



BERN: Die Elfenau hat ein eigenes Brot

Es gibt nur Gewinner

Am Samstag war im Berner Quartier Elfenau was los. Die Bäckerei Lanz promotete das erste Elfenaubrot.

MONIKA GERLACH

Schon von Weitem sind die vielen Menschen vor der Bäckerei Lanz im Berner Elfenau-Quartier zu sehen. Warm angezogen kann man sich am Brotstand vor dem Laden eine warme Suppe abholen – und dazu einen Schnitz frisches Elfenaubrot.

Ueli Scheuermeister hatte die Idee zu diesem Projekt. Er ist aktiv im Ernährungsforum und in der IG Elfenau. Er wollte ein Gemeinschaftsprojekt kreieren, in welchem der lokale Landwirt Brotgetreide für den lokalen Bäcker produziert und am Ende ein lokales Brot dabei herauskommt. Vor drei Jahren nahm Scheuermeister Kontakt mit Hansueli Weber, dem Landwirt des Elfenauhofes, auf, und zeitgleich wurde mit den Geschwistern Karin und Stefan Lanz von der Bäckerei Lanz Kontakt aufgenommen.

Aus dem Herz gesprochen

«Das ist genau unsere Philosophie. Das hat uns aus dem Herzen gesprochen», schwärmt Karin Lanz. Brote mit Mehl aus der Region backen sie schon länger, aber ein echtes Elfenaubrot aus Dinkel und Weizen, die in dem Quartier angebaut werden, in dem sie verbacken werden, das ist etwas Neues. «Dort, wo das Getreide gewachsen ist, dort sind wir als Kinder Schlitten fahren gegangen», erzählt Stefan Lanz, «und heute backe ich Brot aus dem Produkt der Pflanzen, die



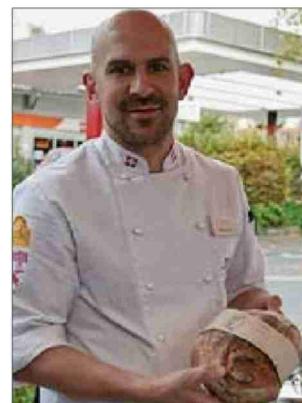
Die Neuigkeit, dass es nun ein Elfenaubrot gibt, zog viele Leute an. (Bilder: Monika Gerlach)

dort gewachsen sind.» Für das Brot wurde eine neue Rezeptur entwickelt. Nicht nur das Ruchmehl ist besonders, auch ein selbstgezüchteter Sauerteig-Anteil und die lange Gärungsphase machen das Elfenaubrot zu einem Novum.

Die Initiative kam von der IG Elfenau, doch in diesem Projekt sind auch das Ernährungsforum Bern, die Hostet Elfenau und die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) engagiert. Die OGG ist auch die Herausgeberin des «Schweizer Bauer».

Landwirt ist überzeugt

«Wir sind zusammengekommen mit Lanzes, und es ist sehr unkompliziert», freut sich der Elfenaubauer Hansueli Weber. Die Ernte vom letzten Jahr konnte er wegen Auswuchs nicht abliefern. Aber dieses Jahr hat alles geklappt. «Dieses Jahr ist sehr gut gewesen, und das Brot ist auch sehr fein», sagt er und lacht. Hansueli Weber hat etwa 120 a Dinkel und etwa 200 a Brotweizen angebaut. Nach der Ernte ging die Ware in die Mühle Hindelbank und in die Strahm Mühle und wird von dort an die Bä-



Stefan Lanz ist stolz auf das gelungene Brot.

ckerei geliefert. Der Preis für das Brotgetreide ist gleich hoch wie der Marktpreis. Weber bekommt keinen «Regio»-Zuschlag. Seine Motivation, an dem Elfenaubrot-Projekt mitzumachen, sei nicht, mehr Geld zu verdienen, sondern er sei einfach überzeugt von dem Projekt, sagt er sichtlich stolz.

Die Brote gehen weg wie warme Semmeln. Der Kundschaft mündet das neue Brot, die Bäcker sind stolz und der Bauer erst recht. Ein Projekt, bei dem es nur Gewinner gibt.