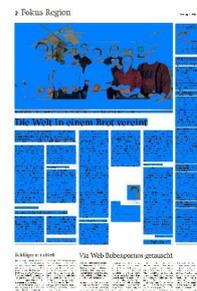


# Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberland Medien AG  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
www.zol.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'791  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 323.003  
Abo-Nr.: 1071289  
Seite: 2  
Fläche: 110'629 mm<sup>2</sup>



Diese sieben Bäckermeister aus dem Oberland verkaufen das einheitliche Vierfarbenbrot nach dem Rezept von Ehriker-Beck Andreas Hofer (links).

Markus Zürcher

## Die Welt in einem Brot vereint

**REGION Für die jährliche Spendenaktion «Brot zum Teilen» werden in der ganzen Schweiz unterschiedliche Brote verkauft. Dies soll im Zürcher Oberland anders sein. Mit einem gemeinsamen Rezept von Ehriker-Beck Andreas Hofer startet morgen der Verkauf des einheitlichen Vierfarbenbrots.**

Stephanie A. Weber

Es riecht, wie erwartet, nach frischem Brot beim Betreten der Backstube des Ehriker-Becks. Andreas Hofer und seine Frau Hanna haben Getränke, Mandel- und Schinkengipfel und Nussstangen bereitgestellt. Schon treffen die sechs erwarteten Bäckermeister aus der Region ein. Grund für den Anlass ist das gemeinsame Backen des Vierfarbenbrots für die Aktion «Brot zum Teilen» (siehe Box).

Hofer macht bei der Spendenaktion bereits seit acht Jahren mit und entwickelte dafür ein

spezielles Rezept. «Nachdem ich von unserem damaligen Pfarrer auf die Spendenaktion angesprochen worden war, hatte ich wenig später die Idee, die Menschheit mit allen Hautfarben in einem Brot zu vereinen», sagt Hofer. Die Spenden seien ja auch für unterschiedliche Teile der Welt gedacht. Zudem wirke ein farbiges Brot spannender für die Kunden. Das Vierfarbenbrot besteht aus je einem Parisetten-, Mais-, Roggen- und Winzerbrötli und wird wie ein «Schild-Brot» zusammengebacken.

### Neun Bäckereien dabei

Hofer hat bereits diverse Zutaten abgewogen und in Schüsseln bereitgestellt. Mit jedem einzelnen Bäcker geht er das Rezept durch, um herauszufinden, ob sie auch alle Zutaten in ihren Backstuben zur Verfügung haben, denn jeder Bäcker arbeitet mit seinen bevorzugten Lieferanten. Wenn eine Zutat fehlt, finden die Brot-Profis schnell eine Alternative. Oder man hilft sich aus, ohne dass zu grosse Kosten für Produkte entstehen, die später nicht mehr gebraucht werden. Ein Lieferant sponsere sogar Malz, damit die dunkle Farbe entstehe, so Hofer. «Um dem Teig die rötliche Farbe zu geben, muss lediglich ein wenig Randensaft dazugegeben wer-



den», erklärt Hofer.

Alle Anwesenden der Bäckereien Nüssli, Voland, Zum Brotchorb, Fust, Rathgeb und Depelers Janz hören interessiert zu. Die drei Bäckereien Montanari und Bolliger sind an diesem Tag verhindert, werden aber ebenfalls Hofers Rezept verwenden für die diesjährige Aktion.

Hofer meint: «Ich finde, wir sollten nicht nur Brot, sondern auch das Rezept teilen.» Er ist überzeugt, dass ein einheitlicher Auftritt desselben Brots mehr Spenden für die Aktion bringt. Auch eine gemeinsame Werbekampagne sei geplant. Bäcker Theo Rathgeb freut sich: «Endlich machen wir wieder einmal etwas zusammen.» Seit es im Bäckerverband die Sektion Zürcher Oberland nicht mehr gebe, seien solche Ereignisse rar geworden. Die anwesenden Bäcker sind sich einig: «Wenn ein Berufskollege aus unserer Region eine solche Idee einbringt, sollten wir auch mitmachen.»

#### Pro Woche 90 Brote verkauft

Während die Brotteige am Aufgehen sind, erzählt Hofer von seinen Erfahrungen mit dem Vierfarbentest: «Meine Kunden kennen das Brot, seit ich es für die Spendenaktion backe. Wenn ich es nicht mehr anbieten würde, gäbe es bestimmt Fragen,

weil sie es vermissen.» 90 Brote reichen ihm in der Regel für einen Wochenverkauf.

Ein wichtiger Punkt in der Herstellung sei, dass die einzelnen Brötchen unterschiedliche Grössen haben müssten, bevor sie gebacken würden. Denn je nach Brotteig gingen diese während der Ruhephase und des Backens unterschiedlich auf. Schön sei es, wenn schliesslich alle vier Brötli etwa gleich gross seien. «Die Herstellung von vier Teigen braucht zwar anfänglich etwas mehr Zeit, aber mit einem guten



«Wir sollten nicht nur Brot, sondern auch das Rezept teilen.»

Andreas Hofer

Rezept und effizientem Arbeitsablauf entsteht schnell eine Routine», meint Hofer. In welcher Reihenfolge die Brötli zusammen aufs Blech gelegt werden, ist ihm weniger wichtig. «Auf der Welt treffen die Menschen mit

den vier Hautfarben auch in unterschiedlichen Konstellationen aufeinander, also will ich meinen Berufskollegen diesbezüglich keine Vorschriften machen», sagt Hofer lachend.

#### Weizen ist die Basis

Auf die Frage, weshalb er das Projekt unterstütze, antwortet Hofer: «Brot ist ein tägliches Grundnahrungsmittel, das allen Menschen zustehen sollte. Um dieses herzustellen, braucht es aber Weizen.» Die Hilfswerke, die von den einzelnen Bäckereien 50 Rappen oder mehr pro verkauftes Brot erhalten, setzen sich für die Bauern ein, die lernen, den Weizen nachhaltig anzubauen.

Für Hofer ist klar: «In meinen Adern fliesst Mehl, daher zählt für mich jedes Fähnchen. Wenn das Brot gut ankommt im Oberland, wäre es natürlich schön, wenn im nächsten Jahr auch andere Bäckereien im Kanton dasselbe Rezept verwenden würden», so Hofer. Er kann sich durchaus vorstellen, dass sein Rezept irgendwann für die Spendenaktion gesamtschweizerisch umgesetzt wird. Oder mindestens eine ähnliche Kreation mit vier Farben.

 Video zum Thema unter [video.zol.ch](http://video.zol.ch)

## Nachgefragt 90 Prozent der Spenden eingesetzt

#### Seit wann wird die Aktion «Brot zum Teilen» durchgeführt?

Thomas Schubiger: Vor fünf Jahren haben die Organisationen Brot für alle der Reformierten Kirche und Fastenopfer der Katholischen Kirche beschlossen,

#### «BROT ZUM TEILEN»

### Für das Recht auf Nahrung für alle

Die Aktion «Brot zum Teilen» ist seit fünf Jahren ein fester Bestandteil der Ökumenischen Kampagne. Über 650 Bäckereien und Konditoreien in der ganzen Schweiz verkaufen auch in diesem Jahr mit Fähnchen gekennzeichnete Brote. Diverses Werbematerial zur Promotion wird kostenlos zur Verfügung gestellt. Pro verkauftes Brot mit

Fähnchen fliessen 50 Rappen in die Projekte, die sich für die Rechte von Kleinbauern an ihrem Saatgut und den Anbaumöglichkeiten in Afrika, Asien und Lateinamerika einsetzen. Die Aktion findet vom 10. Februar bis 27. März statt. saw

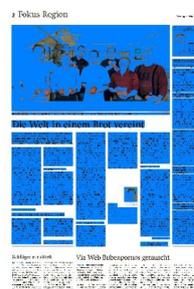
Mehr Informationen unter:  
[www.sehen-und-handeln.ch/brot](http://www.sehen-und-handeln.ch/brot)

# Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberland Medien AG  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
www.zol.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'791  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 323.003  
Abo-Nr.: 1071289  
Seite: 2  
Fläche: 110'629 mm<sup>2</sup>



**Thomas Schubiger**  
Spendenaktion  
«Brot zum Teilen»

eine gemeinsame Kampagne zu lancieren.

### Was ist Sinn und Zweck dieser Promotion?

Es werden in der ganzen Schweiz Spenden gesammelt für Projekte in südlichen Ländern. Die Promotion soll die Menschen in der Schweiz sensibilisieren, dass in anderen Ländern das tägliche Brot nicht selbstverständlich ist. Indem ein gekennzeichnetes Brot gekauft wird, fließen 50 Rappen in unsere Hilfsprojekte. Im letzten Jahr sind damit

70 000 Franken zusammengekommen.

### Gibt es einen bestimmten Grund, weshalb nur vom 10. Februar bis 27. März Spenden gesammelt werden?

Während dieser Wochen ist Fastenzeit, die bis zu Ostern dauert. Diese stellt in christlichen Kreisen die Zeit der Enthaltensamkeit dar. Eine Spendenaktion hätte nicht dieselbe Wirkung, wenn sie das ganze Jahr andauerte und würde mit der Zeit langweilig werden. Wir möchten das Brot aufwerten und die Bäckereien mit einbeziehen.

### Wieso wird kein einheitliches Rezept von Ihrem Hilfswerk vorgeschlagen?

Dies haben wir anfänglich gemacht, aber wir haben darauf verzichtet, weil die Geschmäcker der Regionen unterschiedlich sind und schliesslich die Bä-

ckermeister Profis sind. Nun hat jeder die Freiheit, selbst zu wählen, welches Brot er für die Aktion verwenden will. Allerdings finde ich das Engagement von Andreas Hofer bemerkenswert und unterstütze seine Idee.

### Wie viel Prozent der Spenden kommen wirklich bei den Betroffenen an?

Wir werden regelmässig von der Stiftung Zewo, also von einer externen Stelle, geprüft. Bei der Schlusserwertung haben wir in den letzten Jahren jeweils sehr gut abgeschnitten und sind mit dem Zewo-Gütesiegel ausgezeichnet. Die Aufwände für Administration und Mittelbeschaffung halten wir so tief wie möglich. Jährlich fließen fast 90 Prozent der Spendengelder direkt in das Projekt «Brot zum Teilen». *Stephanie A. Weber*

Datum: 09.02.2016

# Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberland Medien AG  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
www.zol.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'791  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 323.003  
Abo-Nr.: 1071289  
Seite: 2  
Fläche: 110'629 mm<sup>2</sup>

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Zürcher Oberländer	Hauptausgabe	22'791
Anzeiger von Uster	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	6'912
	Gesamtauflage	29'703