

JEDES BRÖSMELI ZÄHLT

Familie Möller stellt in Speicherschwendi SG ganz besondere Teigwaren her. Sie verwendet dafür Paniermehl aus Altbrot einer Toggenburger Bäckerei. Für weniger Food-Waste und mehr Genuss!

— Text Nina Kobelt Fotos Pia Grimbühler

Das Paniermehl der Bäckerei Brothandwerk von Manuel Hinder macht die Fusilli und Mafaldine der Familie Möller aussergewöhnlich.

«Nudeln macht Spass!», das sagen die Gesichter der Pasta-Truppe aus Speicherschwendi: Mutter Brigitte Möller (Mitte), Sohn Pascal (links), Tochter Christina (rechts) und der Altbrot-Lieferant, Bäcker Manuel Hinder.





Für Pasta aus Paniermehl braucht es mehr Eier als für herkömmliche Teigwaren.



Brigitte Möller leert die «Eisuppe», Wasser und Eier, in die Maschine. Griess und Paniermehl sind schon drin.

Was sind diese Teigwaren doch für Diven! Ausgelegt zum Trocknen auf Gittern, sind die Fusilli zwar so gut wie fertig. Aber: Sie vertragen Durchzug nur schlecht. Und so eilt Brigitte Möller jedes Mal, wenn jemand in ihre Teigwaren-Manufaktur tritt, zur Tür, um diese schnell wieder zu schliessen. Nicht dass sich die Nudeln erkälten.

Die Diven sind der Grund, warum ich die Pasta-Manufaktur Heimat in Speicherschwendi hoch über St. Gallen überhaupt besuche. Sie bestehen zum Teil aus altem Brot. Daraus Pasta zu fertigen, ist jedoch nicht so abenteuerlich, wie es vielleicht klingen mag. Und die Möllers – hinter der Firma Heimat Teigwaren-Manufaktur steht eine ganze Familie – haben dieses Abenteuer auch nicht gesucht. Es war eher so, dass das Altbrot zu ihnen fand. In Gestalt von Manuel Hinder, 34, einem umtriebigen Bäcker aus Lichtensteig im Toggenburg, der letztes Jahr an der Olma vor ihrem Stand auftauchte und fragte: «Macht ihr auch Brotnudeln?» Machten sie nicht. Noch nicht.

Nudeln statt Landwirtschaft

Brigitte Möller ist hier auf dem ehemaligen Bauernhof nur wenige Fahrminuten



Aus der blitzsauberen Nudelmaschine fallen die frischen Mafaldine.

vom Stadtrand St. Gallens aufgewachsen. Im elterlichen Betrieb packte sie an, nutzte aber ihre freie Zeit zum Kochen und Basteln. «Eine befreundete Landwirtin hat mir Familienrezepte überlassen, dazu eine alte Nudelmaschine», erzählt sie. Brigitte Möller wollte nicht Bäuerin werden, sie wollte «nudeln».

Und so eröffnete sie, viele Jahre später, in der umgebauten Scheune eine eigene Teigwaren-Manufaktur. Wo einst Kühe lebten, wovon heute noch Bilder von diesen an den Wänden, Kuhfelle am Boden und Chüeli-Teigwaren zeugen, stellt die

58-Jährige neben ihrer Arbeit als Pflegehelferin im Kinderspital St. Gallen Pasta her. 4 bis 5 Tonnen im Jahr. Das bedeutet zum Beispiel 10 000 Eier mit einer Hand aufschlagen.

Unter anderem eben auch für die Bäckernudeln – das ist zweierlei Pasta aus nicht verkauftem Brot. Nach der Olma-Szene hatte Brigitte Möller zu tüfteln begonnen und schnell erste Teigwaren aus Paniermehl – es macht ein Fünftel aus –, Hartweizengriess, Wasser von der hofeigenen Quelle und Eiern gefertigt. Sie merkte schnell: Das Paniermehl, das



Christine Möller holt Wasser für die Nudeln am hofeigenen Brunnen.

«Eine befreundete Landwirtin hat mir Familienrezepte überlassen und dazu eine alte Nudelmaschine.»

Brigitte Möller, Inhaberin Heimat Teigwaren-Manufaktur

Manuel Hinder ihr jeweils bringt, ist zu grob. Also schleppt sie alle paar Wochen ihre Küchenmaschine in ihr Pasta-Atelier und mahlt. 8 Kilogramm, so viel Paniermehl gilt es zu verfeinern, eine beträchtliche Menge, der Motor ihrer Kenwood beginnt zuweilen fast zu rauchen.

Ein Duft wie in der Backstube

Heute ist «Altbrot-Tag», das heisst, Manuel Hinder kommt nach Speicherschwendi. Aus seinem Auto hievt er zwei weisse Eimer, er trägt sie direkt in die Scheune, und ich springe hin und schliesse

die Türe – die Fusilli! Brigitte Möller liebt den Moment, wenn sie die Deckel der Kübel voller Paniermehl öffnet, die Manuel Hinder alle zwei Monate vorbeibringt. «Es riecht jeweils so, als ob ich in eine Backstube treten würde.» Erstaunlich ist das nicht, das Paniermehl ist aus den Broten hergestellt, die der Bäcker in seinen Filialen in Neu St. Johann, Wildhaus und Lichtensteig nicht verkaufen konnte.

In jeder Bäckerei fällt Altbrot an. Vor allem in einem Betrieb wie dem «Toggenburger Brothandwerk». Bei Regenwetter bleibe oft etwas liegen, sagt er, auch an

ALTBROT ZU HAUSE?

Backen mit Altbrot

Meisterbäcker Marcel Paa, der mit seinem Youtube-Kanal «Einfach backen» bekannt geworden ist, bietet in seiner Online-Schule Back Academy einen Workshop zum Thema an. «Backen mit Altbrot» kann man jederzeit für circa 50 Franken auf seiner Website buchen. Darin erklärt er, wie man neue Brote aus Altbrot backen kann, und verrät Tipps und Tricks.

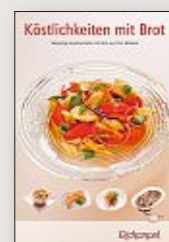
back-academy.ch



Marcel Paa verrät seine Bäckergeheimnisse online auf seinem Youtube-Kanal.

Rezepte für zu Hause

Von Paniermehl bis Fatzel- oder Käseschnitten über Croûtons, Aufläufe wie zum Beispiel ein Kirschtschu, Brotsalat oder Knödel: Fast alles ist möglich mit Brot. Viele Ideen, auch ausgefallene wie Spargelmousse mit altem Toastbrot, Bread-and-Butter-Puddings und pikanter Scheiterhaufen sind im Kochbuch «Köstlichkeiten mit Brot» der Fachschule für Bäckerei und Konditorei Richemont zu finden.



Erhältlich über die Website richemont.swiss für 18 Franken.

INNOVATIVE BÄCKEREIEN

ALTES BROT FÜR NEUE IDEEN

In fast jeder Bäckerei fällt Altbrot an. Bis zum Abend verkauft sich meist nicht alles, am nächsten Tag ist es nicht mehr frisch genug für die Kundschaft. Wegwerfen ist keine Option, sagen sich viele Betriebe – und finden Lösungen.

Das Food-Waste-Problem in der Schweiz und was Bäckereien dagegen tun:

Laut Erhebungen des Bundes landen in der Schweiz jährlich ungefähr 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. Dabei sind Ernte und Verarbeitung mit eingerechnet.

In der Produktionskette eines Brotes gehen laut einer Untersuchung von 2021 55 Prozent verloren, grösstenteils bei der Verarbeitung von Getreide.

Auch in Bäckereien ist Food-Waste ein Thema. Immer mehr Bäckereien suchen innovative und sinnvolle Lösungen für ihr Altbrot und andere nicht verkaufte Backwaren. Hier einige Beispiele:

Viele Bäckereien bieten nicht Verkauftes günstiger an, machen Paniermehl daraus oder geben es weiter an gemeinnützige Organisationen wie «Tischlein deck dich» oder die Äss-Bar, die Backwaren vom Vortag zu günstigen Preisen verkauft.

Manche verarbeiten ihre Produkte weiter. Hier einige Beispiele:

Bread à Porter in Bern macht Sandwiches aus Zöpfen vom Vortag.

Der Zopf-Begg in Allschwil BL verwandelt nicht verkaufte Croissants ab Mittag in süsse «Sandwiches».

Die Bäckerei Speck aus Zug friert Gipfeli ein oder füllt sie mit Vanille- oder Pistaziencreme. Kleingebäck und Weissbrot

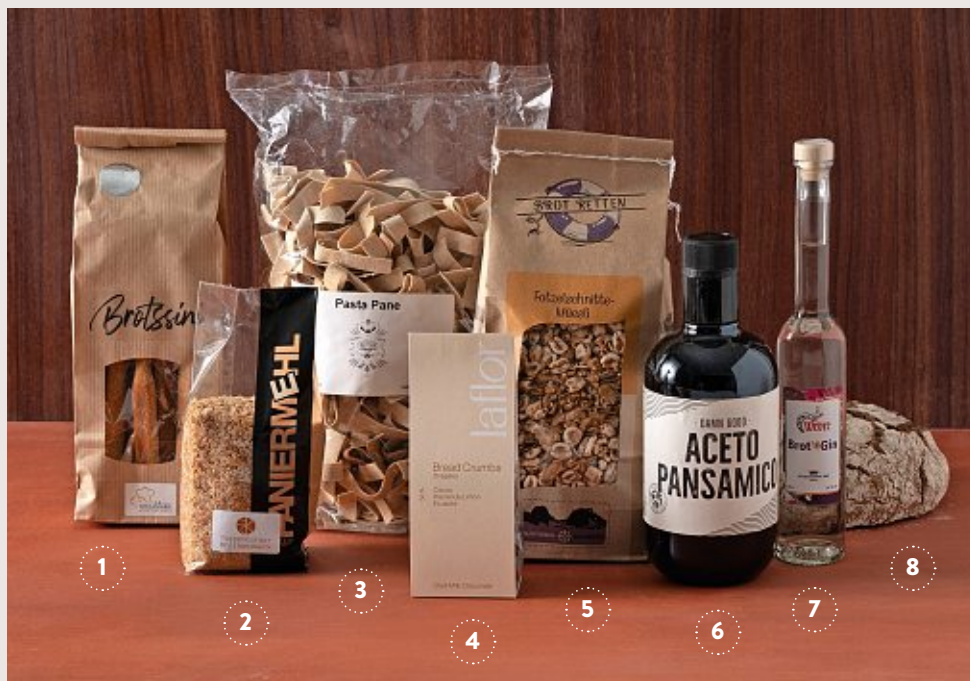
gibt sie getrocknet dem Eierlieferanten mit. Dieser füttert damit seine Hühner, die dann wieder Eier legen, unter anderem für die Bäckerei Speck.

Die Bäckerei Fäger Handmade in Mörschwil SG verarbeitet alte Zöpfe zu Knödelmasse.

Die Bäckerei Kast in Reute AR verteilt ihre kleinen Bestände an altem Brot unter anderem an Tierhalter aus der Umgebung.

Auch neue Produkte entstehen aus Altbrot, zum Beispiel:

1. La Boulangerie in Ostermundigen BE verarbeitet Weggli, Toast und altes Baslerbrot in Brotssini, einer Art Grissini. laboulangerie-shop.ch
2. Das Toggenburger Brot-handwerk von Manuel Hinder mahlt das im Text erwähnte Paniermehl auch für die Bäckereikunden. brothandwerk.ch
3. Der Sutter Begg in und um Basel verarbeitet Altbrot zu «Pasta Pane», Nudeln, die auch in den eigenen Cafés auf der Karte stehen. sutterbegg.ch
4. Die Schokoladen-Manufaktur Laflor stellt mit Altbrot «Bread Crumbs» her, die aussehen wie Maltesers. laflor.ch
5. Die Dittligmühle in Längenbühl BE verarbeitet Restbrot mit Zimt und Zucker zu einem sogenannten Fotzelschnitte-Müesli. dittligmuehle.ch
6. Damn Good Food & Beverage aus Weinfelden TG macht verschiedene Produkte aus regionalem Altbrot wie Bier oder



nannten Fotzelschnitte-Müesli. dittligmuehle.ch

einen Essig namens Aceto Pansamico. dgfb.ch

einen Brot-Gin her. weber-davos.ch

6. Damn Good Food & Beverage aus Weinfelden TG macht verschiedene Produkte aus regionalem Altbrot wie Bier oder

7. Die Bäckerei Weber in Davos GR spendet ihr Altbrot der katholischen Kirche. Ausserdem stellt sie neben Paniermehl aus Altbrot

8. St. Laurentius Craft Beer in Bülach ZH braut aus altem Holzofenbrot der Jucker-Farm (im Bild) ein «Brot-Bier». juckershop.ch

Wann immer sie kann, packt Brigitte Möllers Tochter Christina in der Manufaktur mit an. Hier legt sie die Mafaldine zum Trocknen aus. Bei Möllers sind diese kürzer als das italienische Vorbild.



«Ich war nicht sicher, ob das mit den Brotnudeln funktioniert», sagt der Bäcker. «Das hat es am Anfang auch nicht», sagt die Pasta-Produzentin.

Feiertagen. Bei aller Erfahrung, bei allen Berechnungen – es sei schwierig, das zu verhindern. Und so überlegt sich Manuel Hinder schon länger, was er mit Altbrot herstellen könnte.

Brotschips zum Beispiel. Oder er schneidet Baguettes vom Vortag auf und serviert sie günstiger mit Käse und Schinken. Einen Likör will er herausgeben oder Pralinés, beides mit Altbrot und in Zusammenarbeit mit der Destillerie in der Nähe seiner Filiale in Neu St. Johann.

Bereits auf den Weg gebracht hat er die Pasta. «Ich war nicht sicher, ob das funktioniert», sagt der Bäcker. «Das hat es am Anfang auch nicht», sagt die Pasta-Produzentin. Aber eben: Brigitte Möller tüftelt gern. Schnell hatte sie herausgefunden, dass in die Bäckernudeln mehr Eier gehören.

Sie selber isst die Nudeln oft und «meggern». Je nach Charge werden die Teigwaren dunkel, manchmal etwas heller, aber nie gleich. Tatsächlich haben sie

einen anderen Biss als beispielsweise ihre herkömmlichen Pappardelle. Und bei den Bäckernudeln sind Röstaromen zu schmecken, das bestätigt auch Bäcker Hinder. «Das hängt unter anderem mit meinen Broten zusammen», sagt er. Für die Heimat Teigwaren-Manufaktur mahlt er in seiner Bäckerei Altbrot aus Toggenburger Roggen oder nicht verkaufte Aska-Brote. Letztere zeichnen sich durch eine fast schwarze Kruste aus, die einen Hauch von Bitterstoffen entwickelt. Brote mit Zutaten wie Nüssen oder Oliven hingegen eignen sich nicht fürs Nudeln. Wie gross die Brote sind, spielt auch eine Rolle. Je mehr Rinde, desto röstiger, könnte man sagen.

Die ganze Familie hilft mit

Das Pasta-Business war zwar Brigitte Möllers Idee, allein ist sie damit aber nicht. Die ganze Familie hilft mit. Tochter Christina, 32, hauptberuflich Tätowiererin in Deutschland, «kommt und geht und ma-

nagt den Shop», wie die Mutter sagt, «und unterstützt mich bei der Produktion». Pascal, 34, der Sohn, arbeitet als Betriebsleiter von Parkhäusern und kümmert sich vorwiegend um das Marketing. Sogar Brigittes Ex-Mann Walter Möller, 71, springt jeweils ein – er liefert Teigwaren aus.

Das Rezept für die Bäckernudeln kennen ebenfalls alle Familienmitglieder. Zuerst gibt man die «Eisuppe» – Wasser und Eier – in den Behälter, in dem Griess und Altbrot liegen. Die Maschine übernimmt das Kneten, am Ende liegt ein schöner, seidiger Teig darin. Schliesslich gilt es, einen Hebel umzulegen, und wie von Zauberhand «fliessen» die fertigen Teigwaren aus dem Gerät heraus.

Die Matrize, verrät Brigitte, also die Platte mit den Löchern, die die Form der Teigwaren vorgibt, müsse absolut sauber sein. Aus Hygienegründen natürlich und weil sonst der Teig «verhogget». Die Bäckernudeln gibt es in zwei Formen: als →

Bei Möllers ist Nachhaltigkeit mehr als ein schönes Wort, das merkt man an mehreren Umständen.

Fusilli und als eine Art Mafaldine, kürzer als das italienische Original. Am Ende werden die Teigwaren auf Gittern getrocknet – und eben vor Durchzug geschützt. Sie liebe es, alleine zu nudeln, sagt Brigitte Möller, sei aber froh um Gesellschaft beim Einpacken.

Der Kreis schliesst sich

Dass bei Möllers Nachhaltigkeit mehr als ein schönes Wort ist, merkt man an mehreren Umständen. Zum Beispiel werden kaputte Nudeln abgefüllt und als Suppennudeln verkauft. Eine Sorte, die Proteinnudeln, wird aus dem Treber, der in der Brauerei Locher in Appenzell anfällt,

gemacht. Und schliesslich gehen beim Verkauf von Teigwaren jeweils 10 Rappen in ein Umweltprojekt. Und meine Einkäufe trage ich in einer von vielen Taschen nach Hause, die Brigitte Möller mit einer Freundin aus leeren Hartweizengriess-Säcken angefertigt hat.

In der Manufaktur surrt die Maschine und spuckt die letzten Nudeln für heute aus. Manuel Hinder filmt mit seinem Handy, wie der Berg an Mafaldine wächst. Für seinen Instagram-Account sei das Video, erklärt er. «Ich habe das noch gar nie richtig dokumentiert», sagt er, selber ein wenig verwundert. Dann macht er sich auf den Weg. Nicht mit leeren Händen:

An die 200 Packungen Bäckernudeln nimmt er mit, um sie in seinen Läden zu verkaufen. Der Kreislauf schliesst sich, das Altbrot geht in Form von Nudeln wieder dorthin zurück, wo es einst herkam. ■

BÄCKERNUDELN KAUFEN

Die Pasta aus Altbrot von der Heimat Teigwaren-Manufaktur ist erhältlich ab Rampe an der Rehetobelstrasse 120, 9037 Speicherschwendi SG, oder im Onlineshop: heimat-teigwaren.ch. Ausserdem in den Filialen von Toggenburger Brothandwerk, brothandwerk.ch, und in ausgewählten Läden in der Ostschweiz.

ANZEIGE

FREE KIDS FIRST

JUHU, JEDE SAMSTAG KIDS GRATIS

ADELBODEN-LENK ...DÄNK!

Adelboden-Lenk lädt Kids (6-15j.) zum Skifahren ein. Immer samstags: pro 1-Tagesskipass Erwachsene = 2 Kinder kostenlos. Infos unter: adelboden-lenk.ch