

«Wenn nur das Brot da wäre zum Essen! Zähne würden sich schon finden.»
RUSSISCHES SPRICHWORT

PERSÖNLICH



Bürli müssen «brösmelen»

«Bürli»-Test mit Stadtrat Hans Wehri und Klaus Fust, Brotprüfer



Schulvorstand Hans Wehri macht sich die Entscheidung nicht leicht.

FOTOS: RUDI KURI

Ob auf dem Festplatz zur Grillbratwurst oder in der Gartenbeiz zum Salat: Ein knuspriges, dunkles «Bürli» gehört ganz einfach zu diesen Genüssen. Connaisseurs unter den Zürchern schwören auf «ihr Bürli», gehen, um es mal überspitzt zu sagen, «meilenweit» für diese Kleinbrot-Spezialität. Die «ZüriWoche» wollte genau wissen, was es damit auf sich hat und nahm deshalb mit zwei hochkarätigen Brot-Experten das «Bürli» unter die Lupe.

«Ursprünglich stammt diese Brot-Spezialität aus der Ostschweiz – erstmals tauchte das für Kinder aus Brotteig-Resten hergestellte «Resten-Brotli» anno 1723 in St. Gallen in der Brotgeschichte auf», erklärt Klaus Fust, Bäckereihaber und Brotprüfer des Bäckermeisterverbandes im Kanton Zürich. «1769 genoss man das «doppelte Bäuerle-Brot», es kostete damals 2 Kreuzer, auch im Rheintal.»

Die korrekte Herstellung des «Bürli» ist relativ arbeitsaufwendig, denn Handarbeit ist hier gefragt: Der Vorteig aus Wasser, Hefe und – in der Regel – Halbweissmehl, muss 7 bis 8 Stunden ruhen, erst dann entsteht durch Stärke-, Zucker- und Eiweiss-Abbau das gute Aroma. Dann werden (damit die Luft nicht entweichen kann) sorgfältig einzelne Stücke von Hand aus dem überdurchschnittlich wasserhaltigen Teig herausgebrochen und direkt von der Mulde in den auf 260 bis 300 Grad vorgeheizten Ofen gegeben. So entstehen die unregelmässig geformten «Bürli» mit knuspriger Kruste und groben Poren, also «Lüchern» im Inneren. Je mehr Brossanien ein «Bürli» hinterlässt, je

typischer. «Das erklärt wohl auch, warum diese Brötchen eher im Freien genossen werden», sagt Klaus Fust.

Laut Klaus Fust haben heute jedoch die wenigsten Bäcker Zeit und Lust, ihre «Bürli» in Handarbeit und mit relativ grossem Arbeitsaufwand herzustellen. Leider, denn werden diese Brötchen maschinell gefertigt, werden sie klebrig und wenig luftig.

Stadtrat und Schulvorstand Hans Wehri (der eine Müller-Ausbildung hat, Getreide-Chemie studierte und Kenntnisse im Backen hat) sowie der Brotprüfer Klaus Fust aus Uster haben eine Anzahl der in Zürich angebotenen «Bürli» einem «Blindtest» unterzogen und nach Kriterien wie Aussehen, Geruch, Geschmack, Kruste (äusseres) und Krume (inneres) getestet. Es war jeweils eine Punktzahl von 0 bis 5 zu vergeben – beim Ergebnis waren sich beide Experten übrigens «fast auf den Punkt» einig. Auf die Preisangabe – sie variiert zwischen 60 Rappen und 1 Franken – wurde übrigens verzichtet, da von Hand hergestellte nicht mit maschinell produzierten «Bürli» verglichen werden können.

Gabriella Groppetti



Ein «Bürli»-Teig aus Wasser, Hefe und Mehl muss bis zu acht Stunden ruhen.

Seit 1910 «goldene Zeiten» für kleine Brötchen

Die «Bürli»-Bäckerei wurde im Jahre 1910 vom gleichnamigen Grossvater des jetzigen Inhabers Hans Gold gegründet. Seit über 80 Jahren «erschneppen» also Passanten an der Manessestrasse 186/Staffelstrasse schon am frühen Morgen den feinen Duft von frischgebackenem Brot. 1962 ging der Betrieb an den Vater von Hans Gold über, 1971 dann an den Sohn, der die Bäckerei mit vier Vollzeit- und vier Teilzeitangestellten führt.

Rund 10 000 handgemachte «Bürli» verlassen täglich den Backofen, um jeweils frisch und knusprig an verschiedenen Wurstständen als Beigabe zur Bratwurst oder in Restaurants mit wahrhafter Küche (z. B. «Weisser Wind», «Kropf», «St. Jakob») verzehrt zu werden.



Brotprüfer Klaus Fust erklärt Gabriella Groppetti, auf was es beim «Bürli» ankommt.



Bild links: Riechen, Schmecken – der Experte Hans Wehri lässt sich für den «Bürli»-Test Zeit.

Brötli in den Restaurants – mehr als nur «Magenfüller»

In der einfachen Beiz kommen sie in Strohkörbchen daher, in Nobilrestaurants wie etwa der «Kronenhalle» ruhen sie auf feinem Linnen, die bei Gästen stets begehrten «Bürli». Ein paar Beispiele herausgepickt:

● **Restaurant Kronenhalle, Rämistrasse 4:**

In der «Kronenhalle» werden pro Tag rund 300 «Buchmann-Bürli» verzehrt. Auch verwöhnte Gäste schätzen diese «Bürli», da sie noch im aufwendigen Verfahren von Hand hergestellt werden.

● **Restaurant «Kropf», In Gassen 16:**

In diesem urchigen Restaurant, das mit Siedfleisch, Bratwurst und Rösti auch viele Touristen zu einer kleinen «Stunde» verlockt, dürfen die «Gold-Bürli» ruhig auf die Holzische «brösmelen» – mit Nonchalance werden die Krumen von fleissigen Kellnerinnen fast gewohnheitsmässig beseitigt.

zweites Mal am Abend, liefert die Bäckerei ofenfrische Brötchen.

● **Restaurant Blaue Ente, Mühle Tiefenbrunn:**

Auch in diesem Restaurant finden Gäste die «Buchmann-Bürli» (in mundgerechte Scheiben geschnitten) im Brotkorb. Das Ehepaar Weber von der «Blauen Ente» findet den Liefersdienst der Bäckerei – täglich, auch sonntags, frisch auf den Tisch – lobenswert.

● **Restaurant «Kropf», In Gassen 16:**

In diesem urchigen Restaurant, das mit Siedfleisch, Bratwurst und Rösti auch viele Touristen zu einer kleinen «Stunde» verlockt, dürfen die «Gold-Bürli» ruhig auf die Holzische «brösmelen» – mit Nonchalance werden die Krumen von fleissigen Kellnerinnen fast gewohnheitsmässig beseitigt.

«Bürli»-Test (Ergebnisse)

Bäckerei Gold, (beliebt unter anderen die Wurststände beim «Vordere Stern», Jelmoli City und Cerlikon, Globus, St. Annahof und Restaurants wie «Kautleuten», «Weisser Wind», «Kropf», «St. Jakob».)

Aussehen: 10 Punkte, artypisch, mit Charakter.
Geruch: 10 Punkte, ausgezeichneter «Bürli»-Geruch, reich.
Geschmack: 9 Punkte, genau richtig, gut.

Kruste: 9 Punkte, gut.
Krume: 10 Punkte, Porung gut.

Gesamtpunktzahl: 48

Bäckerei Buchmann, Üetlibergstrasse 65/67, Augustinerstrasse 46, Rennweg 4, Uranistrasse 40.

Aussehen: 9 Punkte, zu hell, typisch.
Geruch: 9 Punkte, gut, ausgeprägter.
Geschmack: 8 Punkte, normal, gut.

Kruste: 7 Punkte, zäh.
Krume: 10 Punkte, Porung gut und grob.

Gesamtpunktzahl: 43

Migros

Aussehen: 7 Punkte, flach, «Netzbrand» (die Unterseite weist, vom Backen auf Netzblech, ein schwarz eingebrauntes Muster auf).

Geruch: 9 Punkte, kräftig, reich.
Geschmack: 8 Punkte, normal, gut.
Kruste: 6 Punkte, schwach.

Krume: 10 Punkte, typisch grob, dunkel.

Gesamtpunktzahl: 40

Bäckerei Stocker, Weinbergstrasse 93, Kreuzplatz (Forchtstr. 2), Siedelholerpassage.

Aussehen: 6 Punkte, mehlig regel-mässig, mehlig «Netzbrandmuster».

Geruch: 7 Punkte, normal, gut.
Geschmack: 6 Punkte, fade, leicht bitter.

Kruste: 7 Punkte, dünn, schwach.
Krume: 6 Punkte, hell, feinporig.

Gesamtpunktzahl: 32

Bäckereien Kleiner, Kuttelgasse 3, Limmatquai 116, Shop-Villa Bahnhofpassage, Ohmstrasse 4.

Aussehen: 7 Punkte, aufgeblasen, zu schön und regelmässig.
Geruch: 3 Punkte, fade, fehlt.
Geschmack: 6 Punkte, wenig, normal.

Kruste: 8 Punkte, dünn.
Krume: 7 Punkte, hell, feinporig, zu gleichmässig.

Gesamtpunktzahl: 31

Coop

Aussehen: 6 Punkte, zu regelmässig, zu schön.

Geruch: 5 Punkte, schwach.
Geschmack: 5 Punkte, fade, schwach.

Kruste: 5 Punkte, dünn, spröde.
Krume: 5 Punkte, zu feinporig.

Gesamtpunktzahl: 26

Bäckerei Jung, Bleicherweg 41, Tessinerplatz 10, Limmatstrasse 123, Nansenstrasse 16, Zehntenhausstrasse 2.

Aussehen: 6 Punkte, regelmässig.
Geruch: 5 Punkte, wenig Gärstoffe, säuerlich.

Kruste: 4 Punkte, keine Säure.
Krume: 3 Punkte, dünn.

Gesamtpunktzahl: 23

K-3000 (Letzibek)

Aussehen: 3 Punkte, bleich, stumpf, langweilig.

Geruch: 3 Punkte, fade.
Geschmack: 4 Punkte, keine Säure.
Kruste: 4 Punkte, spröde.

Gesamtpunktzahl: 16