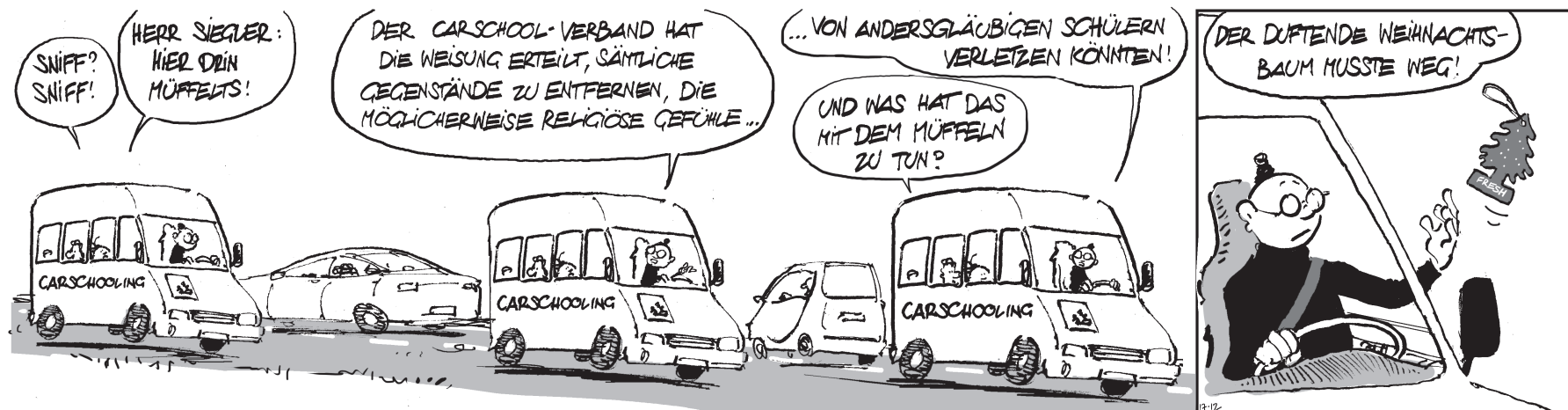


EVA

Von Jaermann/
Schaad

Kleine Meisterwerke

Seri Wada macht die beste Baguette der Stadt. Der ehemalige Banker bäckt bloss 60 Stück pro Tag. Er sagt, für das perfekte Brot brauche es eine gute Atmosphäre, viel Liebe und absolute Ruhe in der Backstube.

Alexander Kühn

«Ein Teig trägt Leben in sich, er nimmt die Stimmung eines Raumes auf. Je freundlicher die Umgebung ist, desto besser wird das Brot», sagt Seri Wada und muss selber ein wenig lachen über seine philosophische Einführung ins Thema Backen. Hier in der kleinen Küche im Untergeschoss der Milchbar an der Kappelerstrasse herrscht offenbar ein guter Teiggeist. Wadas Baguettes gelten als die besten der Stadt.

Dieses Urteil stammt von Globus-Foodscout Richard Kägi. Ein wenig anrösten und dann mit Aprikosenkonfitüre bestreichen sollte man das ganz von Hand hergestellte Weissbrot, um zum maximalen Genuss zu kommen, teilte der als kulinarischer Scharfrichter bekannte Kägi seinen Facebook-Freunden für einmal ganz euphorisch mit. Er hat recht, probieren Sie es ruhig aus!

Seri Wada, ehemaliger Kundenberater bei einem Vermögensberater, freut sich über den grossen Zuspruch, sagt aber trotzdem: «Manchmal schäme ich mich für meine Baguettes. Wenn sie zu flach herausgekommen sind und nicht diesen eleganten Schwung haben, den ich anstrebe.» Der Mann - sein sorgfältig gezogener Scheitel lässt es erahnen - ist ein Perfektionist. Da er ja schlecht in die Baguettes reinbeissen könne, bevor er sie verkaufe, beurteile er seine Arbeit in erster Linie anhand optischer Kriterien. «Ein zu flaches Brot bedeutet, dass der

Teig ein wenig überreif war und deshalb zu kleine Luftblasen aufweist.»

Der Mann mit japanisch-ostschweizerischer Abstammung schneidet zur Illustration seiner Ausführungen eine Baguette der Länge nach auf. Die Blasen im Teig sind schön gross und leicht oval. «So und nicht anders muss es sein. Darum ist dieses Exemplar auch nicht zu flach», sagt er, streicht geradezu zärtlich über sein kleines Meisterwerk und fügt an: «Zum Glück mögen die Leute meine Baguettes auch dann, wenn sie mir nicht hundertprozentig gefallen. Wahrscheinlich spüren sie, dass ich - so pathetisch das klingen mag - Liebe in den Teig packe.» Neben Liebe kommen Wasser, Hefe, Salz und Mehl hinein. Backbeschleuniger hält der Meister ebenso für Teufelszeug wie Maschinen.

Der Fetisch der Baguette-Bäcker

5 Franken kostet eine Seri-Baguette. Und wahrscheinlich ist das sogar noch zu wenig in einer Stadt, in der sich mancher nicht schämt, aus Convenience-Produkten zusammengezimmerter Mittagmenüs für 30 Franken feilzubieten. Pro Tag produziert Wada 60 Baguettes. Macht Tageseinnahmen von 300 Franken. Natürlich könnte er grössere Mengen herstellen, doch das wäre der Qualität abträglich. Und wenn es ihm ums Geld ginge, hätte er ja gleich in der Vermögensverwaltung bleiben können. Immerhin kann der Boulanger Amateur, so die Bezeichnung auf seiner Visitenkar-

te, seine Backstube günstig mieten. Michel Péclard, der Betreiber der Milchbar, hatte Mitte Oktober von Wadas Baguettes gelesen und ihm spontan angeboten, hier zu backen.

Die drei Öfen hätten sie angeschafft, um für die Milchbar glutenfreies Brot zu backen, sagt Péclard. «Dieses war aber ehrlich gesagt ziemlicher Schrott, und so haben wir es wieder sein gelassen.» Dank der Dampffunktion in den High-techgeräten bekommt Seri Wada nun auch die dekorativen Risse an der Oberseite der Baguettes zuverlässig hin. Sie sind - wie die Luftlöcher und das Geschwungene der Unterseite - eine Art Fetisch der Baguette-Bäcker.

Mit dem Backen angefangen hat Seri Wada vor vier Jahren. Weil er nach seinem Umzug von St. Gallen nach Zürich keine Baguettes finden konnte, die seinen Ansprüchen gerecht wurden. «In Zürich ging der Strukturwandel im Bäckereigewerbe schneller voran als in der Ostschweiz. Die Ketten haben sich hier zwar noch nicht so sehr ausgebreitet wie in den Fussgängerzonen der deutschen Städte, wirklich gutes Brot ohne Zusatzstoffe zu bekommen, ist dennoch schon ziemlich schwierig», führt Wada aus. Dass in seiner neuen Heimat vieles schneller gehe, habe aber auch einen Vorteil: «Es gibt hier, wie schon die Eröffnung der neuen Bäckerei John Baker gezeigt hat, eine Gegenbewegung zur industriellen Herstellung von Backwaren. Und eine Nachfrage für erstklassiges

Brot - auch dann, wenn es deutlich teurer ist als das herkömmliche.»

Seit zwei Monaten ist der Boulanger Amateur nun Vollprofi. Mit seinem grossen Rucksack, in dem sich seine Arbeitsgeräte befinden, radelt er - ausser am Montag - jeden Morgen gegen halb vier in die Backstube. «Bei aller Müdigkeit freue ich mich immer auf das Backen. Ich weiss jetzt, was es bedeutet, intrinsisch motiviert zu sein, einen Antriebs aus tiefster Seele zu besitzen.» Er schwärmt von den geradezu meditativen Erfahrungen, die ihm das Kneten eines Teigs beschere. «Ich liebe die Stille und die Haptik des Teigs, darum würde ich auch nie Musik hören bei meiner Arbeit.»

Am Tisch eingeschlafen

Dass sich sein Sozialleben vor allem nachmittags beim Kaffeetrinken abspielt, trägt Seri Wada mit Fassung: «Abendgesellschaften sind nun halt nicht mehr mein Ding. Einmal bin ich bei einer Einladung noch vor 21 Uhr am Tisch eingeschlafen. Auch daheim ist mir das schon passiert.»

Übrigens: Seri Wadas Baguette schmeckt selbst dann noch gut, wenn man sie im Rucksack vergisst und erst nach einigen Tagen in hartem Zustand wiederfindet. Der Tipp des Meisters: Grosszügig mit Wasser benetzen und eine Viertelstunde bei 150 Grad in den Umluftofen stecken. Und Aprikosenkonfitüre ist auch dann nicht verkehrt...

B-Side

Motzarella

Nicht jede Briefmarke wird als Wertzeichen akzeptiert!

Jahre in, jahraus erwirbt der sammelwütige Vater die neuesten Schweizer Briefmarken. Das wahre, aber nicht klar ersichtliche Ziel: Kunstkauf! Der tatsächliche Verwendungszweck ist dann etwas profaner - es geht um das Vollkleistern eines Postpakets. Das bunte Mosaik im Wert von ein paar Dutzend Schweizer Franken kommt nämlich jeweils auf das Weihnachtspäckli an die Grossmutter, die in Kanada lebt. Als Paketverzierungskünstler amten die Kinder, es ist ein Heidenspass. Da ist es auch egal, wenn die Kinder übertreiben und zu viele Briefmarken kleben. Es ist ja Kunst. Das sah eine Poststelle in der Agglo anders. «Das Paket wiegt über zwei Kilo, das geht so nicht», hiess es. Da müssten Frachtpapiere drauf und eine Spezialfrankatur. Macht 73 Franken. «Sie können die Briefmarken ja abtrennen und wieder mitnehmen.» Hier breche ich ab (und lasse den Wutanfall des Vaters weg). Nur eine Erinnerung sei erlaubt: Einmal kam es in einer ganz anderen Sache zu einer Rückzahlung der Post an den Vater. Es kamen haufenweise Briefmarken. (pu)

Das Rezept

Linzer Torte



Springform Ø 24 cm
150 g Butter, weich
150 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Bio-Zitrone, nur Raps
1 TL Zimt
¼ TL Nelkenpulver
150 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Mehl
200 g Himbeerkonfitüre
1 Eigelb
1 EL Rahm

Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter gut einfetten. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Das Ei beigeben, ca. 5 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist. Abgeriebene Zitronenschale mit allen Zutaten bis und mit Mehl mischen, in die Ei-Masse geben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, ca. 30 Minuten kühlstellen. Ca. ein Drittel des Teigs auf dem Formboden auswallen. Zweites Drittel zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen, leicht andrücken, mit einer Gabel leicht an den Formenrand drücken, Boden einstechen. Restlichen Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen, ca. 15 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Guetsliausstecher Motive ausstechen. Konfitüre auf dem Boden verteilen, Motive daraufsetzen. Eigelb und Rahm verquirlen und den Teig bestreichen. Torte nochmals 30 Minuten kühlstellen. Rund 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Backofens (Heissluft) backen. Herausnehmen, abkühlen, Formrand entfernen und Torte zum Auskühlen auf ein Kuchengitter schieben.

Miele Kursküche, Spreitenback

Anzeige
Miele Backöfen

Selbstreinigend

Pyrolyse reinigt Garraum, Rost und Aufnahmegitter auf Tastendruck.



Genau so stellt sich Seri Wada die perfekte Baguette vor: Der Boulanger Amateur in seiner Backstube unterhalb der Milchbar. Foto: Sabina Bobst