



Wie betreten Sie morgens die Küche?

Was bekommt jeder Gast von Ihnen?

Was hat in Ihrer Küche nichts verloren?

Welche ist Ihre liebste Küchenmaschine?

# «BROT GIBT VIEL ÜBER EINE KÜCHE PREIS»

AUFGEZEICHNET von Sabrina Glanzmann | BILDER Filipa Peixeiro

«Ein Stück Brot, etwas Käse, ein Glas Rotwein – voilà! Nach einem intensiven Abendservice gibt es nichts Besseres gegen den Hungerast um Mitternacht ... und für's Runterkommen. Ich kann so ein paar Minuten durchschnaufen, den nächsten Tag durchgehen ... und dieser beginnt dann so, wie der alte aufgehört hat: mit Brot. Jeden Morgen setzen wir unseren eigenen Teig an, und das schon seit 17 Jahren, seitdem ich in den elterlichen Betrieb eingestiegen bin. Wir backen vier Sorten, unter anderem mit unserer eigenen Hartlisberger Mehlmischung, die ein Müller im Dorf für uns herstellt: klassisches Oberländer Bauernbrot, gerolltes Tomaten/Parmesanbrot, Ciabatta-Brot und ein Dörrfrüchte/Nussbrot. Der Aufwand dahinter ist enorm, klar, und ich habe mich auch schon gefragt, ob wir so weitermachen sollen. Aber bei den Gästen kommt es supergut an, und wenn einmal mehr jemand fragt, aus welcher Bäckerei wir unser feines Brot beziehen ... dann ist wieder alles klar.

Jeder im Team ist im Turnus mit Brotbacken an der Reihe. Das ist mir wichtig, es sollen sich alle mal in diese Arbeit reingeben, den Teig spüren ... Weshalb? Ganz einfach: Weil Brot das Erste ist, was bei uns auf den Tisch kommt, und den ersten Kontakt zwischen den Gästen und unserem Essen darstellt. Das gibt viel über die Küche preis und beeinflusst den Entscheid, was anschliessend bestellt wird. Heute betreiben Köche oft derart viel Aufwand für drei Amuse-Bouches, dabei besteht schon im Brot der erste Gang. Und wenn es dem Gast schmeckt, dann hat man ihn schon ein erstes Mal berührt.

Brot hat für mich heute sehr viel mit Erinnerungen zu tun, es war der rote Faden meiner kulinarischen Kindheit. Das Zmorge schmeckte nach Honigbrot, zum Zvieri gab's oft ein knuspriges Butterbrot mit Schnittlauch-Röleli oder einem Hüseli Schoggi, zum Znacht stand mindestens einmal pro Woche Café complet mit Gschwelkti, Käse und frischem Ruchbrot auf dem Tisch. Brot hatte den ganzen Tag über seine Berechtigung. Heute ist der Lifestyle ja oft ein anderer, dabei machen viele innovative Bäcker hierzulande einen riesen Job, die Brotqualität aus der Schweiz ist nicht umsonst weit über die Grenzen hinaus bekannt und geschätzt. Gerade war ich mit meiner Familie für ein paar Tage auf Reisen, und wie habe ich es vermisst, unser Brot. Überall auf der Welt gibt es grossartiges Essen, das Spass macht. Aber beim Brot, da bekomme ich Heimweh.»

Rolf Fuchs' (39) Werdegang: alles andere als brotlos. Nach der Lehre im Schloss Schadau Thun betrat er das Wettbewerbs-Parkett und gewann unter anderem den Swiss Culinary Cup, wurde Kochweltmeister in Montreal und «Goldener Koch 2012». Mit dem Restaurant Panorama in Hartlisberg BE (16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern) sind er und seine Frau Manuela Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe. Die beiden haben zwei Kinder. [panorama-hartlisberg.ch](http://panorama-hartlisberg.ch)



Vorspeise – einfach, 90 Min.

## HARTLISBERGER BAUERNBROT deluxe

560 g Ruchmehl,  
220 g Roggenmehl,  
300 g Wasser,  
1 Hefewürfel  
20 g Salz

und  
in eine Schüssel geben und zu einem nicht allzu dichten Teig verarbeiten. Dabei die ideale Temperatur (zw. 22 und 24 Grad) nicht überschreiten.

Den Teig zu einem runden Laib formen, mit der Schüssel bedecken und 90 Min. auf einer gut gemehlten Brotlade aufgehen lassen. Danach den Teig kehren, mit Mehl bestäuben und die Laibdecke mit einem Teigschaber kreuzweise einritzen, damit Rhomben entstehen. Im heissen Ofen bei 230 Grad rösch (knusprig) backen.

Käseibutter,  
Radieschen, frisch  
gehobelt,  
Sauerklee,  
Schafgarbe,  
Bärlauch-Kapern,  
Schnittlauch, frisch  
geschnitten,  
Fleur de Sel,  
schwarzer Pfeffer  
kalt gepresstes Avocado-Öl

und  
nach Belieben auf der Brottranche verteilen.

Augen schliessen, reinbeissen und sich der knusprigen, luftigen Struktur mit sehr klaren Aromen erfreuen!