

## **Ein Bäcker auf dem Gipfel – oder die Geschichte des Wetterhorn Brots**

Seit ich in Grindelwald lebe und jeden Morgen auf das Wetterhorn blicke, bin ich fasziniert von diesem imposanten Gipfel. Das war mit ein Grund, dem Wetterhorn ein Brot zu widmen. Es soll so speziell, wild und ursprünglich sein wie der Berg selber. Aber wie bringt man die Seele eines Berges in ein Brot? Mit Herzblut für die Region, lokalen Zutaten, traditionellem Backhandwerk und einem selber angesetztem Sauerteig.

### **Zutaten aus Grindelwald**

Besonders wichtig erschien mir, dass sich der Charakter des Berges und der Region im Brot widerspiegeln. Das wollte ich mit möglichst vielen Zutaten aus Grindelwald erreichen. Das Korn für den Grundsauer wächst am Fusse des Wetterhorns und wird auch dort getrocknet und gedroschen. Den Weizen habe ich eigens auf einem kleinen „Pflanzblätz“ in Grindelwald gesät. Das Wasser stammt vom Gipfel des Wetterhorns und abgeschmeckt wird der Grundsauer mit Schweizer Bergsalz.

### **Brotteig vom Berggipfel**

Um die Seele eines Berges zu ergründen genügt es nicht, ihn nur von unten anzuschauen. Man muss den Berg spüren und fühlen können. Und wo geht das besser als auf dem Gipfel? Bei strömendem Regen sind wir an einem verhangenen Nachmittag zur Glectsteinhütte aufgebrochen. Am nächsten Morgen um halb vier sind wir Bergführer Friedel im Lichtkegel der Stirnlampe gefolgt. Für die Schneepassage über den Chrinnengletscher montierten wir die Steigeisen. Weiter, immer weiter hoch sind wir über das Willsgrätli aufgestiegen. Die Besteigung des Gipfels und die Aussicht waren überwältigend. Aber wir waren nicht hier, um die Aussicht zu geniessen: Mit einem Original Grindelwaldner Bhend Eispickel hat Bergführer Friedel unter einer Gwächte Gipfelschnee abgetragen. In Bäckeruniform auf 3692 m ü. M. habe ich den Schnee geschmolzen und zusammen mit dem Weizenmehl vom Fuss des Wetterhorns zum Grundsauer des Wetterhorn Brots vermenget.

### **Frisches Brot ohne Backhefe**

Zurück im Tal hatte ich bis zum ersten Auffrischen des Grundsauers mit frischem Mehl ca. 30 Stunden Zeit. Danach verschnellerte sich dieser Vorgang, weil sich die Naturhefe mit immer wiederkehrendem Auffrischen stetig vermehrte. Nach etwa 12-maligem Auffrischen kann daraus das Wetterhorn Brot täglich frisch und ganz ohne Backhefe gebacken werden. Das Sauerteigbrot hat einen milden-fruchtigen Geschmack, ist lange haltbar und eignet sich bestens als Beilage zu Bergkäse und Trockenfleisch aus der Region. Ä GUÄTÄ MITENAND.

Ein grosser Dank geht an Grindelwald Sports. Grindelwald Sports hat es mir ermöglicht mit dem Bergführer Fritz Brawand den Wetterhorngipfel zu besteigen. Auch bedanken möchte ich mich bei meinem Vater Hans Bigler, er hat mir den Wasserkocher hochgetragen und mich auf dem Weg zur Glectsteinhütte begleitet. Ein grosser Dank für die gelungene Weizenernte geht an Antonio Da Silva Gomes, ein Portugiese aus meinem Backstubenteam, der das Knowhow dazu aus der Kindheit in seinem Heimatland eingebracht hat.