



**I**n der Holzofenbäckerei Vier Linden am Hottingerplatz in Zürich stehen die Bäckermeister kurz nach Mitternacht in der Backstube und feuern mit Holz die Backöfen an. Das Getreide für die „chüschtigen“ Brote wächst auf intakten und gesunden Demeter-Böden. Einmalig bei Vier Linden ist die eigene Hausmühle mit einer Kapazität von 500 kg Mehl pro Stunde. Das täglich frisch gemahlene Mehl ist einer der wesentlichen Qualitätsfaktoren für unsere Backwaren. Ein zweites entscheidendes Qualitätskriterium besteht darin, dass bei Vier Linden auf jedwelche Zusatz- und Hilfsstoffe verzichtet wird. Nach dem Mahlen entscheidet die Teigführung über die Qualität des guten Brotes. Die Zubereitung gliedert sich in einen mehrstufigen Werdegang. Dieser beginnt am Vortag mit der Herstellung verschiedener Brotteige aus Backferment, Sauerteig und Hefe. Mit dem etwas komplizierten Einsatz von Backferment gelingt es, die Backfähigkeit

auf natürliche Weise zu erhöhen und die Verträglichkeit des Brotes zu verbessern. Es bedarf viel Fingerspitzengefühls und Erfahrung des Meisters, dass das Kneten und die Ruhezeit des Teiges, die Fertigkeit vom Formen der Laibe, sowie das Gespür für die Hitze im Backofen exakt und optimal gelingen. Hat der Teig einmal seine Reife erreicht, wird jeder von Hand geformte Laib in den Ofen geschoben. Der Holzbackofen hat den Vorteil, dass auf natürliche Weise ein idealer Temperaturverlauf entsteht. Bei grosser Anfangshitze bildet sich die Kruste, welche die wertvollen Aromen zusammenhält. Dann sinkt die Ofenhitze und ermöglicht einen schonenden Backvorgang. Das Ergebnis sind herzhaft, wohlriechende Brote, welche problemlos zwischen drei und sieben Tage haltbar sind und in dieser Zeit nichts an Qualität und Geschmack verlieren. In den Vier Linden Betrieben wird überdies auch 22 jungen Menschen mit geistigen Entwicklungsschwierigkeiten oder körperlichen Behinderungen die Möglichkeit zu einer beruflichen Eingliederung geboten.

