

# EIN STÜCK WELTERBE ZUM ANBEISSEN

Das Sardona-Brot der Flimser  
Bäckerei Crest geht in die erste Wintersaison

Von Franco Brunner

Es herrscht bereits Hochbetrieb an diesem frühen Freitagmorgen im Café der Feinbäckerei Crest in Flims. Die einen Gäste setzen sich an einen der Tische und geniessen ihren Morgenkaffee in aller Ruhe. Andere wiederum huschen bloss schnell in den Laden hinein, um sich an der Theke mit einem Brot für den Abend oder einem feinen Znüni-Sandwich auszurüsten. Ein Stockwerk tiefer wird derweil bereits in Richtung wohlverdienten Feierabend hingearbeitet.

Hier zaubert Chefbäcker Werner Mutzner gemeinsam mit seinem Team Tag für Tag – oder eben fast noch Nacht für Nacht – zahlreiche Köstlichkeiten in feinsten Bäckerei-Handarbeit. Gerade ist Mutzner noch mit den letzten Laiben eines ganz besonderen Brotes beschäftigt, dem Sardona-Brot. Seit Anfang April gibt es dieses

Spezialbrot in der Bäckerei Crest zu kaufen. «Als die IG Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona damals diverse Bäckereien angeschrieben und angefragt hat, ob man für das Zehn-Jahr-Jubiläum des Welterbes nicht ein Spezialbrot kreieren möchte, war es für mich sofort klar, dass wir da auch mitmachen werden», erinnert sich Ursin Meiler, Geschäftsleiter der Crest-Bäckerei. Im Unterschied zu vielen anderen Mitwirkenden war das Sardona-Brot bei der Flimser Bäckerei jedoch nicht bloss eine einmalige PR-Aktion, sondern steht noch heute in der Verkaufstheke und wird von den Kunden auch oft und gerne gekauft, wie Meiler festhält.

Die «Geburt» des Flimser Sardona-Brotes war derweil keine einfache, wie sowohl Meiler als auch Mutzner schmunzelnd zugeben. «Es brauchte schon ein paar Anläu-



Ursin Meiler (links) und Werner Mutzner sind mit ihrem Sardona-Brot sichtlich zufrieden

fe, bis das Brot so aus dem Ofen kam, wie wir uns das vorgestellt hatten», erklärt Meiler. Die Vorgaben waren ebenso klar wie herausfordernd. So hiess es seitens der IG Unesco-Welterbe, dass im Brot – ganz dem Phänomen der Glarner Hauptüberschiebung und der daraus folgenden einzigartigen Gebirgsbildung entsprechend – zwei unterschiedliche Teigschichten, eine dunkle und eine helle, zu sehen sein sollten. Hinzu kamen die hauseigenen Vorgaben der Flimser Bäckerei, dass auch dieses Spezialbrot ganz der Firmenphilosophie entsprechend ohne künstliche Hilfs- oder Treibmittel hergestellt werden muss. Entstanden ist ein Brot mit einer dunklen Schicht aus Roggenmehl und Körnern sowie einer hellen Schicht aus mit Bergkräutern gespicktem Weissmehl. Und tatsächlich, wenn man dieses Brot in der Mitte aufschneidet, hat man so etwas wie eine Gebirgsplattenüberschiebung in Teigform vor sich.

So weit, so gut. Doch schmeckt dieses optische Meisterwerk denn auch? Die Antwort ist ja – und wie sogar. Die Idee mit den Körnern und Bergkräutern funktioniert ausgezeichnet. Es ist, als ob man in ein schmackhaftes, gesundes und angenehm erfrischendes Stück Natur beissen würde. Dementsprechend Anklang findet das Sardona-Brot bei der «Crest»-Kundschaft. So liegt auch an diesem Freitagmorgen kurz vor 9 Uhr gerade noch ein einziges Exemplar zum Verkauf in der Vitrine. «Das Sardona-Brot ist von Anfang an sehr gut angekommen, und deshalb werden wir es auch weiterhin in unserem Angebot führen», sagt Ursin Meiler. In der kommenden Wintersaison muss Chefbäcker Mutzner mengenmässig allerdings etwas mehr als die aktuell täglich zwischen fünf und zehn Kilogramm in Brot- und Brötliform produzieren. Denn dann wollen wohl auch die zahlreichen Flimser Winterferienbesucher einmal ein Stück Welterbe zum Anbeissen kosten.



Chefbäcker Werner Mutzner stellt das Sardona-Brot in feinsten Bäckerei-Handarbeit und ohne Zusatz von künstlichen Hilfsmitteln her.

Bilder Franco Brunner