

HÜLLE UND FÜLLE

Aussen ein Wegglichteig, innen eine Masse aus Früchten, Nüssen und Gewürzen – das Birnbrot von Ludwig Caderas aus Glarus ist eine Delikatesse. Der Bäcker hat dem Traditionsgebäck mit Handarbeit und Herzblut neues Leben eingehaucht.

— Text Michael Lüscher Fotos Samuel Trümpy



Ludwig Caderas mit seinem besonders fruchtigen Birnbrot.



Die üppige Birnbrotfüllung wird in der Teigmaschine gerührt.



Eine Mitarbeiterin schlägt den Weggliteig um die Füllung.



Die Portionen werden genau bemessen, damit jedes Brot gleich schwer ist.

Eine Art Nagelbrett prägt das traditionelle Rautenmuster in den Teig.



«Jeder Bäcker macht das Birnbrot etwas anders, und das ist gut so.»

Ludwig Caderas, Bäcker-Konditor

Feucht ist es und weich. Es schmeckt nach getrockneten Früchten und auch ein ganz wenig vergoren. Beim Beissen spürt man dann und wann eine Nuss. Der helle Teig rundherum ist nicht mehr als eine dünne Verpackung. Es ist nicht wirklich süß, kein Kuchen, aber mehr als ein Brot.

Ein Birnbrot ist eben unvergleichlich. Besonders fein ist jenes, das die Familie Caderas in ihrer Konditorei zur Blume in Glarus herstellt. Seine Füllung enthält mehr Birnen als üblich, nämlich 48 Prozent der Masse.

«Jeder macht sein Birnbrot etwas anders, und das ist gut so», sagt Bäcker-Konditor Ludwig Caderas, ein stämmiger

Mann von 57 Jahren. Laut dem Kulinarischen Erbe der Schweiz, dem offiziellen Verzeichnis kulinarischer Spezialitäten, gibt es mehrere traditionelle Sorten Birnbrot: das Bündner, das Glarner und das Toggenburger sowie den Luzerner Birnenweggen (siehe Box Seite 42).

Caderas in Glarus macht selbstverständlich ein Glarner Birnbrot. So steht es auch auf der Verpackung. Das Rezept dazu hat er vom heute 93 Jahre alten ehemaligen Glarner Bäcker Heinrich Nold erhalten. Denn Caderas – der Name deutet es an, sein Dialekt macht es klar – ist ausgerechnet Bündner, aufgewachsen in Chur. Nach Glarus gekommen ist er durch seine Frau Dorina Caderas-Bazzell, 60,

deren Eltern die damalige Confiserie zur Blume führten und Süßigkeiten fertigten, aber keine Brote buken.

Was unterscheidet ein Glarner von einem Bündner Birnbrot? «Das Bündner enthält auch Haselnüsse, das Glarner nur Baumnüsse», sagt Caderas. Zudem ist die Glarner Variante weicher. Das hat mit dem Schnaps zu tun: In Graubünden legt man traditionellerweise die getrockneten Birnen darin ein, im Glarnerland gibt man den Obstbrand erst bei, wenn die Füllung des Brotes gemischt wird.

Und so riecht es morgens um acht in der Backstube über dem Laden und des Cafés zur Blume ein paar Momente lang recht schnapsig. Drei Liter leert Caderas

in den Topf mit 65 Kilogramm Birnbrotfüllung. «Der Alkohol sorgt dafür, dass das Brot zwei Wochen länger haltbar bleibt. Er verflüchtigt sich aber beim Backen», sagt Caderas.

Passion für Spezialitäten

In die Füllung kommen überdies: grob gehackte Feigen und Baumnüsse, Sultani, Orangeat, Zitronat, Zucker und Zimt. Dazu die getrockneten, in Wasser eingelegeten und passierten Birnen. Schliesslich Ruchbrotteig, um die Früchte zu verbinden; seit dem frühen Morgen ist er drei Stunden gelegen, damit er aufgeht.

Innert weniger Minuten vermengt das Rührwerk die Zutaten zu einer dunkel-

braunen, glänzenden Masse. Zu viert werden nun die Birnbrote geformt: Mitarbeiterin Sara Gresinger wallt für die Hülle mit einer Maschine Weggliteig-Stücke flach. 0,9 Millimeter dünn darf der Teig sein. Natascha Hagner wägt die Portionen der Füllung ab, gibt sie an Rosi Gebts weiter, die sie auf dem Teig platziert. Dann schlägt Rosi Gebts diesen wie Geschenkpapier um die Füllung. Bäcker Caderas schliesslich legt die rohen Brote mit der Naht nach oben in eine Form. Deren Boden ist mit feinen, rautenförmig angeordneten Nägeln versehen. Mit einer genau eingepassten Latte aus Aluminium presst er das rohe Brot in die Form, womit es auf der einen Seite die typischen feinen Löcher erhält.

Mit einer Spritzpistole besprüht der Bäcker die Birnbrote mit Ei.

Durch die Löcher kann beim Backen Luft entweichen, ohne dass der Teig zerreisst. Caderas legt die gelochten Brote in Backformen, auf dass sie quaderförmig bleiben. «Wir sind die Einzigen, die das machen», sagt er. Caderas-Birnbrote sollen als solche erkennbar sein, auch dank den rautenförmig angeordneten Löchern. «Als gewerblicher Bäcker kann man nur mit einzigartigen Produkten überleben», sagt er.

«Ohne Leidenschaft und Herzblut geht es nicht», sagt Caderas. 22 Leute arbeiten im Laden, im Café, in der Backstube und der Patisserie. Zu den Spezialitäten, die der Betrieb produziert, gehören auch die Glarner Beggeli, mit Zwetschgen und Mandeln gefüllte Blätterteigpastetchen. Und zurzeit läuft die Produktion von Osterhasen, die Caderas auch an Bäckerkollegen verkauft, auf Hochtouren. Nebenbei engagiert sich der Konditor als Präsident der Kommission für Ausbildung im Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband.

Im eigenen Haus pröbelt Caderas an Weiterentwicklungen. Zum Beispiel hat er damit begonnen, die Birnenmasse für die Füllung selbst herzustellen. Einst war dies normal. Doch im Zuge der Rationalisierung hat Caderas wie die meisten anderen Birnbrotbäcker im Lande die Masse bisher eingekauft. Nun ist er dazu übergegangen, getrocknete Birnen in warmes Wasser einzulegen und sie anschliessend im Cutter zu zerkleinern, den er sonst zur Herstellung der Mandel- und Zwetschgenmasse für die Beggeli braucht.

Caderas rationalisiert auch. Statt die Birnbrote mit Ei zu bepinseln, bevor sie in den Ofen kommen, besprüht er sie mit Ei – mit Hilfe einer Spritzpistole, wie sie Maler verwenden. 42 Minuten bei 230 Grad Ober- und 220 Grad Unterhitze backen die Birnbrote von 650 Gramm Gewicht. Goldgelb und schön aufgegangen sind sie, wenn der Bäcker sie aus dem Ofen nimmt. Er legt sie auf den Tisch, dreht sie um und →

In der Confi-
serie Blume mit
zugehörigem
Café fällt es
schwer, sich
für eine der
Köstlichkeiten
zu entscheiden.



Birnbrot mit Butter, so
isst es Ludwig Caderas
am liebsten.



*Im 20. Jahrhundert
wurde das Birnbrot zur Sache der
Bäcker, zu einer Spezialität für
das ganze Jahr.*

BIRNBROT-VARIANTEN

Im Kulinarischen Erbe der Schweiz sind nebst dem Glarner Birnbrot drei weitere verzeichnet:

Das Toggenburger Birnbrot wird sehr ähnlich wie das Glarner Birnbrot zubereitet: Die Birnen werden vor dem Passieren in warmes Wasser gelegt oder eingekocht. Jede Bäckerei hat ihr eigenes Mischverhältnis der Zutaten. Für das Bündner Birnbrot werden die Birnen in Schnaps oder Rosenwasser eingelegt, bevor sie püriert werden. Zudem enthält die Füllung üblicherweise Haselnüsse.

Bei allen drei Broten wird die Füllung mit einem hellen, dünnen Hefeteig umwickelt. Der Luzerner Birnenweggen dagegen ist eine Art Roulade: Die Birnenmasse wird auf einem hellen Hefeteig verteilt, bevor man diesen rollt. www.patrimoineculinaire.ch

lässt sie 24 Stunden lang abkühlen, bevor sie in eine Zellophanfolie verpackt werden. «Auf diese Weise wird die Luft komplett aus der Füllung gepresst. Sonst würde das eingepackte Brot zu schimmeln beginnen.» Caderas' Birnbrote bleiben «ohne Problem» zwei Monate gut.

Häppchen mit Hobelkäse

In vier Grössen stellt die Bäckerei ihre Glarner Birnbrote her, jahrein, jahraus. Vom Spätsommer bis Weihnachten muss sie allerdings viel mehr davon backen. Grund: Ein Marktfahrer verkauft die Brote zusammen mit anderen Glarner Spezialitäten auf verschiedenen Wochenmärkten in der ganzen Schweiz.

Ursprünglich war das Birnbrot in Glarus, Graubünden und im Toggenburg eine Weihnachtsspezialität. Zubereitet in jedem Haushalt, vom Dörren der selbst gepflückten Birnen bis hin zum Backen. Birnen und die Nüsse dienten in früheren Zeiten dazu, das in den Bergen rare Mehl

zu strecken. So steht es im Kulinarischen Erbe der Schweiz. Im 20. Jahrhundert mit seinen vielen technischen Entwicklungen und Rationalisierungen wurde das Birnbrot dann zur Sache der Bäcker, zu einer Spezialität fürs ganze Jahr und für die ganze Deutschschweiz, als Zwischenverpflegung, als Wanderproviant, für ein grosses Frühstück oder einen kleinen Znacht.

Bleibt noch eine Frage: Wie isst man es? «Am besten mit Butter», sagt Ludwig Caderas. Er und seine Frau servieren es aber zum samstäglichem Brunch in ihrem Café auch als Häppchen, mit Hobelkäse, Rohschinken oder Beeren belegt. In welcher Kombination auch immer: Es schmeckt wunderbar. ■

KAUFINFORMATION

Café-Conditorei-Confiserie zur Blume,
Hauptstrasse 57, 8750 Glarus.
Die Birnbrote und andere Spezialitäten
können online bestellt werden.
www.blumecaderas.ch