

Bergler mit Biss

Text Susanne Perren Bild Thomas Andenmatten



Urs Arnold, Bäcker

Es bedarf eines unerschrockenen Masses an Kühnheit, ein Brot zu verkaufen, dessen Ingredienzen 150 Jahre alt sind. Derart altbacken will Bäckermolster Urs Arnold aus Simplon-Dorf dies allerdings nicht verstanden wissen. «Der Sauerteig besteht immer aus einem Teil der letzten Produktion. So lebt der Ursauerteig, wir nennen ihn «Chef», weiter. Die Rezeptur kreierte mein Urgrossvater. Ich produziere in der vierten Generation nach diesem Verfahren.»

Urs Arnold ist einer aus urigem Schrot und Korn, stämmig gebaut und kaum wegen einer «Guggsa» einzuschüchtern, wie die Waliser ein wildes Schneetreiben nennen. Sein Roggenbrot liebt man – allein der Verdauung wegen. Ungeachtet dessen, dass es der Produktion der körpereigenen Gase überaus zu-träglich ist. «Hundert Prozent glutenfrei», kommentiert er. Als einer der wenigen Bäcker verwendet Urs Arnold ausschliesslich Roggenmehl und wilde Hefe für das inzwischen AOC-herkunftsgeschützte Brot.

«Manche Kollegen mischen zehn Prozent Weizen bei», erklärt er den Unterschied.

Walliser Roggenbrote AOC sehen sich ähnlich. Die Feinheiten offenbaren sich im Geschmack, je nach Persönlichkeit und Stammsrezept des Bäckers. Arnold schärft sein weit herum bekanntes Profil mit wachsamer Traditionstreue. Urteig, Urrezept. Trotzdem bekamen vor Jahren die Laibe plötzlich Risse im Boden. Er ging aufs Feld, forschte nach und bemerkte, dass der Dönger – früher verwendeten die Bauern keinen – dem Korn mehr Kraft verlieh. «Das bedingte eine längere Ruhezeit für den Teig. Jetzt ist das Brot wieder kompakt.»

Simplon-Dorf war einst im Winter stärker vom Wallis abgeschnitten als heute. «Wir kannten keinen anderen Weg, als den Simplontunnel, um nach Brig zu gelangen. Brig lag weit weg – auch in Gedanken.» 1971 war die Passstrasse erstmals ganz-jährig offen. Als vor zwölf Jahren

der Autoverlad eingestellt wurde, zog das Geschäft erst recht an. «Seit der Verlad wieder läuft, ist es auf der Passstrasse ruhiger geworden.» Der Simplon brauche deshalb beides: Tunnel und Strasse. Die Nachfrage nach seinem Roggenbrot blieb aber ungebrochen. «Ein Nischenprodukt, das auch jungen Leuten vermehrt zusagt», sagt er. Selbst Italiener, denen man kaum Brotkenntnisse zugesteht, die über weisse Panini hinausgehen, strömen herbei. Ein- bis zweimal wöchentlich speziert er Laibe an Stammkunden in die Deutschschweiz.

Nicht die Verkehrswege bereiten ihm Kopfzerbrechen, sondern der Trend hin zu den verbrauchsartigen Convenience-Produkten. «Meine Gipfeli kosten mich 63 Rappen. Die Selbstkosten der Grossproduzenten betragen 48 Rappen. Wie soll ich da konkurrenzfähig bleiben?», fragt er und gibt sich die Antwort selber: «Meine sind knusprig, mit der Kraft der Berge angereichert. Und Roggenbrot bleibt eine Spezialität.»