ein Drittel des gesamten Backwarenmarktes. Zwei Drittel werden dominiert von den Großverteilern Coop und Migros (größtenteils mit eigener Produktion, aber auch Handel) und in geringerem Maße von Discountern (zum Beispiel Denner, Aldi).

Marktanalysen stellten fest, dass zwar generell sinkende Ausgaben der Konsumenten für Lebensmittel festzustellen sind (9,2 Prozent des verfügbaren Einkommens), doch spielen beim Einkauf Kriterien wie Qualität, Natürlichkeit, die Schweizer Herkunft sowie Regionalität eine größere Rolle als der Preis.»



Das Martinsbrot mit Wurzeln in Sursee (Kanton Luzern) ist süß und enthält getrocknete sowie kandierte Früchte (Quelle: [swissworld.org](http://swissworld.org)).

### **Selbst recherchieren: Brotland Schweiz gestern und heute**

Weiterführende Informationen rund um das «Brotland Schweiz» gibt es im Internet für Interessenten unter folgenden Adressen:

- Schweizerische Brotinformation SBI : Sie verfolgt das Ziel, den Konsum von Schweizer Brot sowie Gebäck und damit den Getreide- und Mehlverbrauch zu fördern. Mitglieder des Vereins unter dem Vorsitz des Bundesamts für Landwirtschaft sind Coop, der Dachverband Schweizerischer Müller, der Migros Genossenschafts-Bund (Jowa AG), der Schweizerische Getreideproduzentenverband, der Schweizerische Bäcker-Konditorenmeister-Verband sowie die Fachschule Richemont ( <http://www.schweizerbrot.ch> ).

- Swissworld: Publikation der Präsenz Schweiz PRS, einem offiziellen Organ der Schweizerischen Eidgenossenschaft. PRS fördert weltweit die Verbreitung von Kenntnissen über die Schweiz ( <http://www.swissworld.org> ).
- Swissbaker: Offizielle Webseite des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands ( <http://www.swissbaker.ch> ).

### Aus Tradition: Für jeden Geschmack das passende Brot

In der Schweiz gibt es 200 bis 300 Brotsorten. Es können auch «mehr als 300» sein, zählte man jede Variante einer Variante hinzu. Neben den für Regionen und Kantone typischen Broten gibt es auch solche, die für besondere Tage und Anlässe gebacken werden. Die Eidgenossen erweiterten und erweitern ihre Brotvielfalt als Folge gesellschaftlicher Veränderungen und neuer Ernährungsgewohnheiten. Ein Prozess, der sich stetig fortsetzt. Dem gegenüber stellen die Kantonsbrote eine feste Größe dar:

- Sagen und Geschichten rund um das Kloster der Stadt ranken sich noch heute um das St. Galler Brot, das mit einer so genannten «Nase» gebacken wird.
- Auch die Rundbrote im Thurgau und Appenzell werden mit einer hohen «Nase» hergestellt.
- Das helle Tessinerbrot wird ungeschnitten aufgetragen und passt zur südlichen Lebensart.
- Walliserbrot aus Roggenmehl ist dunkel, rustikal, kräftig, meist mit Sauerteig gelockert und deshalb lange haltbar.
- In Zug und Schwyz backt man so genannte Kopfbrote (einem Laib-Ende wird ein Teig-Kopf aufgesetzt).
- Das Brot im Kanton Obwalden ist ein zylinderförmiges Stangenbrot.
- Zürcherbrot aus Ruch- oder Halbweißmehl lässt sich dank der langen Form und den Quereinschnitten gut in gleichmäßige Stücke schneiden und ist weit verbreitet.
- Der traditionelle Bündner Roggenring wurde ursprünglich an Stangen aufgehängt und diente als Wochen- oder Monatsvorrat.



Die kulturelle Vielfalt zeigt sich besonders in den zahlreichen regionalen Bäckerei-Spezialitäten und den Kantonsbroten. Geschmack, Vorlieben und Traditionen sind in den verschiedenen Gegenden der Schweiz unterschiedlich. (Quelle: schweizerbrot.ch).

- Das Genferbrot ist extrem flach wie ein Fladen und gut ausgebacken.
- Bernerbrot, behäbig und kräftig, wird als ovales Ruch- oder Halbweißbrot landesweit geschätzt.
- Das zweigeteilte Baslerbrot ist eine beliebte Spezialität mit einer mehlig-knusprigen Kruste von besonderem Geschmack.
- Waadtländer Kreuzbrot aus weichem Halbweiß-Brotteig ist kräftig-rösch ausgebacken.
- Das jüngste Kantonsbrot aus dem Jura ist rund und flach und mit einem «Kantonsstempel» versehen.

Quellenangaben zu diesem Artikel: [swissworld.org](http://swissworld.org); [schweizerbrot.ch](http://schweizerbrot.ch); [swissgranum.ch](http://swissgranum.ch); [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch); AGF; eigene Recherchen.