Buchtipp

Ich brauche ein Schweizer Brot für…

Brot ist ein sehr altes traditionelles Hauptnahrungsmittel, welches fast allen Menschen bekannt ist. Es gibt eine grosse Vielfalt an Verfahren, Techniken, Zutaten, mit denen man Brot zubereitet. Aufgrund der Weiterentwicklung der Gesellschaft wurde das Brotbacken im eigenen Haushalt immer seltener. Diese Tendenz ist in den westlichen Industrienationen wie der Schweiz vermehrt zu beobachten, weil man keine Zeit oder Leidenschaft mehr dafür hat oder weil man es sich leisten kann, es in der Bäckerei oder im Supermarkt einzukaufen.

Jedoch haben die Menschen diese traditionelle Tätigkeit des «Brotmachens» in den letzten zwei Jahren wieder neu entdeckt, weil sie aufgrund der Coronapandemie öfter zu Hause waren. Es wurde zu Hause viel Teig geknetet, gefaltet und gedehnt. Also, die alte Tradition liegt heutzutage wieder im Trend.

Die Autorin Heddi Nieuwsma unternimmt eine kulinarische Reise durch die Schweizer Brotlandschaft. Ihr Buch ist ein umfassender Überblick zu Schweizer Broten und ihrer Tradition mit vielen interessanten Geschichten und Rezepten dazu. Im Startkapitel erklärt die Autorin, was Schweizer Brot besonders macht und wo es überall konsumiert wird. Im zweiten Kapitel geht sie auf die Getreide, Getreidemühlen, Mehlsorten, Bäckereien, Zutaten, Tipps, Techniken und Methoden rund um das Brot ein und erklärt, was all dies für das Brotmachen bedeutet.

In den folgenden Kapiteln des Buches geht die Autorin auf nationale (z. B. Zopf, Weggli), kantonale (z. B. Baslerbrot, Freiburger-Sensler Rua-Brot) und regionale (z. B. Pfilenbrot, Türggenbrot) Spezialitäten der Schweiz ein. Im Kapitel 6 werden neben Broten auch süsse und salzige Hefekuchen präsentiert.

Die Rezepte kommen jeweils mit einem bebilderten Einführungstext daher. Eine Landkarte dient der Visualisierung ergänzender Informationen. Die Autorin berücksichtigt zudem die kulturelle und sprachliche Vielfalt der Schweiz. Die Rezepte sind einfach und verständlich verfasst. Das Buch richtet sich an alle, die an Schweizer Brot interessiert sind. Es kann aber auch für schulische Zwecke verwendet werden, wenn die Lehrperson einen Überblick über die Schweizer Brotlandschaft geben oder ein Schweizer Brot im Fach Hauswirtschaft ausprobieren möchte. Das vorliegende Buch gibt eine gute Übersicht über die schweizerische Brotlandschaft und deren Zusammenhang mit Kultur, Geografie und Geschichte. Was aber für ein gutes Brot noch wichtig bleibt, sind Zeit und Leidenschaft. Viel Spass und gutes Gelingen beim Brotbacken!

Ibrahim Aközel-Bussmann, Mediothek, Pädagogische Hochschule Zug

Hinweis
Brot Huusgmacht: Eine kulinarische Reise in 42 knusprigen Rezepten. Heddi Nieuwsma, 192 S., ISBN: 978-2-940481-77-4, 2020, Verlag Helvetiq Sarl.