

Zöpfe backen ist gar nicht so schwer

Von Ruedi Wüger

Am 5. und 12. November 2008 fand sich jeweils eine stattliche Gruppe Teilnehmender vor der Bäckerei Bosshard in Brütten. Ziel war es, die Kunst des Zöpfe backen kennen zu lernen. Diese Anlässe im Rahmen des 30-jährigen Bestehens der Schweizerischen Vereinigung Morbus Bechterew (SVMB) wurden durch die Gruppe der Jung-Bechtis Zürich ermöglicht.

Bshar Gebbory, SVMB-Aktivmitglied und Mitarbeiter in der Bäckerei Bosshard, heisst die Teilnehmenden freundlich in der Backstube willkommen. Nach einer kurzen Begrüssung von Ruedi Wüger als Vertreter der SVMB geht es voll ans Werk.

Schritt für Schritt

Die Zutaten für den Teig werden zusammengemischt. Alle Zutaten werden genau abgewogen. In der Knetmaschine entsteht in kurzer Zeit der fertige Zopf Teig. Im nächsten Arbeitsgang wird der Teig mit einer Maschine in Portionen aufgeteilt und zu kurzen Teigrollen vorgeformt.



Das Zöpfle machte den Teilnehmenden sichtlich Spass. Nun gilt es, das Zopfbacken zu Hause zu wiederholen, was einen doppelten Gewinn bedeutet. Das Erlernte gerät nicht in Vergessenheit, und man hat regelmässig einen frischen Zopf.

Jeder Teilnehmer bekommt nun zwei solche Teigstücke, die auf dem grossen Baktisch von Hand zu zwei ca. 30 cm langen Teigrollen geformt werden.

Anschliessend sollen alle Teilnehmer versuchen, mit den zwei Teigstücken einen Zopf zu formen. Mit grosser Heiterkeit versucht jeder auf seine Art so etwas Ähnliches wie einen Zopf hinzukriegen. Einige Teilnehmer haben das schon gut im Griff. Bei den anderen gibt Bshar Gebbory gute Tipps und hilft, dass der erste Versuch, einen Zopf zu formen nicht ganz daneben geht. So entsteht bei allen Teilnehmern ein ansprechendes Zöpfli.

Demonstration des Profis

Bshar zeigt ferner allen, wie es der Profi genau macht. Damit die Anwesenden genau hinsehen können, macht er es ganz langsam: Die Teigrollen übers Kreuz legen. Dann zwei Enden oben kreuzen und nach hinten legen. Jetzt die zwei andern zwei Teigenden unten kreuzen, dann wieder die anderen oben kreuzen und so fort bis der ganze Zopf geformt ist.

Das ganze sieht ganz einfach aus. Die Teilnehmenden starten den zweiten Versuch. Schon geht es wieder ganz lustig und heiter zu und her. «Wie isch das scho wieder gsi? Obe ume, krüze, unde ume, ehh», hört man einige mit einem Schmunzeln seufzen. Dort, wo es noch nicht so recht funktionieren will, helfen sich die Teilnehmer untereinander.

Weil der zweite Versuch ja schon so gut geklappt hat, dürfen alle noch ein drittes Zöpfli herstellen. Mit dem Rest des Teiges zeigt Bshar Gebbory, wie die Herstellung eines Zopfes mit sechs Teigrollen funktioniert. Es entsteht ein schöner «Zweistöckig gezöpfelter» Zopf. Auf den Backblechen liegen jetzt viele kleine Zopfkunstwerke von allen Teilnehmern.

Dank modernster Technik nur 20 Minuten Backzeit

Nach dem Bestreichen mit Eimasse wandern die Zöpfe in einen speziellen Schrank damit der Teig aufgehen kann. Mit einem Trick, grosse Luftfeuchtigkeit bei einer Temperatur von ca. 40 Grad, kann dieser Prozess abgekürzt werden. Nach nur rund 20 Minuten sind die Zöpfli schön aufgegangen und präsentieren sich schon als schöne Zöpfe. Bevor die Zöpfe für 20 Minuten im Umluftbackofen wandern, werden sie nochmals mit Eimasse bestrichen, damit sie schön Gold-Gelb werden.

In der Wartezeit wird ein feiner Apéro mit leckeren Schinkengipfeli und kleinen Sandwiches serviert. Bshar Gebbory erklärt ausserdem den «normalen» Tagesablauf in der Backstube, der am morgen um 2 Uhr beginnt. Die Bäckerei Bosshard beliefert die ganze Region bis nach Winterthur. So werden beispielsweise am Wochenende neben den vielen verschiedenen Brotsorten bis zu 500 Zöpfe hergestellt.

So vergeht die Zeit wie im Fluge und schon kommen die wunderbar duftenden Zöpfe aus dem Backofen. Jeder Teilnehmer kann seine drei Zöpfe einpacken und nach Hause mitnehmen. Der grosse «DemoZopf» ist für den Znütsch im Sekretariat der SVMB bestimmt.

Das war ein interessanter, lustiger und lehrreicher Nachmittag. Die herrlich duftenden Zöpfe begleiten alle Teilnehmer auf dem Weg nach Hause. Ein grosser Dank an Bshar Gebbory für die Einführung in das Zopfbacken und der Bäckerei

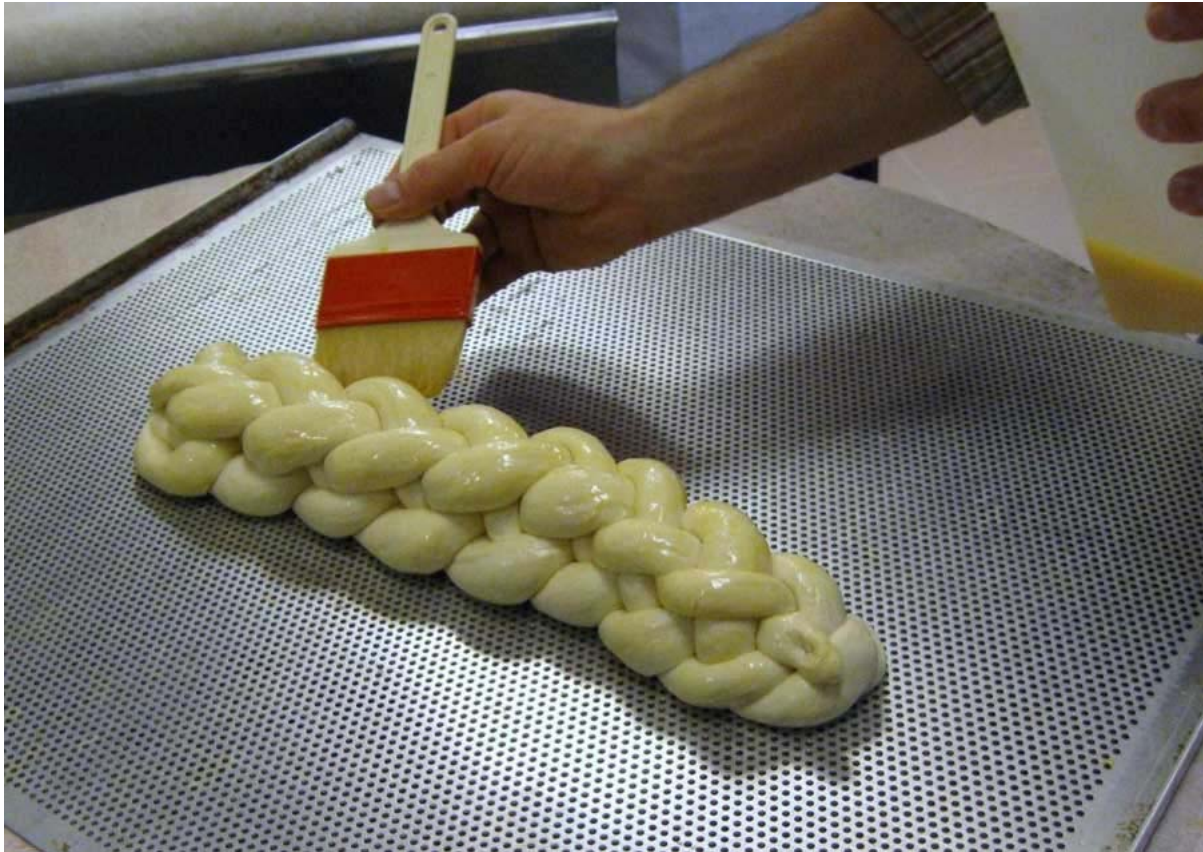
Bosshard, welche die Backstube kostenlos zur Verfügung stellte. Ein Dank auch an die SVMB für die Organisation und den Apéro.



Bshar Gebbory zeigt die Kunst des «Zöpfle». Ruedi Brunner, Andi Gantner und Christoph Urfer schauen gespannt zu.



Macht sie es richtig? Mutig wagt sich Heidi Gantner ans «Zöpfle».



Letzter Akt vor dem Backofen: Der Zopf wird mit Eimasse bestrichen.



Mmmh...!