

Der Duft der guten alten Zeit

GIB IHM SAURES...

«Das Walliser Roggenbrot gibt es nicht», begrüsst uns Urs Arnold von Simplon Dorf provokativ. Ob er damit meint, dass es kein Original, sondern nur noch hundert Abarten gibt? Oder



dass das originale Walliser Roggenbrot so gut wie ausgestorben ist? Er schafft flugs Klarheit: «Das wohl älteste Roggenbrot ist aus Sauerteig. In diesem Brot gibt es keine Zuchtheife, vielmehr wird diese Hefe durch einen Gärprozess selber erzeugt: Man legt immer einen kleinen Teil des Teiges beiseite, der den neuen Teig zum Gären bringt.» So alt das echte Walliser Roggenbrot aus Sauerteig auch ist, so selten wird es heute noch angeboten. Nur gerade zwei Oberwalliser Bäcker haben es auf dem Backplan. «Es ist eine Frage der Arbeitszeit», meint Arnold. «Bei diesem alten Verfahren dauert der Gärvorgang ganze 12 Stunden, mit Zuchtheife zwei Stunden. Zudem

OB URALT-VERSION MIT SAUERTEIG ODER MISCHFORM MIT SAUERTEIG UND ZUCHTHEFE: DAS WALLISER ROGGENBROT HAT NACH WIE VOR UND - IN ZEITEN EINES NEUEN GESUNDEITSBEWUSSTSEINS - IMMER MEHR LIEBHABER.

ist es eine Frage des Geschmacks. Dem richtigen Walliser Roggenbrot mit Sauerteig fragen vor allem Kenner nach.»

DER BEKÖMMLICHE KOMPROMISS

Bei den Oberwalliser Bäckern hat sich heute meist eine Mischform durchge-

setzt: Neben dem Sauerteig wird der Masse noch Zuchtheife beigegeben. «Dieses Roggenbrot ist sehr gut», weiss Arnold aus Erfahrung, «es schmeckt sicher ganz anders als Brot aus reinem Sauerteig.» Welche Vorteile das Sauerteigbrot gegenüber dem Zuchthefebrot hat? «Ein Sauerteig-Roggenbrot wird nicht schimmelig, wenn man es nicht gerade in einem Plastiksack oder in einem extrem feuchten Raum aufbewahrt. Das Brot hat ja einen Gärprozess hinter sich und ist demzufolge leicht säuerlich. Zudem wird es weniger hart, die Feuchtigkeit bleibt länger.»

BLOSS ROGGEN, WASSER UND SALZ

So klar wie der Name ist auch die Zusammensetzung des Walliser Roggenbrots: Roggenvollkornmehl, Wasser und Salz – die Beschränkung auf das Wesentliche. «Ich bin die vierte Arnold-Generation, die in dieser Bäckerei bäckt – immer noch nach dem gleichen Rezept.» Neben den überlieferten, weitgehend identischen Rezepten gibt es natürlich kleine und auch regionale Unterschiede, die sich auf der Zunge oder im Gaumen bemerkbar machen, wie Urs Arnold als Brotprüfer im Kanton Wallis immer wieder feststellt: «Das Wasser beispielsweise hat einen entscheidenden Einfluss auf den Brotgeschmack.»

Beim Hinausgehen komme ich am Brotregal vorbei. Schon das Angebot an Roggenbroten ist vielfältig. Welches Brot ich denn mitnehmen sollte? «Das ist eine Frage des persönlichen Geschmacks», beginnt die fachmännische Beratung. Aber ein Gast, der die Walliser Roggenbrotszene nicht kennt, fühlt der sich nicht leicht überfordert? «Jeder Bäcker kann seinen Kunden ausführlich beraten, er muss bloss fragen...»

Die Tascher voll Sauerteig-Roggenbrote steigen Claude-Samuel und ich die Treppe runter, für die nächste Zeit sind wir eingedeckt. Wie früher, als man noch nicht jeden Morgen mit frischem, duftendem Brot verwöhnt wurde. Und als noch der Dorfweibel nach der Sonntagsmesse die Backwache verkündete...