



Archiv | 19.10.2011

Drei überraschende Sensler Kreationen

Zum 100-Jahr-Jubiläum der Sensler Bäcker sind in allen 14 Bäckereien drei Jubiläumsspezialitäten erhältlich. Die Kreationen sind von Olivier Bächler aus Überstorf. Der Bäcker erklärt im Gespräch, wie es zum Brot, zum Kleingebäck und zum Lebkuchen gekommen ist.

Autor: Imelda Ruffieux

Mit Olivier Bächler haben die Sensler Bäcker den richtigen Berufskollegen beauftragt, etwas Neues zu kreieren. Der Überstorfer war vier Jahre lang an der Richemont Fachschule für Bäckerei und Konditorei in Luzern, wo die Entwicklung neuer Produkte zu seinen Aufgaben gehörte. Vorher hat er als bester Lehrling des Kantons an den Schweizermeisterschaften teilgenommen und den vierten Platz belegt.

Essbares Wahrzeichen

Am Europacup der gewerblichen Bäckerei in Nantes (F) gewann Olivier Bächler 2005 gemeinsam mit zwei Kollegen den ersten Platz. Innerhalb von acht Stunden mussten sie sechs verschiedene Brote, sechs Sorten Feingebäck sowie ein Schaustück kreieren. Olivier Bächlers Beitrag bestand unter anderem aus einer essbaren Eiger-Mönch-und-Jungfrau-Skulptur inklusive Gletscher und Zug, welche die Jury überzeugte.

Traditionelles Getreide

Für das Sensler Jubiläum hat der Inhaber der Bäckerei «Brotbrösmeli» in Überstorf (siehe Kasten) versucht, etwas typisch Senslerisches mit einem besonderen Touch zu kreieren. Dass zu dieser Jubiläumsserie ein Brot gehört, versteht sich von selbst. Als Zutaten hat Olivier Bächler eine Mischung von drei im Sensebezirk angebauten Getreiden gewählt: «Roggen und Weizen werden in unseren Backstuben sehr häufig verwendet, und Dinkel wird immer beliebter.» Er habe ein kompaktes Brot angestrebt, das beim Backen wenig aufreißt, denn als Verzierung sollte auf dem etwa 350 Gramm schweren Spezialbrot der Sensler Bueb thronen.

Mehrere Versuche

Erste Versuche, diese Zeichnung mit Mehl aufzustauben, wie es im Fachjargon heisst, fielen nicht zu seiner Befriedigung aus. «Ich wollte, dass die Kunden den Sensler Bueb auch zu Hause klar erkennen können, wenn sie das Brot aus der Verpackung nehmen.» Einige Kilo Teig hat der 36-Jährige investiert, bis er eine Lösung fand: Mit der Teigteilmaschine lässt sich nun der Teig bequem zu viereckigen Stücken abwägen. Der Sensler Bueb wird dann mit einer Schablone auf ein Teigstück in Wappenform aufgetragen und auf den Laib gesetzt.

«Die Herstellung ist für die Bäcker schon mit etwas Aufwand verbunden», sagt Bächler. «Zugleich können wir mit der Herstellung dieser Spezialitäten auch etwas von unseren Fähigkeiten zeigen.» Zum Jubiläum dürfe seiner Meinung nach etwas mehr Arbeit drinliegen, «um den Kunden für ihre Treue zu danken». Das Jubiläumsbrot ist seit August in den Bäckereien erhältlich.

Leckerer Innenleben

Das zweite Produkt, das Olivier Bächler entworfen hat, ist ein Spitzbub. «Ein solches Gebäck passt gut zur Übergangszeit zwischen Sommer und Herbst.» Wie beim Brot ist die Zeichnung mit dem Sensler Bueb auf der Wappenform des Feingebäcks prägendstes Element, was zugleich für einen Wiedererkennungseffekt sorgt. Die Überraschung kommt dann beim ersten Biss in die Leckerei: Statt der üblichen Himbeer-Erdbeer-Füllung hat der Bäcker eine Mischung aus Zwetschgenkonfitüre mit Zimt verwendet. «Sozusagen als Einstimmung in den Herbst.»

Wenn die Jubiläumsprodukte gut ankommen, werden sie im Sortiment behalten. Das gilt auch für die dritte Kreation: ein gefüllter Lebkuchen, der seit Oktober erhältlich ist und die gleiche Form wie der Spitzbub hat. «Auch hier habe ich wieder etwas gewählt, das bei uns sehr bekannt und beliebt ist.» Und auch hier präsentiert sich ein kulinarisch überraschendes Innenleben: Der Lebkuchen ist nämlich mit «Biresassa», eingedicktem Birnensaft, in Kombination mit der üblicherweise verwendeten Mandelmasse gefüllt.

Kunden erfreuen

Olivier Bächler ist zufrieden mit den drei Produkten: «Sie haben alle einen alltäglichen Ursprung und bergen doch etwas Spezielles in sich.» Er hofft, dass das Kosten von Jubiläumsbrot, Sensler Spitzbub und Lebkuchen beim Kunden den gewünschten Effekt auslöst: ein Lächeln auf dem Gesicht nach dem ersten Biss.

«Ich finde es schön, für Leute etwas herzustellen, an dem sie Freude haben», sagt der Bäcker zu seinem Beruf, dem er sehr verbunden ist. «Die Tätigkeit ist sehr vielseitig, vor allem, wenn man sein eigener Chef ist. Neben der eigentlichen Arbeit in der Backstube kommen die Planung, das Personal, die Verwaltung und Umbauten dazu.» Die Nachteile, zum Beispiel die Nachtarbeit, nimmt er dafür gerne in Kauf. Seine Devise: «Es ist egal, ob du um zwei oder um sechs Uhr aufstehst. Aus dem Bett zu kommen, das ist immer hart.»

Olivier Bächler hat zum Jubiläum drei Spezialitäten kreiert, alle mit dem Sensler Bueb. Bilder Aldo Ellena

Zur Firma

Bereits in der dritten Generation

Die heutige Bäckerei «Brotbrösmeli» ist seit 1930 in Besitz der Familie. Die Urgrossmutter Margrit Brühlhart hat damals das Mehl der Bauern verbacken, weil sie das gut konnte und vor allem weil sie einen Ofen besass. 1946 folgte der erste Umbau und die Übernahme durch ihre Tochter Marie Bächler-Brühlhart. Sie hat zwar nicht selbst gebacken, aber das Brot eines von ihr beschäftigten Bäckers verkauft. 1973 übernahm Anselm Bächler, besser bekannt als «Sämi», den Betrieb und gab ihm den heutigen Namen. 1992 kam das Tea-Room dazu. Olivier Bächler hat im väterlichen Betrieb die Lehre gemacht. Nach einigen Jahren auswärts ist er 2007 wieder zurückgekommen und hat die Bäckerei letztes Jahr übernommen. Das Unternehmen beschäftigt vier Angestellte in der Produktion, dazu zwei Lehrlinge. Im Verkauf sind drei Vollzeitstellen besetzt. Die Lebenspartnerin von Olivier Bächler, Michaela Krummen, ist für die Verwaltung verantwortlich. Die grosse Vielfalt im Sortiment – 20 verschiedene Spezialbrote und Mütschli –, der Butterzopf sowie die Crèmeschnitten zählen zu den Spezialitäten von Olivier Bächler, der gerne Neues ins Sortiment aufnimmt. Zum Beispiel Überstorfer Nusstorte, Amaretti, Nidelkuchen und Sensler Brezeln. im

Serie

100 Jahre Brot vom Beck

Zum 100-Jahr-Jubiläum des Bäcker- und Konditorenvereins des Sensebezirks stellen die FN in einer

Serie den Bäckerberuf vor. Im Zentrum stehen Themen wie der Arbeitsalltag in der modernen Backstube, der wirtschaftliche Druck, der Nachwuchs sowie die Aktionen zum Jubiläum. hpa

Der Sensler Bueb ist das Wahrzeichen auf dem Brot, dem Spitzbub und auf dem Lebkuchen.

Autor: Imelda Ruffieux