

Vom Stadtzürcher Acker auf den Frühstückstisch

Das Wynegg-Brot

DOMINIQUE ISEPPI

Was braucht es, um ein Kilogramm Weizen herzustellen? Diese Frage hat Hanspeter Landert, Leiter Hofbetrieb des Stadtzürcher Quartierhofs Wynegg, angetrieben, vergangenen Herbst gemeinsam mit Curdin Reiter, Landschaftsgärtner EFZ, auf rund fünf Aren des Hofackers mitten im Kreis 8 selbst Getreide anzubauen.

Aus dem Gedanken-Experiment wurde Ernst, und so konnte die aus Quartierbewohner:innen und freiwilligen Helfer:innen bestehende Ackerbau-Gruppe der Wynegg rund 240 Kilogramm selbst angebauten Winter-Weizen ernten, auf der Wynegg dreschen und in unmittelbarer Nähe in der Mühle Tiefenbrunnen zu Mehl verarbeiten lassen. Daraus sind in rund 100 Arbeitsstunden rund 180 Kilogramm Ruchmehl und 53 Kilogramm Kleie entstanden. Das Wynegg-Mehl konnte anschliessend in der Quartierbäckerei Backbar zu Brot verbacken werden. Das Quartierbrot wird seinem Namen somit mehr als gerecht.

Doch es sollte nicht nur beim Genuss bleiben, sondern zur Sensibilisierung im meist achtlosen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel genutzt werden. Denn jedes vierte Brot in der Schweiz landet im Abfall. «Wir wollten aufzeigen, dass Brot ein wertvolles Lebensmittel ist und dass wir achtsamer damit umgehen sollten. Seit wir selbst Getreide angebaut haben, wurde uns noch klarer, wie viel Arbeit in einem Kilogramm Weizen steckt», sagt Hanspeter Landert. So fanden – neben dem Verkauf des Wynegg-Brots – den ganzen Mai hindurch verschiedene Aktivitäten rund um das Thema Brot statt, mit denen auf den bewussten und kreativen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel aufmerksam gemacht wurde.

Den Auftakt des Brot-Monats Mai machten dabei die allerersten Exemplare des Wynegg-Brots, die anlässlich der Kulinarik-Messe Terroir Zürichsee in der Mühle Tiefenbrunnen neben dem Wynegg-Wein degustiert werden konnten. Nach diesem Startschuss wurden die Wynegg-Brotlaibe sowohl den ganzen Monat Mai hindurch in der Seefelder Quartierbäckerei Backbar als auch jeden Samstag direkt auf dem Quartierhof Wynegg von der Ackerbaugruppe verkauft. Die 350 Gramm schweren, wunderschönen und superfeinen Brote aus 100% Wynegg Ruchmehl gingen weg wie warme Weggli!

Werde Teil der Ackerbau-Gruppe!
Mehr Infos unter www.quartierhof-wynegg.ch/ackerbau



Wynegg-Acker: Ernte des Weizens. Foto: Hanspeter Landert

Mit altem Brot neue Rezepte

Anfang Mai fand im Seefelder Restaurant Schlüssel zudem der Thema-Abend «Altes Brot – Neue Rezepte» statt. Serviert wurde ein 3-Gang-Menü, in dem das alte Brot Protagonist war. Der Abend war ein voller Erfolg – der Schlüssel war bis auf den letzten Platz besetzt, und neben einem fantasievollen Menü standen Gespräche rund ums Brot im Mittelpunkt. Alex Hannemann, der das Restaurant Schlüssel führt, verwöhnte die Gäste nach einem Aperitif, bestehend aus Broteroutons in Rosmarinbutter mit Panzanella, mit weissen Spargeln aus Flaach und servierte zum Hauptgang einen hausgemachten Hackbraten mit Sherryrahmsauce, Kartoffelstock und glasierten Rüeblen. Den krönenden Abschluss machte ein Bread & Butter Pudding mit marinierten Erdbeeren und Home Made Joghurtglace. Dieses Menü zeigt, dass altes Brot keinesfalls langweilig und fad sein muss! Ein Menübestandteil des Abends blieb übrigens den ganzen Mai hindurch auf der Speisekarte des Schlüssels.

Auch in der «Blauen Ente» wurde das Quartierbrot im Mai im Brotkorb aufgetischt und regte dadurch die Gespräche über das Projekt Wynegg-Brot an.



Hanspeter Landert, Leiter Hofbetrieb Wynegg, mit Line und Wolfram Schniepp von der Backbar mit Wynegg-Brot (v.l.n.r). Foto: Dominique Iseppi

Der Weizen fürs nächste Quartierbrot ist bereits gesät!

Dass das Projekt Wynegg-Brot fortgesetzt werden musste, war allen Beteiligten rasch klar. Und so hat die Ackerbau-Gruppe gemäss Hanspeter Landert bereits eine Fläche von ca. 7 Aren mit Winterweizen für die nächste «Tranche» gesät. Dieser ist jetzt schon ca. 40 cm hoch. Die Ackerbaugruppe wurde übrigens erst 2021 ins Leben gerufen und ist damit die jüngste von dreizehn Arbeitsgruppen auf dem Hof. Ausschlaggebend für die Gründung der Ackerbaugruppe war der erfolgreiche Anbau von Kartoffeln durch Mitglieder des Trägervereins Quartierhof Wynegg unter der Leitung von Curdin Reiter 2020. Danach war für alle Beteiligten klar, dass es eine Ackerbau-Gruppe braucht, die mit einfachen, leichten Maschinen und mittels biologischer Bewirtschaftung Getreide und Gemüse anbaut.

Neben dem Weizen fürs Wynegg-Brot wurden auf dem Acker bereits erfolgreich Rübli und Knoblauch sowie Nüsslisalat angebaut, der wunderbar gedieh und u.a. mittels Selbst-Ernte-Abos verkauft wurde. Der Ackerbau-Gruppe stehen in unmittelbarer Nähe zur Wynegg zurzeit drei Flächen zwischen 700 und 1000 m² zur Verfügung. Geplant sind fünf solcher Flächen.

Die Ackerbau-Gruppe ist übrigens noch auf der Suche nach neuen Mitgliedern, die Freude und Interesse an nachhaltiger und lokaler Nahrungsmittelproduktion haben – vom Setzen, Jäten, Ernten bis hin zum Verarbeiten, Einlagern und natürlich Geniessen! Die Einsätze können je nach Umfang und Grösse des Engagements gewählt werden.

Gespräch mit Line und Wolfram Schniepp

Auch die Gründer der Backbar haben bei der Kundschaft ein grosses Interesse für das Wynegg-Brot festgestellt. Wir haben uns mit ihnen über ihre Motivation, beim Projekt Quartierbrot mitzumachen, unterhalten.

Line und Wolfram, ihr habt den auf der Wynegg angebauten Weizen zu Brot verbacken – könnt ihr uns sagen, was für ein Brot daraus entstanden ist?

Es ist ein Ruchbrot entstanden. Ein dunkles Brot, welches wir in eine lange Teigführung geben. Das ergibt ein aromatisches Brot, welches auch eine gute Frischhaltung hat.

Das Wynegg-Brot ist seit dem 1. Mai bei euch in der Backbar im Angebot. Wie hat die Kundschaft darauf reagiert?

Unsere Kundschaft ist begeistert. Viele hatten bereits im Voraus vom Projekt Wynegg-Brot gehört.

Das Wynegg-Brot soll ja auch auf den leider oft achtlosen Umgang mit dem Lebensmittel Brot aufmerksam machen. Ihr seid nahe am Brot – wie nehmt ihr das wahr?

Unser Brot vom Vortag geht an die Ässbar und wird dort als «frisch von gestern» verkauft. Älteres bekommen die Wollschweine auf dem Quartierhof Wynegg. Jedes Brot, das nicht verkauft werden kann, ist eins zu viel. Es tut schon weh, wenn abends frisches als unverkäuflich bezeichnet wird.

Ihr habt deshalb den ganzen Mai hindurch ein Take-away Menü und eine Süssspeise auf der Basis von altem Brot im Angebot. Wie ist das bei eurer Kundschaft angekommen?

Wir haben zum Beispiel aus altem Brot Croutons in Olivenöl hergestellt. Das kam sehr gut an und regte auch an, das Thema anzusprechen und sich darüber auszutauschen, wer was mit altem Brot macht...

Wieso habt ihr das Projekt Wynegg-Brot unterstützt?

Wir unterstützen damit ein super Quartierbrot. Die Idee hat uns von Anfang an begeistert! Keine Transportwege, mit Leuten aus dem Quartier. Vom Quartier zum Quartier!