

Die Urform des traditionellen Roggenbrots aus dem Wallis aus 100% feinem Roggenschrot mit einer reinen Sauerteigführung ist heute selten noch zu finden.

Ur-Roggenbrot aus dem Wallis

Die Pflege und der Umgang mit dem Sauerteig sind zentral und verlangen viel Geschick und Erfahrung. Die Herstellung dieses urchigen Roggenbrots ist aufwendig, da langsam und lange geknetet werden muss und auch die Stockgare einiges an Geduld verlangt. Die Mühe lohnt aber doppelt. Das sehr kompakte, dunkle, feuchte Brot wartet mit einer Aromavielfalt auf, die sich, zusammen mit dem intensiven Säuregeschmack des Sauerteigs zu einem kräftigen, aber sehr harmonischen Bild zusammenfügt. Der letzte Bäcker, der dieses urtümliche Brot noch produziert, hat dessen aufwendige Herstellung im traditionsbewussten, eigenen Familienbetrieb erlernt und pflegt sie heute mit Leidenschaft weiter. Der Sauerteig, auch „Chef“ genannt, wird nun schon in vierter Generation weitergezogen und der heutige Bäcker hütet ihn wie seinen eigenen Augapfel; denn würde dieser einmal verunrei-

nigt, z.B. mit Hefekultur, so fielen sein ausgewogenes mikrobiologische Gleichgewicht aus den Fugen und er wäre unbrauchbar.

„Unsterblich“

Das mikrobiologische Gleichgewicht und der hohe Säuregehalt verleihen dem Ur-Roggenbrot aus dem Wallis sozusagen Unsterblichkeit. Dieses Brot lässt sich monatelang aufbewahren, ohne dass ihm der Schimmelpilz etwas anhaben kann. Es wird lediglich etwas trockener. Genau diese Eigenschaften waren früher für ein Brot in dieser bergigen Region wichtig. In den Dörfern wurde lediglich zwei- bis dreimal pro Jahr der Gemeinschafts-Backofen eingeheizt und Brot auf Vorrat gebacken. Das Brot musste also lange haltbar und konsumierbar sein.

Die Zutaten Roggenmehl, Wasser und Salz werden zusammen mit dem Vorteig (Chef), der 1/10 des

Endvolumens ausmacht, ausreichend aber kleberschonend zu einem homogenen Hauptteig geknetet. Die Stockgare dauert solange, bis das Volumen sich verdoppelt hat, ca. 10-12 Stunden. Vor dem Teilen und Formen des Teigs wird ein genügend grosser Teil für den nächsten Produktionstag als Vorteig ausgeschieden. Teiglinge von 700g, 1000g oder 1500g werden abgewogen und im Mehl zu flachen Kegeln geformt. So kommen sie ohne weitere Stückgare in den Ofen. Backtemperatur und -dauer werden durch die Handwerkskunst des Bäckers bestimmt.

Armeleute-Brot

Roggen ist die Getreideart der alpinen Bergtäler schlechthin. Sehr robust und angepasst an die rauen klimatischen Bedingungen und Höhenlagen, eignete er sich gut für den Anbau in Regionen, wo andere Getreidesorten nicht mehr gedeihen und

war somit die typische Getreide-Grundnahrung für die Bergbevölkerung. Weizen war kaum vorhanden und musste teuer vom Süden importiert werden. Dieses Luxusprodukt konnte sich lange nicht jeder leisten. Daher galt das Roggenbrot im Wallis auch lange als „Armeleute-Brot“. In ganz schlechten Zeiten wurden dem Teig auch Zutaten von minderer Qualität wie, Spelzen oder ähnliches beigegeben, um das Brot zu strecken.

Der Förderkreis

Für das Walliser Roggenbrot besteht eine geschützte Ursprungsbezeichnung AOC. Dessen Pflichtenheft lässt eine Beimischung von Weizenmehl (bis zu 10%) und Hefe zu. Diese Rezeptur erlaubt eine schnellere und einfachere Verarbeitung, weshalb auch fast alle AOC-Produzenten diesen Spielraum nutzen. Damit erzeugen sie aber ein Produkt, das sich geschmacklich weniger komplex präsentiert und von der Textur wie auch

der Haltbarkeit her sich stark von dem Ur-Roggenbrot aus dem Wallis unterscheidet. Das ursprüngliche Roggenbrot aus dem Wallis, welches ebenfalls die AOC-Bedingungen erfüllt, wenn Gewicht und Form entsprechend gewählt werden, droht damit zu verschwinden.

Das Ur-Roggenbrot aus dem Förderkreis wird mit dem im Wallis ursprünglich auf Steinmühlen gemahlene Roggenmehl fein hergestellt. Die relativ feine Granulation bezieht sich denn in erster Linie auch auf die Absenz der heute so beliebten flockigen Mehle, welche auf den früher üblichen Steinmühlen so gar nicht herstellbar waren. Das Mahlgut wurde in meist einem einzigen Arbeitsgang zu einer durch den Abstand der Mahlsteine gegebenen Granulation vermahlen. Und genau dieser Mehltyp wird zum Ur-Roggenbrot aus Sauerteig verbacken. Ziel des Förderkreises ist es daher, das Handwerk für die Herstellung



dieses Ur-Roggenbrot aus 100% feinem Roggenschrot mit reiner Sauerteigführung zu unterstützen und weiter zu fördern. Zusätzlich kann dadurch auch die Nutzung und Erhaltung der alten Steinmühle in Blatten bei Naters und später vielleicht auch anderer Steinmühlen unterstützt werden.


Produzenten

Mühlebetreiber
Bernhard Augsburger
Rhonemühle 3904 Naters
Tel. 027 922 16 61
Fax 027 922 16 69
b.augsburger@rhonemuehle.ch
www.rhonemuehle.ch

Bäcker
Bäckerei Arnold
Urs Arnold
Simplon-Dorf
Tel. 027 979 11 25

Pain de seigle traditionnel du Valais

Le pain de seigle traditionnel du Valais, exclusivement composé de farine de seigle et d'un levain à longue fermentation, ne se trouve plus que rarement sous sa forme originelle.

 Le soin apporté à la fabrication du levain est d'une importance capitale, et requiert beaucoup d'habileté et d'expérience. La confection de ce pain est de longue haleine car la pâte doit être pétrie lentement et longtemps et le temps de stockage exige également beaucoup de patience. Mais le résultat en vaut la peine. Ce pain sombre, compact, offre une variété d'arômes qui s'associent au goût acidulé du levain en un tout plein de caractère et très harmonieux.

L'objectif de la Sentinelle est de valoriser et de promouvoir le savoir-faire lié à la fabrication de ce pain original au levain 100% seigle.

Le dernier boulanger qui confectionne encore ce pain ancestral en a appris les secrets dans l'entreprise familiale traditionaliste et poursuit aujourd'hui cette tradition avec passion. Le levain, aussi appelé « chef », est maintenant fabriqué par la quatrième génération et le boulanger actuel le préserve comme la prunelle de ses yeux. Si ce levain devait perdre sa pureté, par exemple en se mélangeant avec des cultures de levure, l'équilibre microbiologique serait dérangé et le levain ne serait plus utilisable.

Impérissable.

Grâce à son équilibre microbiologique et à son acidité caractéristique, le pain de seigle traditionnel du Valais est pour ainsi dire impérissable. Il peut être conservé pendant des mois sans que la moindre moisissure n'apparaisse. Il devient uniquement un peu plus sec. Ce sont précisément ces qualités qui, dans les régions montagneuses, étaient autrefois fondamentales. Dans les villages, le four banal n'était allumé que deux à trois fois par an, et de grandes quantités de pain étaient cuites à l'avance. Le pain devait donc pouvoir être conservé et consommé très longtemps.

Les ingrédients, c'est-à-dire la farine de seigle, l'eau et le sel, sont mélangés avec le levain, qui correspond à 1/10 du volume final, et pétris assez longtemps, mais sans devenir collant pour obtenir une pâte homogène. La pâte doit reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume, soit 10 à 12 heures. Avant de former la pâte, une part assez importante est enlevée et mise de côté pour le lendemain et sera utilisée comme levain. Des bouts de pâtes de 700 g, 1000 g ou 1500 g sont pesés et reçoivent la forme de quilles plates, pétries dans la farine. Ils sont ensuite mis dans le four, sans temps de repos supplémentaire. Le boulanger expérimenté décide de la température et du temps de cuisson.

Le pain des pauvres.

Le seigle est la céréale des vallées alpines par excellence. Le froment devait être importé à grands frais du Sud, ce que tout le monde ne pouvait pas se permettre. Le pain de seigle a donc longtemps été considéré dans le Valais comme le « pain des pauvres ». En des temps très difficiles, on ajoutait des ingrédients de moindre qualité à la pâte comme des glumes ou autres pour allonger le pain.



La Sentinelle

Pour le pain de seigle du Valais, il existe une appellation d'origine contrôlée qui autorise un ajout de farine de froment (jusqu'à 10%) et de levure. Cette recette favorise une préparation plus rapide et plus simple. C'est pourquoi presque tous les produits ayant une appellation d'origine contrôlée contiennent ces ajouts. Néanmoins, les producteurs livrent ainsi un produit au goût moins complexe et présentant une texture et une durée de conservation qui varie fortement du pain de seigle traditionnel du Valais. Celui-ci, qui remplit également les conditions AOC si le poids et la forme correspondent aux critères, risque de disparaître.

Le pain de seigle traditionnel de la Sentinelle est produit avec de la farine de seigle fine, autrefois moulue en Valais dans des moulins à pierre. La granulation fine est surtout due à l'absence de farines floconneuses, tant appréciées aujourd'hui, qu'on ne pouvait pas produire autrefois avec les moulins à pierre. Les grains à moudre étaient moulus d'une seule traite, atteignant une granulation déterminée par l'espace laissé entre les meules. Ce type de farine est utilisé pour faire le levain du pain de seigle traditionnel.

L'objectif de la Sentinelle est donc de valoriser et de promouvoir le savoir-faire lié à la fabrication de ce pain original au levain 100% seigle. Ainsi, l'utilisation et le maintien du vieux moulin à pierre de Blatten, près de Naters, peuvent également être préservés, et à l'avenir peut-être même d'autres moulins.

Producteurs

Tenant du moulin
Bernhard Augsburg
Rhonemühle 3904 Naters
Tél. 027 922 16 61
Fax 027 922 16 69
b.augsburger@rhonemuehle.ch
www.rhonemuehle.ch

Boulangier
Boulangerie Arnold
Urs Arnold
Simplon-Dorf
Tél. 027 979 11 25

Pane di segale tradizionale del Vallese

È raro oggi trovare il pane di segale tradizionale del Vallese a base di puro cruschetto di segale e di pasta acida, come vuole la ricetta originale. Le particolari cure dedicate alla produzione della pasta acida sono molto importanti e necessitano di grande abilità ed esperienza.



La produzione di questo pane di segale tradizionale è alquanto complicata, poiché impastato lentamente e a lungo. Anche il riposo richiede pazienza, ma ne vale la pena. Questo pane compatto, scuro e umido regala una varietà di aromi che, uniti al sapore deciso della pasta acida, danno origine a un prodotto dal carattere forte e armonioso. L'obiettivo del Presidio è di sostenere e promuovere la produzione di questo pane tradizionale a pasta acida a base di puro cruschetto di segale.

L'ultimo panettiere che produce ancora il pane tradizionale, lo ha imparato nel proprio panificio tradizionale di famiglia e si è impegnato a mantenere la tradizione con passione. La pasta acida, chiamata anche "Chef", viene prodotta dalla quarta generazione e il panettiere attuale la custodisce come un tesoro. Se un giorno venisse aggiunto del lievito, il suo equilibrio microbiologico verrebbe meno e sarebbe di seguito inutilizzabile.

Una vita lunghissima

L'equilibrio microbiologico e l'acidità caratteristica conferiscono al pane di segale tradizionale del Vallese una vita quasi eterna. Questo pane si conserva infatti per diversi mesi, senza ammuffire, diventando soltanto un po' più secco.

Una volta proprio queste qualità erano fondamentali in queste regioni di montagna: nei paesini il forno comune si accendeva due o tre volte l'anno per cuocere le scorte di pane da conservare e consumare per lunghi periodi.

Gli ingredienti, farina di segale, acqua e sale, vengono aggiunti al preimpasto, che rappresenta un decimo del tutto, per poi farne un impasto omogeneo e non appiccicoso. L'impasto deve riposare fino a quando il volume raddoppia, circa 10-12 ore.

Prima di suddividere l'impasto in parti, viene tolta

una parte abbastanza grande che il giorno dopo funge da preimpasto. Le parti di 700 g, 1000 g oppure 1500 g ricevono una forma conica. Vengono informate senza ulteriore riposo. L'arte del panettiere decide la durata e la temperatura della cottura.

Pane della gente povera

La segale è il cereale per eccellenza delle vallate montane alpine. Il frumento, molto caro, lo si doveva importare dal sud e non tutti potevano sempre permetterselo. Per questo motivo, nel Vallese il pane di segale è stato considerato a lungo come il pane della gente povera. In tempi di carenza di cibo, la pasta veniva allungata con ingredienti di scarsa qualità come cruschetto e simili.

Il presidio

Il pane di segale vallesano gode dell'indicazione geografica protetta AOC; questa consente l'utilizzo fino al 10% di farina di frumento e del lievito. La ricetta permette una produzione più veloce e più semplice. Per questo motivo quasi tutti i produttori AOC ne traggono vantaggio. In questo modo creano un prodotto di un gusto semplice e con una tessitura e data di conservazione diverse in confronto al pane di segale tradizionale vallesano. Il pane di segale tradizionale vallesano, che sottosta altresì ai criteri AOC, se prodotto secondo il peso e la forma prescritti, minaccia di scomparire. Il pane di segale tradizionale del presidio viene

prodotto con la farina di segale fine, che tradizionalmente veniva macinata nel frantoio. La macinazione molto fine fa riferimento all'allora inesistente farina a fiocchi; nel frantoio non era possibile tale macinazione. Bastava spesso una sola macinazione, regolata dalla distanza delle pietre di macinazione. Tale tipo di farina viene utilizzata per il pane di segale tradizionale alla pasta madre.

L'obiettivo del presidio è quello di sostenere e promuovere l'artigianato per la produzione del pane di segale tradizionale al 100% di cruschetto di segale fine con pasta madre. Inoltre, in questo modo è possibile sostenere l'uso e la conservazione dei vecchi frantoi di Blatten presso Naters e più in là forse anche di altri frantoi.

Produttori

Gestore del frantoio
Bernhard Augsburg
Rhonemühle
3904 Naters
No. di telefono +41 27 922 16 61
No. di fax +41 27 922 16 69
b.augsburger@rhonemuehle.ch

Panettiere
Bäckerei Arnold
Urs Arnold
Simplon-Dorf
027 979 11 25

