



Scharrenberg
Vollkornbäckerei

8618 Oetwil am See
vollkorn-baekerei.ch



Das rote Häuschen mit der Aufschrift Bio-Bäckerei und dem «Outdoor-Lädeli» ist schon von weitem zu erkennen.

Vom Korn zum Glück

Macht Bio-Brot glücklicher? Die Geschichte erzählt vom Besuch in der Scharrenberg Vollkornbäckerei im schönen Oetwil am See, das von Zürich aus gesehen ennet dem Pfannenstiel liegt. Und wir lüften das Geheimnis von gutem Brot und Gebäck in Bio-Qualität, so viel sei verraten – weiterlesen lohnt sich also!

Text: **Franziska Dubach** Bilder: **Jürg Waldmeier**

An einem kalten Freitagmorgen in Zürich. Ich steige beim Bezirksgebäude aus dem Tram und gehe zu Fuss weiter. Zürichs Gassen sind um diese Zeit noch menschenleer und verschlafen. Ich komme am Helvetiaplatz an – und plötzlich erwacht Leben: Es ist Markttag und ich beobachte das emsige Treiben der Marktfahrer, während ich den Ständen entlangschlendere. Sie rücken Gemüse, Gebäck und Blumen zurecht. Etwas weiter hinten finde ich den Marktstand der Scharrenberg Vollkornbäckerei, wo ich bereits erwartet werde.

Bunt gepunktete Auslage

Aus dem Marktzelt lächelt mir eine Frau entgegen. Christine Blaser trägt eine Mütze, unter der keck ihr dunkles Haar hervorlugt. Sie ist warm eingepackt und hat eine rote Schürze umgebunden. Man kennt sich – sie ist mit vielen Kundinnen per Du, und trotz der Warteschlange nimmt man sich meist Zeit für einen kurzen Schwatz. Man sieht Christine an, dass sie liebt, was sie tut: Ihre Fröhlichkeit ist ansteckend. Hat sie etwas verkauft, büschelt sie die restlichen Brote und Gebäcke und sorgt für Nachschub, sodass die Kundschaft ein «gluschtiges» Angebot er-

wartet. Die farbigen Punkte auf den Preisschildern verraten übersichtlich, welche Getreide im jeweiligen Produkt verarbeitet worden sind: Rot steht für Dinkel, Gelb für Weizen, Blau für Roggen, Orange für Hafer und Grün für Gerste. Mit frischen Fotos im Gepäck mache ich mich mit dem Fotografen Jürg auf den Weg in die Backstube in Richtung Oetwil am See ZH.

Via Zollikerberg und die Forch, den Passübergang über den zwischen dem rechten Zürichseeufer und dem Greifensee gelegenen Höhenzug Pfannenstiel, fahren wir durch die rasch ländlicher werdende Gegend. Das bordeauxrote, schmucke

Zu Besuch



Die farbigen Punkte auf dem Preisschild zeigen, welche Getreide im Produkt verarbeitet worden sind: Gelb steht für Weizen, Blau für Roggen, Grün für Gerste, Rot für Dinkel etc.



Zum Betrieb

Scharrenberg Vollkornbäckerei
8618 Oetwil am See

Gegründet: 1982 in Zürich durch Detlef und Beatrice Scharrenberg

Seit 2019: in 2. Generation geführt von Tochter Lotti Honegger-Scharrenberg

Mitarbeitende: 25, inklusive Verkaufspersonal im Laden und auf dem Markt, Chauffeur sowie Mutter Beatrice, die weiterhin im Büro unterstützt

Produktion: In zwei Schichten entstehen an fünf Tagen je rund 40 Produkte, davon 25 Brotsorten. 800 bis 1000 Brote pro Tag werden von Mittwoch bis Samstag aus 250 bis 300 Kilogramm Mehl gebacken. Alle Produkte entsprechen der Bio- oder Demeter-Qualität oder sind vegan.

Bestseller: «Digonnet» – reines Sauerteigbrot aus Demeter-Roggen (hell) und Demeter-Weizen (weiss)

Beliebt: gefüllte Amaretti, Dinkel-Ciabatta und Kanel (Zimtschnecken)

Geöffnet:

Mittwoch (6 – 18.30 Uhr),
Donnerstag und Freitag (6 – 22 Uhr)
sowie Samstag (6 – 16 Uhr)



**In der kleinen Backstube entstehen grosse Brote:
zum Beispiel das «Digonnet», bei dem ein Brotlaib zwei Kilo wiegt!**

Zur Person

Lotti Honegger-Scharrenberg

Früher Pharmaassistentin, heute Chef-Bäckerin/Konditorin: Als Lottis Eltern an den Ruhestand denken und der Verkauf der Bäckerei zur Diskussion steht, kündigt sie kurzerhand ihren Job in der St. Peter Apotheke in Zürich und beginnt bei ihrem Vater in der Backstube eine zweijährige Lehre, der bald die Berufsprüfung folgt. Privat wohnt Lotti mit ihrer Familie – ihrem Mann und den beiden Söhnen – in Hinwil ZH.



Häuschen steht allein etwas ausserhalb. Mit seinem schuppenartigen Anbau und dem Warenangebot unter dem Sonnensegel vor dem Haus wirkt es von weitem wie ein Hofladen. Doch dann erkenne ich die grosse weisse Aufschrift «Bio-Bäckerei» und freue mich auf den Blick in die Backstube.

Produktion auf dem Land

Im «Outdoor-Lädli» zieht die Auslage auf einem hübschen, altherwürdigen Buffet unsere Blicke an: Verschiedene Sorten abgepacktes hausgemachtes Konfekt, Kuchen, Cakes, Müesli und Knabbergebäck lassen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Nun stehen wir vor einer Tür mit Fenster und einer Klingel. Ich drücke darauf. Sofort öffnet sich das Fenster und eine freundliche Frau lotst uns zur Tür weiter rechts, und schon stehen wir mit Claudine Hotz im Vorbereitungs- und Verpackungraum.

Geschäftsführerin Lotti Honegger-Scharrenberg kommt ums Eck, nimmt uns in Empfang. Ein paar Schritte weiter stehen wir in der hellen Backstube mit Maschinen an der Fensterfront, Etagenöfen und grossem Arbeitstisch. Hier treffen wir auf Mitarbeiter David Hamp, Lottis rechte Hand in der Produktion. Er arbeitet Teigstücke zu Broten auf und macht dabei einen sehr zufriedenen Eindruck. Die zum

«Vollkornmehl von Dinkel, Weizen und Emmer mahlen wir selbst, das gibt beste Kuchen»

Lotti Honegger-Scharrenberg
Geschäftsführerin

Verkauf angebotenen Produkte sind in Blechrechen und Holzgestellen ausgestellt – direkt aus der Backstube zum Kunden, so die Devise.

Dem Geheimnis auf der Spur

Die Treppe nach oben führt zu Büro, Pausentisch und Umkleideraum. Wir jedoch nehmen die Treppe einen Stock tiefer und landen im Keller, in dem die Konditorei untergebracht ist und der gleichzeitig als Mühle und Warenlager dient. Dort demonstriert uns David die Müllerei, schüttet Getreidekörner oben in den Trichter der Mühle und drückt den Startknopf. Bald schon führt er uns frischgemahlenes

Mehl vor Augen. «Vollkornmehl von Dinkel, Weizen und Emmer mahlen wir selbst, das gibt beste Kuchen», sagt Lotti stolz. Ich frage warum. «Weil unsere Mühle das Mehl feiner mahlt. Die Kuchen werden damit luftiger – wie übrigens auch die Brote. Wir verarbeiten ausnahmslos Mehl in Demeter-Qualität», hält sie abschliessend fest, bevor wir wieder in die Backstube zurückkehren. Da scheint sich gerade ein kleines Betriebsgeheimnis gelüftet zu haben, denke ich, während ich die Treppe hochsteige.

Es ist Zeit, um den Teig fürs Annegretbrot zu formen: David wägt die Teigstücke auf der Waage, Lotti arbeitet sie auf und legt sie in runde Gärkörbe. «Wir sind auf schonend verarbeitete Dinkelspezialitäten, Sauerteigbrote ohne Hefe und Hefebrote mit langer Triebführung spezialisiert. Unsere Brotteige ruhen im Minimum zehn Stunden. Das Annegretbrot wird mit Frischhefe, Weizen-, Roggen- und Gerstenvollkornmehl in zehn Stunden Teigruhe hergestellt», erklärt sie. Und wie ist es zu seinem Namen gekommen? «Annegret Bohmert motivierte meinen Vater, den Betrieb auf «Bio» umzustellen», verrät Lotti.

Hinter ihrem Rücken entdecke ich eine weitere Augenweide: ein Gestell voller runder riesiger, zirka zwei Kilo schwerer Brotlaibe mit schönem Mehlmuster. Lotti folgt meinem Blick und sagt strahlend:

Christine ist Marktverkäuferin mit Leib und Seele.



«Das «Digonnet» gehört zu den beliebtesten «Scharri»-Brotten. Es ist ein reines Sauerteigbrot aus eigener Sauerteigkultur.» Der Name gehe zurück auf den französischen Bäcker Monsieur Digonnet, erfahre ich. «Es ist ein reines Sauerteigbrot mit einem Quellstück aus Restbrot. Wir verkaufen es nach Gewicht. Das Rezept selbst stammt aus Frankreich, wo mein Götti lebt. Er hat es von einem dortigen Bäcker erhalten. Es ist ein schönes Brot mit vollem Geschmack.»

Echter Geschmack macht glücklich

Es klingelt und Claudine bedient eine weitere Kundin. Auch sie verabschiedet sich mit einem Lächeln. «Scharris» verkaufen ihre Backwaren auf den Märkten am Bürkli- und Helvetiaplatz in Zürich (freitags), am Marktplatz in Zürich Oerlikon (samstags) und natürlich direkt vor Ort – frisch aus der Backstube Stubenloo. «Einheimische, aber auch Leute von weiter weg kaufen bei uns ein. Es gibt solche, die einmal im Monat aus dem Bernbiet anreisen», weiss Lotti. Nebst dem Direktverkauf werden Reformhäuser, Fach-



Dieses «gluschtige» Marktangebot erwartet Besuchende freitags von 6 bis 11 Uhr am Zürcher Helvetia- und Bürkliplatz sowie am Samstagvormittag in Zürich Oerlikon.

Hochwertig einheimisch

Hero Origine steht für Produkte aus hochwertigen und einheimischen Rohstoffen – sorgfältig angebaut und geerntet von ausgewählten Bauern.



Hergestellt in der Schweiz



«Es gibt Kunden,
die einmal im Monat
aus dem Bernbiet
anreisen.»

Lotti Honegger-Scharrenberg
Geschäftsführerin



Verkäuferin Claudine Hotz (r.) bedient eine strahlende Kundin durchs Backstubfenster. Am Donnerstag und Freitag kann in der Backstube Stubenloo gar von 6 bis 22 Uhr eingekauft werden!

geschäfte für fairen Handel, Molkereien, Hofläden, Stiftungen et cetera von Zürich bis St. Gallen beliefert.

Lotti und ihre vier Geschwister wuchsen mit einer gesunden biologisch-dynamischen Ernährung auf. «Auch wir haben zwischendurch Kellogg's gegessen», schmunzelt Lotti. Sie ist gelernte Pharmaassistentin und führt nun Vaters Philosophie des zufriedenen Vollkornbäckers mit viel Herzblut weiter. Aber wie kommt eine Pharmaassistentin zu einem solch drastischen Wechsel? «Ich wollte etwas tun, bei dem ich sehe, was ich gemacht habe», antwortet sie ohne Umschweife.

Eigentlich war einer ihrer Brüder als Nachfolger vorgesehen, aber er bekam Mehlstaubasthma und musste sich umschulen lassen. Lotti wollte nicht, dass das Lebenswerk ihrer Eltern in fremde Hände übergeht. So kam sie zwar zu viel Arbeit, aber solcher, bei der man am Ende wertige Produkte in der Hand hält.

In der Scharrenberg-Bäckerei wird keine einzige Mehlmischung eingekauft: «Wir mischen alle selbst von Hand. Das sind rund sieben Stunden Arbeit pro Woche», rechnet David vor und Lotti ergänzt: «Das kostet zwar Zeit und Geld, macht am Ende aber jenen Unterschied, der sich

auszahlt. Es fasziniert mich, solch eine Qualität ganz ohne Zusatzstoffe zu erreichen! Und ich finde, man merkt den Unterschied auch geschmacklich.»

Ausgerüstet mit je einem Viertel «Digonnet» sowie einem herrlich duftenden Pizzasnack und einem Kanel zum Zmittag, ziehen Jürg und ich zufrieden von dannen. Später, auf dem Nachhauseweg im Zug, als ich in das Pizzastück beisse, realisiere ich endgültig, warum in der Vollkornbäckerei Scharrenberg alle so glücklich gewirkt haben. Die hervorragenden Bio-Gebäcke färben ab ... nach dem zweiten Bissen bin ich dessen sicher. ■

Jetzt aktuell!
Artikelnr. 2038
Siedfleisch Premium
gekocht; ca. 1.5 kg

Emmentaler REBER
Spezialitäten • Spécialités