



BRUGG AG: Filmvorführung und Podium mit Thomas Gröbly

Freude und Erfolg mit alten Getreidesorten

Der Waadtländer Bauer Cédric Chezeaux baut Emmer und Einkorn an, das sein Freund und Bäcker Marc Haller zu kräftigen Sauerteigbrotchen verarbeitet. Der Film «Stille Revolution» zeigt die beiden Romands beim Tüfteln.

ANITA MERKT

Cédric Chezeaux sieht man an, dass er Freude hat an seinem Leben. Dass er tut, was ihn begeistert und beflügelt. Auf dem Podium im Anschluss an den Film «Révolution silencieuse» (Stille Revolution) im Odeon in Brugg AG wandert der Blick des sechs-fachen Vaters bei jeder Frage kurz an die Decke. Kurz bevor er Antwort gibt, erhellt ein verschmitztes Lächeln sein Gesicht. Zusammen mit dem waadtländischen Bäcker Marc Haller ist Chezeaux Protagonist des letzten Films der Reihe «Landwirtschaft Boden Bauern Brot», an der sich neben zahlreichen Bio-Organisationen auch der Schweizer Bauernverband beteiligt hat. Zur Aufführung sind die Waadtländer Freunde extra nach Brugg ge-

kommen, um sich den Fragen des Filmpublikums zu stellen und ihnen die Brote zu reichen, die sie zusammen kreiert haben.

Die Milchkühe verkauft

Vor sechs Jahren verkaufte Chezeaux seine 50 Milchkühe, um auf seinem Hof in Juriens im waadtländischen Jura vor allem Getreide anzubauen. Für die Familie mit sechs Kindern begann damit eine schwierige Zeit. Den Kindern und Chezeaux Vater ging der Verkauf der Kühe ans Herz, der leere Stall bot einen traurigen Anblick. Bis Chezeaux mit dem Anbau alter Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, Dinkel, schwarzer Gerste, Oberkulmer Rotkorn und lokalen jurassischen Sorten Geld verdienen konnte, galt es eine lange Durststrecke durchzustehen. Der Film zeigt Chezeaux und seine Familie beim Aussäen der alten Sorten im Herbst, die zarten Getreidehalme im Frühling, die Sorgen angesichts pilzbefallener Ähren. Während das Getreide spriest und wächst, sieht man Chezeaux beim Tüfteln und Zimmern einer Körnersortieranlage im alten Stall. Sein Engagement und sei-

ne Risikobereitschaft haben sich ausgezahlt: Heute baut der Waadtländer, der im Thur-





gau seine Landwirtschaftslehre gemacht hat, jährlich 50 Tonnen Biogetreide an. Pro Hektare erzielt er mit Emmer und Einkorn einen Ertrag von 1500 Kilo. Im Vergleich zu den 7000 bis 10000 Kilogramm auf einem konventionellen Betrieb ist das wenig. Doch Chezeaux hat sich eine Position erarbeitet, die es ihm erlaubt, das Kilo Getreide für 3 Franken zu verkaufen. Rund 15 Biobauern aus der Region sind inzwischen seinem Beispiel gefolgt und liefern zusammen noch einmal 50 Tonnen.

Freude an der Arbeit

Zusammen mit seiner Familie betreibt Chezeaux auf dem Hof auf 800 Meter Höhe zwei Mühlen. Bei ihnen gehe es immer zu, wie in einem Bienenstock, erzählt er auf Schweizerdeutsch mit sympathischem Akzent. Im Film sieht man, wie Chezeaux seine Kinder bei der Arbeit auf dem Hof miteinbezieht und auch an seinen Überlegungen teilhaben lässt. Seine Freude an der Arbeit überträgt

sich dabei sichtlich auf den drei- bis 17-jährigen Nachwuchs. So antwortet die 15-jährige Tochter auf die Frage der Lehrerin nach ihrem Wunschberuf: «Hirtin». Das Mehl verkauft die Familie direkt an Bäcker und Konsumenten. Mit dem Pilz, den sie in der Waadt «Caries» nennen (Stein- oder Stinkbrand) kommt Chezeaux inzwischen zurecht, indem er das Weizen-Saatgut im Labor testen lässt und befallene Körner erst gar nicht aussät.

Mit Bäcker Marc Haller

Eine glückliche Fügung ist die Zusammenarbeit des Ackerbauern mit dem Waadtländer Bäcker Marc Haller. Bei einer Pilgerwanderung auf dem Jakobsweg kaufte Haller ein Sauerteigbrot, das ihm nach einer Woche im Rucksack noch immer schmeckte. So kam er auf die Idee, Brot aus alten Getreidesorten zu backen und künftig auf Industriehefe zu verzichten. Im Film sieht man auf dem Hof und in der Backstube, wie Haller und Chezeaux sich gegenseitig inspirieren. Der Bäcker hat über Monate experimentiert, bis er herausfand, wie er allein mit Mehl und Wasser ein Sauerteig-

brot hinbekommt, das ihm wirklich schmeckt. Auf dem lokalen Markt in Yverdon-les-Bains seien die Kunden gerne bereit, für das Brot einen höheren Preis zu bezahlen, weil Haller gerne erzählt, welche Passion dahintersteckt.

Lob für alte Sorten

Beide Pioniere loben die Qualität der alten Sorten, die weniger Ertrag bringen als modernes Saatgut, dafür aber weniger Gluten und mehr Mikronährstoffe enthalten. Haller stört bei industriellen Backbetrieben vor allem, dass natürliche Prozesse auf unnatürliche Weise beschleunigt werden. Der Sauerteig, den er mehrere Tage vor dem Backen ansetzt, habe hingegen Zeit, sich zu entwickeln, «bis er einen kleinen Tod stirbt». Während der Gärung bauen die Milchsäurebakterien langlebige Zucker ab und machen das Sauerteigbrot besser verdaulich und auch länger haltbar als modernes Industriebrot. Zudem schwören Haller und Chezeaux auf die kräftigen Aromen ihres Brotes und auf die angenehme Konsistenz im Mund. (Bild: am)

www.fermearcenciel.ch