
Eine Ode an den Sauerteig. Er war das Tamagotchi der Corona-Krise

Während des Lockdowns reichten Zürcherinnen und Zürcher vermehrt Sauerteigkulturen herum. Der Grund: leere Hefe-Regale. Der Sauerteig gab vielen aber auch Struktur in unsicheren Zeiten.

Melanie Keim
01.06.2020, 05.00 Uhr

Der Lockdown brachte manchen Zürcherinnen und Zürchern etwas, wovon sie gewöhnlich stets zu wenig haben: Zeit. Doch was macht man, wenn man plötzlich Zeit zum Verschwenden hat und diese erst noch vorwiegend zu Hause verbringt? Sauerteigbrot! Denn bis man den perfekten Laib unter dem Hashtag #sourdough oder #breadporn auf Instagram posten kann, dauert es bis zu drei Tage.

So stiegen in Zürich zu Beginn des Lockdowns mit den Infektionszahlen auch die Suchanfragen auf Google für «Sauerteig» steil an. Wo Hefe plötzlich Mangelware war, bot der Sauerteig einen Ausweg aus der Misere. Denn für ein Sauerteigbrot ist keine Industriehefe nötig. Die in Wasser, Mehl und in der Luft vorhandenen Hefesporen und Milchsäurebakterien machen hier die ganze Arbeit. Und war es nicht ganz passend, in der Sicherheit der eigenen Küche mit wilden Bakterien, Hefesporen und Mikroorganismen neues Leben zu erschaffen, während draussen ein unsichtbares Virus umging?



Für ein Sauerteigbrot ist keine Industriehefe nötig. Die in Wasser, Mehl und in der Luft vorhandenen Hefesporen und Milchsäurebakterien machen die ganze Arbeit.

Annick Ramp / NZZ

Zudem ist der Sauerteig ein äusserst soziales Wesen. In diesen Zeiten, in denen man sich strikt vereinzeln musste, konnte er herumgereicht werden in der Stadt. Aus Wiedikon brachte ihn Lela zu Fuss zu Sämi in Albisrieden, Nelly erhielt ihn in ihrem Schrebergarten in Wipkingen überreicht: ein Klumpen, der Entschleunigung versprach, wo ohnehin

alles stillstand. Ein Klumpen, der Aufmerksamkeit und Zuneigung brauchte.

Die Starterkultur muss mit Mehl und Wasser gefüttert werden, man muss sich um sie kümmern wie um die Katze oder Zimmerpflanze, die man sich in dieser Zeit nicht zutun konnte. Ja, der Sauerteig wurde zum Tamagotchi der Corona-Krise. Wie man sich in den neunziger Jahren um ein virtuelles Küken in einem Spielzeug-Ei kümmerte, hätschelte man jetzt eben den Sauerteig.

Möglichst lange Ansteckungsketten

Nora Keller, die in ihren Pausen im Home-Office in Albisrieden ihren ersten Sauerteig ansetzte, fand es nicht nur witzig, dass dieser mit Hefesporen aus der Luft «geimpft» wurde. Das Gemisch, das langsam Blasen warf, gab ihr auch ein Gefühl von Kontrolle. «Wir warteten auf etwas, von dem wir keine Ahnung hatten, wann es zu Ende geht. Beim Sauerteig musste ich auch warten. Aber das Warten hatte ein absehbares Ende», sagt die 31-Jährige. Wie es die Tradition will, hat sie ihren Mutterteig getauft. Rodrigo heisst er, seine Nachkommen heissen Yolanda. Einem Abnehmer stiess dieser Name sauer auf, weil die Ex-Frau eines Freundes so hiess. Jetzt lebt Yolanda als Maxwell im Seefeld weiter.

Einer, der nicht erst in der Krise auf den Sauerteig kam, ist der Künstler Søren Berner. Er kultiviert in Zürich einen zwanzig Jahre alten Sauerteig, der auch in einer Notsituation entstand. Der gebürtige Däne fand während des Studiums in Amsterdam weder gutes Brot noch Frischhefe. Also setzte er nach dem Rezept der Grossmutter aus Mehl, Wasser und den Mikroorganismen auf seinen Fingern einen Teig an, der ihm seither wie ein Schatten folgt. «Meistens nehme ich meinen Sauerteig mit, sonst beauftrage ich jemanden mit Füttern, wie bei einer Küchenpflanze», schreibt er per Mail, während er auf 65 Roggenbrote im Ofen wartet.

Seit einigen Jahren liefert Søren sein Sørenbrød jeden Dienstag in ausgewählte Geschäfte in der Stadt. Seit an einem der Vertriebsorte während des Lockdowns die Hefe ausging, ist sein Sauerteig nun mit Rezept erhältlich, etwa im Chornlade. Allerdings erhält man den Sørrenteig nur unter der Bedingung, dass man ihn weiterreicht und damit die Ansteckungskette verlängert. Denn für Søren ist klar: «Dinge für sich behalten ist gegen die Evolution der Menschheit und die Verbreitung von Liebe.»

Brotbacken statt Bierbrauen

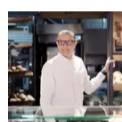
Der Platzhirsch unter den hippen Zürcher Bäckereien, John Baker, schreibt auf seiner Website, dass seine Hefe «kein speedgezüchtetes Gen-Monster wie bei anderen» sei. Der Bäcker legt hier angeblich Marvin Gaye auf und zündet Räucherstäbchen an, damit die Hefepilze in Ruhe süsse Vermehrung betreiben können. Auch John Baker gibt die selbst gezüchtete Hefe weiter. In den Filialen erhält man kostenlos ein wenig Sauerteig, was laut Inhaber Jens Jung auch schon vor Corona rege genutzt worden sei.

Denn Sauerteigbrotbacken ist auch in Zürich längst das neue Bierbrauen. Das sagt Sara Witmer, die im Museum Mühlerama Sauerteig-Backkurse gab. Diese wurden zum Selbstläufer, auch bei

Männern. Witmers Erklärung dafür: «Sauerteig ist Reduktion pur. Man braucht nur Mehl und Wasser, den Rest überlässt man der Natur.» Und die Rückbesinnung auf das Ursprüngliche kommt in komplizierten Zeiten bekanntlich gut an. Dabei blickt Witmer nüchtern auf diese Form des Backens, die schon praktiziert wurde, bevor es Backhefe als Nebenprodukt des Bierbrauens gab: «Ich wäre nicht so sicher, ob dieses Brot so gut wie heute schmeckte.» Was aber sicher sei: Im Gegensatz zur Industriehefe habe jeder Sauerteig seinen eigenen Charakter.

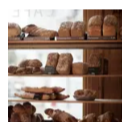
Was mit den hiesigen Rodrigos, Yolandas und Maxwells passiert, wenn man wieder mehr als Brot backen kann, ist ungewiss. Ergeht es ihnen ähnlich wie den Tamagotchis, die irgendwann in einer Kiste landeten, oder wie den Haustieren, die vor den Familienferien ausgesetzt werden? Wie Sara Witmer erklärt, sind Sauerteige gar nicht so heikel. Hat sich einmal eine stabile Kultur entwickelt, geht diese nicht so schnell kaputt. Ein vernachlässigter Sauerteig kann meist wieder zum Leben erweckt werden – wie einst das Tamagotchi. Vielleicht sind wir im Falle einer zweiten Corona-Welle wieder froh darum.

Passend zum Artikel



Die Saat von Bäcker Jung dem Älteren

11.02.2018



Bäckereien sind stark unter Druck geraten – in Zürich erleben sie aber neuen Aufschwung

18.12.2017



38 Jahre führte Oskar Kuhn seine Bäckerei im Kreis 4 in Zürich. Die Konkurrenz wollte sie übernehmen. Stattdessen verschenkte er sie

04.12.2019



Mehr von Melanie Keim (mkm)



**Mehr als Granola-Bowls:
Bei der
Keramikkünstlerin
Ursula Vogel dreht sich
vieles um Widersprüche
und Gegensätze**

17.10.2022



**«Noodle Park»:
Wie die
Stadt dafür sorgen will,
dass der Zürcher
Platzspitz nicht wieder
zum Problemort wird**

17.08.2022

