

## Simpilär Roggenbrot

# Gut Roggenbrot will Weile haben



Eine halbe Stunde knetet der Sauerteig vor sich hin, bevor er zwölf Stunden ruht.

## In Simplon-Dorf lässt man sich beim Roggenbrotbacken ganz viel Zeit.

Es ist früher Abend in der Backstube der Bäckerei Arnold. Der Chef Urs Arnold öffnet eine Schleuse oberhalb eines grossen, silberfarbenen Topfs und 50 Kilogramm reines Roggenmehl schiessen heraus. Der leichte Mehlnebel findet rasch den Weg in die Simpliler Bergluft.

### «Der Chef muss rein»

Noch eine gehörige Portion Salz dazu, Wasser und fertig ist das Gemisch, aus dem das berühmte Simplilär Roggenbrot entstehen soll. «Halt, das Wichtigste fehlt noch», sagt der Bäcker. «Der Chef muss noch rein.» Urs Arnold will doch jetzt nicht etwa? «Nein, nein, das hier ist der Chef», sagt der 55-

Jährige und tätschelt lächelnd ein in Plastik gehülltes, braunes Bündel in seinem Arm. Der «Chef», das ist ein Teil des Teigs vom Vortag, exakt sechs Kilogramm. «Das einzige Treibmittel, das wir für den Sauerteig verwenden.» Hefe hat in Arnolds Sauerteigrezept nichts zu suchen.

### Kneten und ruhen

Seit vier Generationen ist das schon so, seit sein Urgrossvater das Rezept für das Simplilär Roggenbrot austüftelte. Im nächsten Moment knetet der Teig im grossen Kessel vor sich hin. Eine halbe Stunde lang. Dann muss er zwölf Stunden lang ruhen, bevor er morgen früh verarbeitet wird und sich im Ofen eine braune Kruste holen darf. ■

[www.baeckerei-arnold.ch](http://www.baeckerei-arnold.ch)

## Käsetipp



### Ein Käse für alle Fälle

«Auf Weihnachten hin steigt die Nachfrage nach dem Tomme Stockalper immer besonders an», erzählt Käser Felix Arnold von der Sennerei-Genossenschaft Simplon-Dorf. «Der Käse ist offenbar ein gutes Weihnachtsgeschenk.» Der kleine Käse mit dem Stockalperschloss-Aufkleber hat mit einem Kilogramm Gewicht eine praktische Grösse und schmeckt genauso mild wie sein grosser Bruder, der Simplilär Käse. Passen tut der Tomme Stockalper zu fast jeder Gelegenheit: zum Frühstück, zum Picknick oder einfach zwischendurch. «Ein richtiger Allzweckkäse», schwärmt Arnold. Vor etwa zehn Jahren hat er den Tomme Stockalper entwickelt und damit den richtigen Riecher gehabt. Bis zu 4000 Stück werden monatlich in der Sennerei-Genossenschaft Simplon-Dorf produziert und zwar mit viel Musse. Nach zwölf Stunden im Salzbad wird er im Keller während zehn Tagen täglich sorgfältig gewaschen, damit sich die typische gelbe Rinde bildet. Nach dieser Intensivpflege wird der Käse dann im ersten Monat noch einmal wöchentlich gewaschen, bis er schliesslich zu Valdor in Siders und von dort in den Verkauf gebracht wird. «Der Tomme Stockalper ist eher ein Frischprodukt und schmeckt deshalb am besten nach zwei bis drei Monaten», so Arnold.