

Das Magazin für die Länggasse

LÄNGGASSBLATT

Nr. 268, März 2021

Erscheint 6 mal jährlich Fr. 6.-



**Patrice Bachmann,
Bäcker im Hinterhof**

Seite 4

**Buslinie 20 mit
Doppelgelenkbus**

Seite 8

**-32° unter dem
Bahnhof Bern**

Seite 12



Fotos Peter Bachmann

Menschen im Quartier

(Neu)Bäcker mit Herzblut

Die Sauerteig-Mikro-Bäckerei im Hinterhof

Seit August letzten Jahres gibt es in der Länggasse eine Sauerteigbäckerei. Das Länggassblatt hat Patrice Bachmann, den gelernten Önologen, der sich wegen der Pandemie neu orientiert hat, besucht und Einblick in ein faszinierendes Universum erhalten.

Donnerstag, nachmittags um 16 Uhr. Es duftet verführerisch nach frisch gebackenem Brot. Mehrere Kundinnen und Kunden haben sich im Hinterhof an der Neufeldstrasse 32 zu einer Schlange aufgereiht, um ihr Sauerteigbrot abzuholen. Bäcker Patrice Bachmann empfängt die Wartenden mit scherzend-einladenden Worten, manche sind Bekannte, andere sind neu, haben die Mikro-Bäckerei eben entdeckt. «Was darf's für dich sein? Heute gibt's Copain, klein zu 500

oder gross zu 750 Gramm.» Der neue Kunde erkundigt sich nach der Zusammensetzung der Mehlsorten – sie besteht mehrheitlich aus Weizen mit Zugabe von etwas Emmer und Dinkel – und entscheidet sich vorerst für die kleinere Variante. Eine ältere Dame, extra vom Mattenhof in die Länggasse gefahren, kauft zwei Laibe, einen für sich, den andern als Geschenk für eine Freundin.

Kreativer Umgang mit der Krise

Die Eröffnung der Mikro-Bäckerei im Hinterhof ist sozusagen ein Produkt der Corona-Krise. Patrice Bachmann, studierter Önologe und Inhaber der Firma Weinbasics, sah sich Mitte März des vergangenen

Jahres plötzlich ohne Aufträge. Er, der in der gesamten Schweiz für renommierte Unternehmen Weinseminare gab und anlässlich von Firmenevents in die Kultur des Wein-Geniessens einführte, musste sich aufgrund der Pandemie neu orientieren. «Die Krise hat mir gewissermassen dazu verholfen, einen alten Traum zu realisieren», erzählt Bachmann. «Ich war schon immer fasziniert vom «Saurteigglen», eine uralte Kulturtechnik, die bereits von den alten Ägyptern beherrscht wurde. Da ich keine Weinseminare mehr geben konnte, habe ich beschlossen, mit dem Brotbacken zu beginnen.» Und augenzwinkernd: «Die Tatsache, dass ich als Kind in einer Mühle – in Lüscherz – aufgewachsen bin, hat mein Schicksal vielleicht in diese Richtung gelenkt.»

Im August letzten Jahres mietete er sich in einem kleinen Nebengebäude auf der Rückseite des Event- und PopUp Lokals «Geniesserei» ein. In dem einfach eingerichteten Raum befinden sich ein professioneller Steinbackofen und eine Knetmaschine, auf den Gestellen stapeln sich die Gärkörbe, ein Bäckeriwagen mit Teiglingen steht im Nebenraum, auf einem Holzrost werden die frisch gebackenen Brote ausgekühlt.

Sauerteig - eine Wissenschaft und Technik für sich

Patrice Bachmann erhielt den Weizensauerteig von einem guten Freund, der dieses sogenannte Anstellgut seit über 20 Jahren hegt und pflegt. Sauerteig enthält nebst Mehl und Wasser einen grossen Anteil an lebenden und säureproduzierenden Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien und Hefepilze. Diese verleihen den Broten den süssen Charakter natürlicher Gärung und eine subtile, ausgewogene Säure.

Bei «seinem» Sauerteig orientiert sich der Mikro-Bäcker an den Verfahren, die vor einigen Jahrhunderten von französischen Bäckern entwickelt worden waren. Diese hatten die Technik als Auswanderer – ein Fläschchen mit dem Anstellgut am Körper, um Temperaturschwankungen während der Reise möglichst zu vermeiden – in die Vereinigten Staaten gebracht. Heute findet die Methode der ehemaligen französischen Auswanderer in vielen US-amerikanischen Bäckereien, die sich dem Sauerteig verpflichten, Anwendung.

COPAIN Artisan Boulanger

Neufeldstrasse 32, im Hinterhof.

Öffnungszeiten: Donnerstag, 16.00 bis 18.00 Uhr

Samstag, 9.00 bis 12.00 Uhr

www.copain-brot.ch



Die Bäckerei im Hinterhof an der Neufeldstrasse bietet drei verschiedene Brote an: ein helles Weizenbrot mit Zugaben von Emmer und Dinkel, das klassische «Copain», das «Black Mountain», ein dunkel gebackenes Roggen-Weizenbrot und das «2-Sesam» mit stark geröstetem schwarzem Sesam, das dem Brot Tiefe und einen rauchigen Geschmack verleiht. An Samstagen gibt es ausserdem – selbstverständlich ebenfalls aus Sauerteig hergestellte – Croissants und Pains au Chocolat.

Patrice Bachmann beschränkt sich bewusst auf eine kleine Auswahl an Broten. Sein Ehrgeiz besteht mehr darin, die Prozesse des Teigherstellens, der Verarbeitung und des Backvorgangs noch besser zu verstehen und zu perfektionieren. «Bis ich mein ideales Brot hinbekomme, werde ich noch Hunderte Brote backen – jeden Tag immer wieder auf das Neue. Ich werde das Wetter lesen, das Mehl, die Mikroorganismen und das gestern gebackene Brot. Ich werde ohne Maschine, Hunderte Kilo von Hand kneten, lernen mit weichen und feuchten Teigen umzugehen und meine Abläufe und meine Technik perfektionieren.



Ein Gespür zu bekommen, wie sich das komplexe Gleichgewicht aus Hefe, Bakterie, Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit und Fermentation auf eines der elementarsten Lebensmittel der Menschheit auswirkt. Mein Streben ist das für mich perfekte Brot – ein Brot, dass ich immer essen möchte und das mich nie langweilt».

Mehl, Wasser und Salz – mehr nicht

Das Projekt «COPAIN» orientiert sich an den Grundsätzen, die Patrice Bachmann zuvor schon im Rahmen seiner Beschäftigung mit Wein hochgehalten hatte und ihn für Naturweine begeistern liessen. «Mir geht es darum, die durch natürliche Prozesse gewonnenen «guten» Eigenschaften von Nahrungsmitteln herauszuholen zu können. Das ist bei Sauerteigbrotten besonders eindrücklich: Mineralien und Vitamine des Kornes werden durch die Fermentation freigesetzt, Stoffe werden um- oder abgebaut, Stoffe die der Verdauung guttun. Die Brote werden komplexer im Geschmack und Geruch, bleiben länger frisch und haltbar und haben einen positiven Einfluss auf die Gesundheit.» Bachmann distanziert sich dabei auch vom Hype von «Bio». «Für mich ist klar, dass ich nur gute und ausgesuchte Zutaten verwende. Das ist für mich eine Selbstverständlichkeit, da muss ich nicht Bio drauf schreiben.»

Seine Philosophie scheint ihm Recht zu geben. Obwohl «Pädu», wie Patrice Bachmann von befreundeten Kundinnen und Kunden kumpelhaft genannt wird, vom Ertrag des Brotverkaufs (noch) nicht leben kann, konnte er in den letzten Monaten – vor dem zweiten Lockdown – Gastronomiebetriebe gewinnen, die zu Abnehmern seines Brots wurden. In einem Segment, das auf qualitativ hochwertiges Handwerk setzt – jenseits von ideologischen Haltungen. Er ist zuversichtlich, dass das Geschäft – ganz im Sinne eines gemeinschaftlichen Unternehmens, das der Name «COPAIN» andeutet – Zukunft hat.

Die Kundinnen und Kunden, Jüngere, Ältere, Frauen und Männer, manche mit, manche ohne Kinder, klopfen bei der Bäckerei an. Für alle hat der Neu-Bäcker einen freundschaftlichen Spruch drauf, schiebt sich die Brille ins lang gewachsene Haar, erkundigt sich nach dem Wunsch. «Heute gibt's Copain, klein oder gross, am Samstag dann wieder Pains au Chocolat, aber die solltest du dir vorbestellen, wenn du erst gegen 11 Uhr kommst.»

Simone Prodolliet

UANPIOTTOHBELKEER
UANPIOTTOHBELKEER

Immer in Ihrer Nähe
Immer gut beraten

Caterina Riva, Neufeldstr. 1, 3012 Bern, 031 301 16 16
www.unitobler.ch E-Mail: info@unitobler.ch

LibRomania

Alle Bücher dieser Welt

Länggass-Str.12 | CH-3012 Bern

Tel. 031 305 30 30 | Fax 031 305 30 31

E-Mail info@libromania.ch | www.libromania.ch