

Ausgezeichnetes Chilestägli-Brot

Die Bäckerei-Konditorei Chilestägli in Arth / SZ ist bekannt für ihre Brote mit langer Teigruhezeit. Im Buch "Die Sprache des Brotes" wird ihr Knusperbrot nun als eines der besten Brote der Schweiz bezeichnet.

Monika Neidhart



Zeno Felchlin, Bäckerei Chilestägli in Arth, backt gemäss dem Buch -Die Sprache des Brotes- eines der besten Brote der Schweiz

Während Wein in komplexer Sprache beschrieben wird, gehen uns beim Genuss von Brot schnell die Wörter aus. Im soeben erschienen Buch "Die Sprache des Brotes" haben Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW in Wädenswil, und sein deutscher Kollege Bernd Kütscher eine Brotsprache entwickelt. Sie erlaubt es, Brotqualität zu erkennen und den Genuss zu beschreiben. Um ihre Sprache zu veranschaulichen, haben die zwei Experten 22 Brote aus dem deutschsprachigen Raum in Wort und ausdrucksstarken Fotos portraitiert. Aus der Schweiz haben es gerade einmal vier Brote in das Buch geschafft. Eines davon ist das Knusperbrot aus dem Chilestägli in Arth. In der Brotsprache beschreiben es die zwei Brotexperten in etwa so: "Mit Mehl, Wasser, Hefe und Salz und einer langen Teigruhezeit von mehr als 24 Stunden lassen Zeno Felchlin und sein Bruder Josef ein Brot entstehen, das ein intensives Geschmackserlebnis bietet. Ein kräftiger Riss in der Kruste mit lebhaftem

haselnussbraunem Farbspiel liefert dunkle und intensive Röstnoten mit karamelligen und malzigen Tönen in der Kruste. Im Gesamten liefert es ein intensives Geschmackserlebnis, das sowohl zu Suppen, Salaten, kräftigen Alpkäsen oder auch zu süßen Aufstrichen passt".

Die Sprache des Brotes

Das Buch, das im Matthaes Verlag 2018 erschienen ist und auch im Chilestägli erhältlich ist, richtet sich zuerst an Fachleute. Es ist dank der verständlichen Sprache und den ästhetischen Bildern auch empfehlenswert für alle, die eine persönliche Leidenschaft fürs Brot und allgemein Nahrungsmittel haben. Darin erfährt man einiges über das Kulturgut Brot, über Foodpairing, Tipps im Umgang mit Brot zu Hause oder dass das Endstück des Brotes in der Ostschweiz "Anhau" heisst, im Bernbiet dagegen "Murggel", "Mirggel" oder "Muger".