

Wetterhorn Natursauerteigbrot



Die einzigartige Brotspezialität aus hauseigenem Natursauerteig.

Der Ursprung dieses Brotes liegt auf dem Gipfel des Wetterhorns. Dort in der frischen Höhenluft wurde mit kaltem Gipfelschnee und in Grindelwald natürlich gewachsenem Weizen der Grundsauer durch den Chef der Bäckerei-Konditorei-Café Ringgenberg in Grindelwald, Christian Bigler, persönlich angesetzt.

Dieses Natursauerteigbrot hat eine Teigruhezeit von mind. 20 Stunden, wird ganz ohne Backhefe mit frischem Grindelwalder Quellwasser, Schweizer Berg Salz sowie Weizen und Roggen aus der Region Bern auf dem traditionellen Steinofen gebacken.

Das Brot zeichnet sich durch die speziell milde Säure (ähnlich einer frischen Gipfelbrise), frisch fruchtigem Geschmack und einer sehr langen Haltbarkeit aus.

Es eignet sich hervorragend zu einem leichten, gesunden Frühstück oder zu Alp-, Bergkäse und Trockenfleisch aus der Region.



Story:

Für einen Bäcker, der noch nie mit Sauerteig gearbeitet hat und dieses Thema nur aus der Theorie kennt, braucht es eine grosse Überwindung, sich auf dieses Neuland einzulassen.

Doch mit bald 40ig Jahren packte Christian Bigler die Neugier – Gefühle wie es ein Astronaut vor der ersten Weltallmission empfunden haben muss, sind aufgekommen.

Ein selbstgezogener Grundsauer ist der Startschuss, für das Wetterhornbrot. Wieso Wetterhornbrot? dieser wunderschöne Gipfel neben unsere Haustür fasziniert Christian Bilger seit seiner Kindheit.

Höchste Zeit ihm endlich ein Brot zu widmen. Dieses soll jedoch so speziell, wild und ursprünglich sein, wie der Berg selber. Eine grosse Herausforderung: Wie bringt man die Seele eines Berges in ein Brot?

Das Mehl dazu muss am Fusse vom Wetterhorn gekeimt, gewachsen, getrocknet und gedroschen sein ... das ist die Idee. Dazu pflanzte Christian Bigler im ungenutzten Garten vom «Nidläfüdi» (Käsermeister Gertsch von Grindelwald) hinter der Molki eine kleines Stück Weizen an. Entgegen allen Bedenken vieler seiner wohlgesinnten Kollegen gedieh dieser Weizen hervorragend. Ein grosser Dank dazu geht an Antonio Da Silva Gomes, ein Portugiese aus dem Backstubenteam in der Bäckerei Ringgenberg, der das Knowhow dazu aus seiner Kindheit vom Heimatland einbrachte.



«Um die Seele eines Berges zu ergründen reicht es nicht, ihn tagtäglich vom Tal aus anzustarren. Man muss ihn spüren und fühlen können», weiss Christian Bigler. Der perfekte Ort, um den Grundsauer zu starten, kann aus seiner Sicht nur der Gipfel des Wetterhornes sein. Einen Teig zu machen mit dem Glücksgefühl des Gipfel-Besteigers, dieser atemberaubenden Aussicht über die Weiten hinaus, dem erhabenen Gefühl, auf einem der schönsten Gipfel zu stehen, ist ein Erlebnis, das sein Bäckerherz so hochschlagen lässt, dass diese Emotionen unwiderruflich für ewig im Teig verankert sein werden. So seine Theorie.

Das Erreichen des Wetterhorngipfels war dann eine Geschichte für sich. Dazu geht ein grosser Dank an Grindelwald Sports, die es ermöglichten, mit dem Bergführer Fritz Brawand da hoch zu kommen. Ein Dank geht auch an den Vater Hans Bigler, der den Wasserkocher hochtrug. Schon beim Packen kamen erste Zweifel auf: Der Rucksack war schwerer als erwartet, vor allem wegen der Pfanne voll vom grob gemahlene Weizen. Bei strömendem Regen wanderten der Bergführer und Vater und Sohn Bigler an einem verhangenen Nachmittag in die Glectsteinhütte. Es fühlte sich gut an, wieder mal die Natur zu spüren, vor dem Ofen in der Backstube ist es ja immer schön trocken und warm. «In der Hütte angekommen war ich bis auf die Unterhosen ‚seichnass‘. So dass wir uns zuerst mit einem starken Hüttenkaffe stärken und wärmen mussten», erinnert sich Bigler. Es war umso angenehmer in der Glectsteinhütte, weil sie von einem Top Hüttenwart-Team bewirtet wurden.



«Am nächsten Morgen konnte ich als Bäcker ausschlafen, den Tag wach war erst um halb vier Uhr!» Das Wetter werde gut sein, wurde von Friedel dem Bergführer gut gelaunt während dem Nachtessen kommuniziert. Er traf erst spät in der Hütte ein, da er den Nachmittag noch am Eismeer mit Reparaturarbeiten beschäftigt war. Die Nacht war dann trotzdem kurz. Unliebsam störten die Aufregung und Anspannung vor einem tiefen Hüttenschlaf. Frühstück mit feinem Bäckerruchbrot, Müsli und starkem Kaffee – der Tag konnte nicht besser starten. Dann galt es ernst.

Mit einem lockeren, jedoch zügigen Schritt traten Biglers dem Bergführer Friedel im Lichtkegel der Stirnlampe hinterher. Diese Ruhe und frische Wetterhornluft, während der Tag am Wetterhorn erwacht, ist mit Worten sehr schwer zu beschreiben. Es ist traumhaft, wenn die ersten Sonnenstrahlen die Gipfel rings herum golden aufglühen lassen!

Nach einer Stunde Fussmarsch wurde der Bäckermeister schon zum ersten Mal gefordert: Steigeisen anziehen ohne Übung, mit einer gewissen Unbeweglichkeit war es nur mit fremder Hilfe möglich. Die Übung wiederholte sich an diesem Tag noch ein paar Mal. Nach einer kurzen Schneepassage über den Chrinnengletscher folgte wieder harter Fels. Dieser war zum Teil noch sehr glatt und man musste gut achtgeben, nicht auszurutschen, in der Fachsprache wird diese Glätte Wassereis genannt. Das sich jedoch mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen schnell auflöst. Kurz darauf ging es ins Klettern über. Weiter immer weiter hoch stiegen sie über das Willsgrätli. «Da stellte sich bei mir das erste Mal die Frage: Wie komme ich denn da heil wieder runter? Doch Friedel meinte ruhig, zuerst gehen wir hoch und dann geht's erst runter«, erinnert sich Bigler. Bei Ankunft auf dem Sattel, von wo man bereits das Ziel vor Augen bekommt, bliess der Seilschaft ein kalter Wind entgegen. «Die Beschreitung des Gipfels war fantastisch, gigantisch und gewaltig. Es lohnt sich schon nur wegen der Aussicht da hinaufzuklettern.»

Während dem hervorkramen des Mehles und der Pfanne aus den Rucksack machten entfachten der Bergführer und der Vater in einer kleinen Schneemulde auf dem Gipfel Feuer am Gasbrenner. Fridel nahm seinen original Bhend Pickel und kratzte mit diesem unter einer Gwächte echten Wetterhorn Gipfel Schnee hervor. Dieser wurde in der Pfanne aufgelöst. Und nun kam der lang ersehnte magische Moment: «Ich vermischte mein Grindelwalder Weizen mit echtem Wetterhorngipfelschnee, der von einem echten Grindelwalder mit einem echten Grindelwalder Pickel abgetragen wurde. Auf 3692m ü. M., mit atemberaubender Aussicht. Gewaltig!»

Nun wurde die Schüssel sehr gut verschlossen und der frisch gestartete Grundsauer wurde zuunterst im Rucksack verstaut. Bis zum ersten Auffrischen von diesem mit frischem Mehl lagen ca. 30 Stunden Zeit. Danach verschnellert sich dieser Vorgang. Da sich die Naturhefe danach mit immer wiederkehrendem Auffrischen stetig vermehrt. Bis nach ca. 12x Auffrischen daraus ein Brot, ganz ohne Backhefe gebacken werden kann. Die sich im Teig gebildeten Milch- und Essigsäuren, verleihen dem Sauerteigbrot den typischen Geschmack, denn diese stammt nicht aus dem beim langen Abstieg übersäuerten Beinen Nach einem durstlöschenden Weizensmoothie in der Glecksteinhütte stiegen sie nun gemütlich ins Tal ab. An diesem Abend schlief der Bäckermeister sehr schnell ein. Hatte jedoch zum Aufstehen um ein Uhr nachts etwas mehr Mühe als üblich, vor allem machte sich ein ekelhafter Muskelkater schon bemerkbar.

Die ersten Backversuche in der Backstube waren niederschmetternd. Bis er sich an die andere Herangehensweise gewohnt hatte und das Wetterhornbrot zu einem bekömmlichen, einzigartigen Brot heranreifte, auf das Christian Bigler nun sehr stolz sein darf. Ä GUÄTÄ MITENAND