

Leute

Der duzende Hirte



Der 73-jährige **Markus Büchel** ist seit 2006 **Bischof** der Katholiken und Katholiken im Kanton St. Gallen und in beiden Appenzell. Vor zwei Wochen besuchte er die Siga, die Sarganserländer Industrie- und Gewerbesmesse in Mels. «Menschen zu begegnen, ist für mich etwas vom Schönsten», sagt der aus Rüthi stammende Bauernsohn im «Sarganserländer». Während der Messe habe der Bischof, der sich selbst als Hirte betrachte, die Besucherinnen und Besucher geduzt. Er sagt: «Der Hirte sollte seine Schäfchen nicht siezen. Er sollte sie persönlich kennen.» Im August 2024 wird der elfte Bischof von St. Gallen 75 Jahre alt. In diesem Alter bieten Bischöfe dem Papst ihren Rücktritt an. Das wird auch Markus Büchel tun. «Meine Pension werde ich zusammen mit meiner Schwester in unserem Elternhaus in Rüthi verbringen», so der Bischof. (ame)

Unfall zwischen Kind und Auto

Neuhäus Am Montagnachmittag war ein 81-jähriger Autofahrer auf der Rickenstrasse von Ricken in Richtung Rapperswil unterwegs. Ein 5-jähriges Kind rannte auf dem Trottoir in dieselbe Richtung, wobei es plötzlich die Fahrbahn überqueren wollte. Trotz Vollbremsung kam es zum Zusammenprall zwischen Kind und Fahrzeug. Das Kind wurde von der Rega mit unbestimmten Verletzungen ins Spital geflogen. (toh)

E-Bike-Fahrer schwer verletzt

Bazenheid Ein 51-jähriger fuhr am Montagnachmittag auf seinem E-Bike auf dem Veloweg in Richtung Lütisburg. Als er die Rampe Richtung Unterführung hinabfuhr, kam es dort aus bisher unbekanntem Grund zum Zusammenstoss mit einem 65-jährigen Velofahrer. Dabei zog sich der 51-jährige schwere Verletzungen zu. Er musste von der Rega ins Spital geflogen werden. Der andere Velofahrer wurde leicht verletzt. (toh)

ANZEIGE

Auch Gutes tun, kostet Geld.



obvita www.obvita.ch
Das soziale Unternehmen für St. Gallen und die Ostschweiz

Der mit dem Brot spricht

Alfred Bau ist der erste Brotsommelier der Ostschweiz. In Frauenfeld eröffnet er eine Bäckerei.

Christoph Zweili

Viereinhalb Meter breit und 18 Meter lang, das zweitälteste Haus an der viel befahrenen Zürcherstrasse 199 ist winzig, doch die freigelegten Mauern aus dem 15. Jahrhundert haben schon viel gesehen. Einst Teil einer Scheune in der Vorstadt, die erst 1830 zum Wohnhaus umgebaut wurde, sind sie heute älter als jene der Frauenfelder Altstadt, die zweimal gebrannt hat. Hier drin atmet alles Geschichte.

Die Tür steht offen, es riecht nach frischgebackenem Brot, das sich im Schaufenster der Mikrobäckerei türmt. Kaum ein Passant geht vorüber ohne stehenzubleiben. Mit dem Ladenlokal hat sich Bäcker-Konditormeister Alfred Bau seinen Traum erfüllt, eine eigene Bäckerei. Der 61-jährige versteht sich als «Botschafter des Brotes», wie er sagt. Ein geprüfter Brotsommelier, der erste in der Ostschweiz. Zum dritten Mal testet er heute seinen Backofen aus Edelstahl, platziert die Brotlaibe aus den Gärkörben auf Bleche, die in die Backkammern geschoben werden, speichert präzise die Programme ab. Das alles vor den Augen der Passanten, die bereits jetzt Brote wie das «Graben Kruste» mit kräftig-dunklen Karamellnoten, «Opa Friedrich» mit intensiven Röstaromen – die Hommage an Baus Urgrossvater – oder das «Vorstadt Dunkel» aus Roggensauerteig mit nach Hause nehmen wollen, obwohl Bau seinen Laden offiziell erst am 26. Mai öffnen wird.

Brot ist für Bau mehr als schlichtes Grundnahrungsmittel, «es ist ein Lebewesen, ein Wunderwerk der Natur». Nichts geht hier einfach so über den Ladentisch. Bau, im weissen Kittel und Bäckermütze seiner Sommelierzunft, führt seine Kunden in eine neue Welt ein. Er verleiht dem Brot eine Sprache, riecht am Laib, begutachtet ihn, drückt auf die Kruste, schneidet es auf. Der aromatische Roggensauerteig, die Farbe des uralten Purpurweizens, die intensiv-nussige Krume: «Das Brot spricht zu mir»,



Alfred Bau präsentiert die ersten Brote in seiner Mikrobäckerei in Frauenfeld, die er am 26. Mai offiziell eröffnet. Bild: Donato Caspari

sagt er. «Bin ich gut gebacken? Rieche ich gut? Habe ich eine krosse Kruste? Eine feuchte Krume? Töne ich knusprig? Wie schmecke ich im Mund?»

Den Sauerteig aus dem Schlaf wecken

Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz – und Zeit. Viel Zeit. Das sind die Zutaten für Alfred Baus Brotsorten, die nach jahrhundertealter Tradition entstehen – vier bis fünf Sorten werden es künftig sein, dazu kommen saisonale Spezialitäten und Klassiker wie das Baguette, die Gipfeli oder der Butterzopf. Jeweils mittwochs weckt der Sommelier seine Sauerteige aus ihrem Dämmer-schlaf, donnerstags wandern die damit hergestellten Teige für Stunden in Gärkörben in die Kühlzellen im Keller, freitags und samstags werden dann die Brote im Ladenlokal gebacken.

Der Ausstoss ist bescheiden, maximal 250 Laibe pro Tag werden in der Einmannbäckerei gebacken. Leben kann Alfred Bau von seiner Mikrobäckerei

daher nicht, will er auch nicht: «Ich möchte nur die Kosten decken.»

Der Frauenfelder, der in seiner Freizeit oft auf dem Mountainbike sitzt, gerne gut isst und auch selber gerne kocht, wollte ursprünglich Koch werden. Er entschied sich dann aber fürs Bäckerhandwerk und hat auch als Pâtissier gearbeitet, unter anderem in den USA. Heute ist er hauptsächlich für die Groupe Minoterie mit Sitz in Valbroye tätig, eine industrielle Mühlengruppe im Kanton Waadt, zu der auch die Bruggmühle Goldach gehört.

Wein, Bier, Tee, Kaffee, Spirituosen, Brot, Käse, Fleisch: Sommeliers gibt es inzwischen in vielen Sparten. Springt nun auch die Bäckerzunft mit dem «Brotsommelier» auf diesen Trend auf? «Hinter diesen Titeln stecken oft Schnellbleichen, was die Ausbildung betrifft; gewisse kriegt man zum Geburtstag geschenkt», sagt Alfred Bau. «Das ist beim Brotsommelier nicht so.» Mehr als 200 Absolventen aus sieben Ländern haben inzwi-

schen die einjährige Weiterbildung am Deutschen Brotinstitut in Weinheim abgeschlossen, davon bisher sechs aus der Schweiz – vier weitere sind in Ausbildung. Geprüft werden sie unter anderem in der Geschichte des Brotes, in internationaler Brotkultur, weltweiten Brotsorten der qualitativen Bewertung von Brot sowie sensorischen Fähigkeiten. Bau musste ferner auch aufzeigen, welche Käsesorten, Fleisch- und Wurstwaren mit welchen Broten harmonieren. Dazu kam seine Diplomarbeit: Bau untersuchte den Stellenwert des Brotes in der Haute Cuisine und erforschte das Potenzial für die gewerblichen Bäckereien und Confiseries.

Corona als Katalysator

Der Frauenfelder kommt zum Schluss, das Brot nicht mehr gleich Brot ist. Herr und Frau Schweizer haben während der Coronapandemie das Backen entdeckt. Die Krise ist zum Katalysator, aus dem einstigen

Grundnahrungsmittel ein Genussmittel geworden. Schweizer Spitzengastronomen servieren heute Brot als eigenen Gang – als Begrüsser, Begleiter oder gar als Hauptmahlzeit, passend zu den Speisen und abgestimmt auf den Grundcharakter ihrer Küche. Alfred Bau bescheinigt der Schweiz eine hohe Brotkompetenz. «Die deutsche Brotkultur aber ist legendär.»

Beim deutschen Nachbarn sind aber über 3200 Brotspezialitäten registriert, die täglich gebacken und verkauft werden, sagt Einmann-Bäcker Bau. «Die deutsche Brotkultur ist legendär. Sie ist sogar Weltkulturerbe.» Dem schmackhaften Laib ist inzwischen sogar ein eigener Jahrestag gewidmet. Da wundert es nicht, wenn auch Schweizer Brotsommeliers die Prüfung am Deutschen Brotinstitut in Weinheim ablegen müssen. «Ich habe da viel gelernt», sagt Bau. Seine Kunden profitieren von diesem Wissen: Es ist Mittag. Fast alle Brote im Schaufenster sind verkauft.

16-Jähriger in Untersuchungshaft, Polizei durchsucht sein Haus

Rorschacherberg Am Montag hat die St. Galler Kantonspolizei nach einem Alarm das Schulhaus Steig in Rorschacherberg evakuiert, sämtliche Räume durchsucht und dabei einen 16-jährigen festgenommen. Der Jugendliche habe nach der Befragung am Montagnachmittag auch die Nacht in Polizeigewahrsam verbracht, sagt Kantonspolizei-Mediensprecher Hanspeter Krüsi am Dienstagmorgen auf Anfrage. Und: «Die Jugendanwaltschaft wird den 16-jährigen in Untersuchungshaft nehmen.» Dort könnte der Jugendliche jetzt mindestens sieben Tage

bleiben, erst dann müsste die Jugendanwaltschaft beim Zwangsmassnahmengericht eine Verlängerung beantragen. Abgesehen davon gälten bei der Untersuchungshaft für Jugendliche aber dieselben Voraussetzungen wie bei derjenigen für Erwachsene, sagt Staatsanwaltschafts-Mediensprecherin Beatrice Giger: «Es müssen ein dringender Tatverdacht und ein Haftgrund vorliegen.» Was dieser Haftgrund ist, bleibt unklar. Giger verweist auf den Persönlichkeitsschutz, der im Jugendstrafrecht noch wichtiger sei als bei Erwachsenen.



Das Schulhaus Steig in Rorschacherberg. Bild: Rudolf Hirli

Nach der Bedrohungssituation im Schulhaus, zu der Krüsi weiter keine genaueren Angaben macht, habe die Polizei zudem das Haus des 16-jährigen durchsucht. Ob allenfalls weitere Personen mit dem Alarm im Schulhaus und mit der Verhaftung des Jugendlichen zu tun haben, werde geklärt. Weiter unklar bleibt, woher der Alarm kam. Nachdem Schulpräsident Markus Fässler am Montag gegenüber dieser Zeitung sagte, niemand von der Schule habe die Polizei aufgeboten, bestätigt Krüsi am Dienstag: «Der Alarm kam von Aussenstehenden.» (ste/rtl)

Toter Mann aus See geborgen

Rapperswil-Jona Am Montag, kurz nach 13.40 Uhr, ist beim Strandbad Stampf in Rapperswil-Jona ein toter Mann im Wasser entdeckt worden. In unmittelbarer Nähe wurde auch ein leeres Kanu gefunden. Inzwischen ist eine Vermisstmeldung bei der Kantonspolizei St. Gallen eingegangen.

Beim Toten dürfte es sich mit grosser Wahrscheinlichkeit um einen Rentner handeln, der mit einem Kanu unterwegs war. Die Identifikation des Mannes steht amtlich noch nicht fest. Ob eine medizinische Vorerkrankung oder ein Unfall Todesursächlich war, wird vom Institut für Rechtsmedizin abgeklärt. (kapo/ste)