

Gastro-Story #01

Mehl, Wasser, Leben

Wie viel Arbeit, welche Werte und Menschen hinter einem Nahrungsmittel stehen, ist heute kaum noch nachvollziehbar. Die Gastronomie im Kaiserhaus möchte diese Verbindung wiederherstellen. Wir beginnen mit einem guten Brot – und folgen dem Grundnahrungsmittel aus der Mühle bis in die Backstube.



Ist gutes Brot Geschmacksache? Nicht nur.



Am Anfang steht das Mehl. Und seine Spur führt ins Emmental, die einstige Kornkammer des Kantons Bern. Eine knappe Autostunde entfernt, zwischen Hügeln, Wiesen und alten Höfen, steht die Schwandener Mühle. Ein Holzhaus mit Geschichte. Hier verarbeitet Müller Simon Baumann mit seiner Familie Getreide aus der Region – auf fünf engen Etagen, mit Maschinen, die zum Teil noch aus den 1930er-Jahren stammen. Simon war einst Schreiner, hat die Mühle 2016 übernommen und seither kaum mehr aufgehört, zu mahlen: Weizen, Dinkel, Hafer, Gerste, Buchweizen, Linsen. Rund 360 Tonnen Korn von Landwirtschaften aus der Region werden hier übers Jahr hinweg verarbeitet.

Weniger ist mehr

Vor dem Haus kippt ein Traktor gerade Dinkel ab. Das Korn wandert durch die Putzerei, wird gewogen, von Steinen befreit und mehrfach gemahlen. Bis aus 100 Kilo Dinkel etwa 50 Kilo Mehl werden, durchläuft es das ganze Haus acht bis zwölf Mal.

Warum der Aufwand? «Wir arbeiten mit kleinen Mengen und schonenden Prozessen. Das erhält Vitamine und Mineralstoffe – und macht Zusatzstoffe überflüssig», erklärt Simon. Standardisiert sei das Mehl dadurch nicht. Dafür lebendiger: «Es reagiert je nach Ernte anders beim Backen. Das ist der natürliche Spielraum.»

Die Arbeit in der Mühle ist körperlich. Und klar sind die Tage länger als es sich lohnt. «Aber wenn man es mit Leidenschaft macht, dann reicht es zum Leben.»

Diese Seite:

Mitten im grünen Emmental liegt die Schwandener Mühle. Hier wird das Korn von Betrieben aus der Region angeliefert.

Nächste Seite:

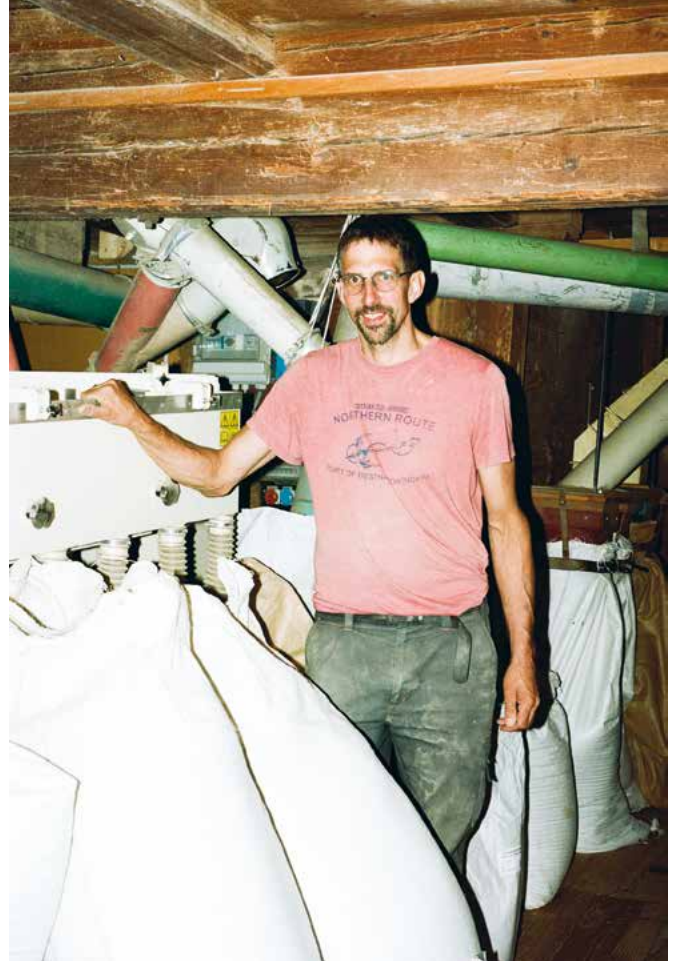
Simon Baumann und sein Team bei der Arbeit. In der Holzmühle aus den 1830er-Jahren läuft heute noch vieles so gut wie früher.

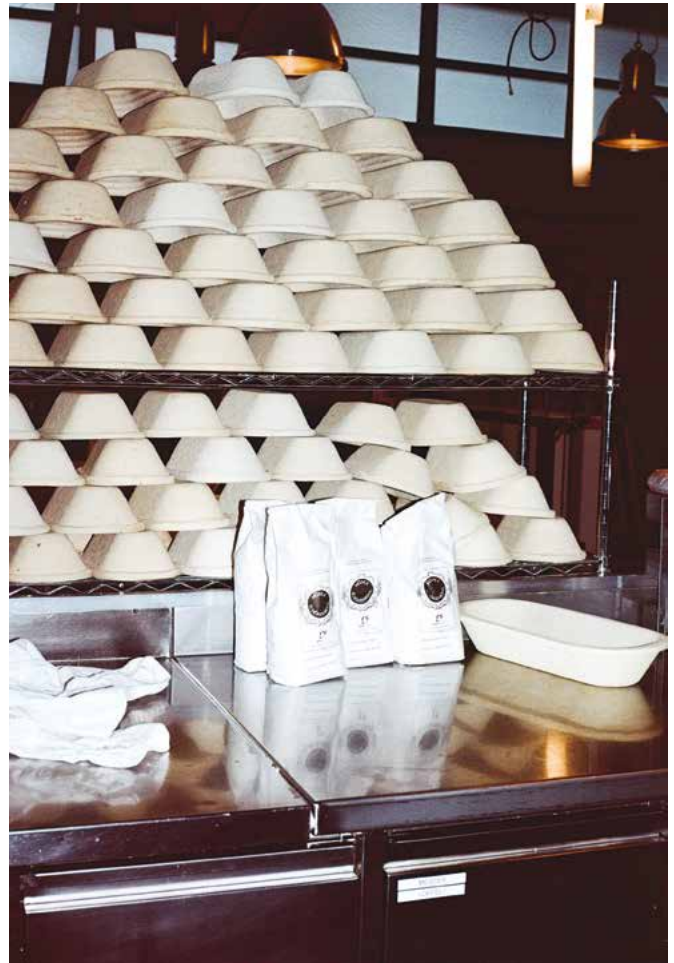
Das Kaiserhaus Bern – lokal, lebendig und offen für alle

Die Geschichte des Kaiserhauses an der Berner Marktgasse reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Sechs Jahre lang wurden die denkmalgeschützten Gebäude rund um den Innenhof umfassend saniert, umgebaut und aufgewertet.

Ab dem 10. April 2026 erwartet die Besuchenden hier ein Zusammenspiel aus zukunftsorientiertem Handel, zeitgemässer Gastronomie und inspirierenden Erlebnissen. Neben dem Moneyverse, einem Erlebnis- und Lernort rund um das Thema Geld, beherbergt das Kaiserhaus lokale Geschäfte, Manufakturen, eine Café-Bar im Hof, den Kaiser Deli und die Brasserie Kaiser. So werden die historischen Mauern zu einem neuen, lebendigen Begegnungsort im Zentrum von Bern.

www.kaiserhaus.ch





Neue alte Werte

Aber wieso begeistert uns dieses Handwerk plötzlich wieder? Wieso stehen Städter für Sauerteigbrot Schlange, als wäre es die neuste Sensation? «Ich glaube, wir haben schlicht den Bezug verloren», sagt Severin Aegerter, Teil des Gastro-Teams im Kaiserhaus. «Zu den Produkten, den Produzierenden, zur Qualität.» Während seiner Kindheit im Simmental war herausragende Essqualität für ihn nie Luxus, sondern Alltag. Die Sauerteigbäckerei mit Holzofen der erweiterten Familie hat ihn geprägt. «Durch Industrialisierung und Standardisierung verlor vieles seinen eigentlichen Wert. Und das ist nicht nur für die Konsumentinnen und Konsumenten enttäuschend, sondern auch für die Produzierenden: Sie freuen sich über Rückmeldungen und Inputs, sind stolz und zufrieden, wenn sie sehen, wie das eigene Produkt von anderen Menschen geschätzt wird. «Diese Wechselwirkung möchten wir ein Stück weit im Kaiserhaus wiederherstellen. Und damit vielleicht auch den Stadt-Land-Graben ein bisschen überwinden.»

Lebensfreundliche Umgebung

Wie aus dem gemahlten Mehl ein Brot entsteht, erfahren wir in der Backstube Copain auf dem Areal der alten Feuerwehr Viktoria. Alles wirkt an diesem Morgen ruhig und entspannt. Aus dem Ofen duften Sauerteig-Croissants, in der Ecke ruht Brotteig in Behältern.

Mehl, Wasser und Leben – mehr brauche es grundsätzlich nicht für ein gutes Sauerteigbrot, erklärt Bäcker Patrice Bachmann und zeigt auf ein kleines Einmachglas mit der «Mutter», einem über 30-jährigen Sauerteig, den er von einem befreundeten Gastronomen geerbt hat. Die darin enthaltenen Hefepilze und Milchsäurebakterien werden bei angenehmer Temperatur gehalten und regelmässig mit Mehl gefüttert.

Gegen die Zeit

Denn ein guter Sauerteig lebt, bis man ihn in den Ofen schiebt. «Das unterscheidet unser Sauerteigbrot von jenem aus dem Supermarkt: Die darin enthaltenen Kulturen sind oft schon nach kurzer Zeit tot, denn um sie richtig zu pflegen, fehlt den Grossbäckereien ganz einfach die Zeit.»

Damit der Sauerteig sich richtig entwickelt, lässt Patrice ihn viereinhalb Stunden ruhen – und dreht ihn in dieser Zeit immer wieder mit geübten Handgriffen um, damit sich ein gutes Klebegerüst bildet. Dann wird der Teig portioniert und rundgewirkt – also mit einem Scraper in runde Form gebracht. Danach wird der Teig abermals sorgfältig umgefaltet, bevor er im Gärkorbchen für mindestens 20 bis 44 Stunden im Kühlschrank verschwindet. Dieser Prozess nennt sich Teigführung. «Je länger der Teig geführt wurde, desto bekömmlicher, aromatischer, nährhafter und haltbarer wird das Brot. Dabei wird Gluten abgebaut und Nährstoffe lösen sich. Schlussendlich landet der Teig im Ofen, wo er heiss und mit viel Dampf gebacken wird, was zu einer rustikalen Kruste mit vielen Röstaromen führt. «Ein Brot ist nur so gut, wie jeder Arbeitsschritt dahinter», fasst Patrice zusammen.

Vom Brot allein ...

... kann die Bäckerei aber nicht überleben. Darum gibt Patrice in Workshops anderen Fans seine Leidenschaft weiter. «Ich habe erst während Corona mit dem Backen angefangen. Entsprechend lerne ich immer noch dazu und freue mich, wenn ich meine bisherige Erfahrung weitergeben kann. Und nicht nur das Brot tut einem gut, sondern auch die Arbeit damit – das merke ich bei mir selbst und bei den Kursteilnehmenden, die die Workshops immer ganz ausgeglichen verlassen. Der Umgang mit Sauerteig ist ein stetiges Lesen, Lernen und Anpassen.»

Essen und Trinken im Kaiserhaus

Zeitgemäss zeitlos. So lokal und fair wie möglich. Von Feldern und Betrieben, die wir kennen. Mit Kompetenz, Sorgfalt und Freude gekocht, gebacken, gemixt oder vertont. Alle Gastrobetriebe im Kaiserhaus werden nach menschlichen Kriterien geführt. Denn gutes Essen und Trinken verbindet alles.

Brasserie Kaiser: Klingt edel, sieht auch so aus. Schmeckt aber zugänglich und köstlich zu Wein und Bier. Drinnen gemütliche Polsterbänke, draussen ein lauschiger Innenhof. Ein Ort zum Treffen, ein Ort zum Rein- und Rausschauen. Mit einer Karte, die alle hungrig macht.

Kaiser Deli: Stell dir eine erweiterte Bäckerei vor: Dank eigener Backstube und Charcuterie kommt vieles hier von uns selbst oder aus der Nähe. Vielleicht ein Sandwich mit Hauswurst zum Mitnehmen? Oder etwas zum Aufwärmen Zuhause? Schauen wir mal, was es gibt.

Hof_Bar: Hier spielt die Musik – zum Beispiel über unsere eigene kleine Radiostation. Der Kaffee ist stilvoll, die Drinks sind einmalig; trotzdem ist hier nicht alles perfekt poliert, sondern vieles verspielt und aus dem Handgelenk. Hier kann man was erleben. Oder einfach etwas trinken.



KH_GASTRO01_0004899



KH_GASTRO01_0005105



KH_GASTRO01_0005283



KH_GASTRO01_0005310



KH_GASTRO01_0005324



KH_GASTRO01_0005331



KH_GASTRO01_0005342



KH_GASTRO01_0005350



KH_GASTRO01_0005359



KH_GASTRO01_0005363



KH_GASTRO01_0005399



KH_GASTRO01_0005400



KH_GASTRO01_0005431



KH_GASTRO01_0005462



KH_GASTRO01_0005469



KH_GASTRO01_0005481



KH_GASTRO01_0005626



KH_GASTRO01_0005628



KH_GASTRO01_0005630



KH_GASTRO01_0005765



KH_GASTRO01_0005790



KH_GASTRO01_0005791



KH_GASTRO01_0005793



KH_GASTRO01_0005798



KH_GASTRO01_0005811



KH_GASTRO01_0005813



KH_GASTRO01_0005830



KH_GASTRO01_0005952



KH_GASTRO01_0006004



KH_GASTRO01_0006013



KH_GASTRO01_1820009



KH_GASTRO01_1820009



KH_GASTRO01_1820010



KH_GASTRO01_1820011



KH_GASTRO01_1820012



KH_GASTRO01_1820013



KH_GASTRO01_1820014



KH_GASTRO01_1820015



KH_GASTRO01_1820016



KH_GASTRO01_1820020



KH_GASTRO01_1820022



KH_GASTRO01_1820023



KH_GASTRO01_1820024



KH_GASTRO01_1820026



KH_GASTRO01_1820028



KH_GASTRO01_1820029



KH_GASTRO01_1820032



KH_GASTRO01_1820033



KH_GASTRO01_1820034



KH_GASTRO01_1820036



KH_GASTRO01_1850001



KH_GASTRO01_1850008



KH_GASTRO01_1850012



KH_GASTRO01_1850014



KH_GASTRO01_1850023



KH_GASTRO01_1850024



KH_GASTRO01_1850026



KH_GASTRO01_1850028



KH_GASTRO01_1850031



KH_GASTRO01_1850036



KH_GASTRO01_1870001



KH_GASTRO01_1870013



KH_GASTRO01_1870015



KH_GASTRO01_1870021



KH_GASTRO01_1870022



KH_GASTRO01_1870023



KH_GASTRO01_1870024



KH_GASTRO01_1870025



KH_GASTRO01_1870026



KH_GASTRO01_1870027



KH_GASTRO01_1870028



KH_GASTRO01_1870030



KH_GASTRO01_1870031



KH_GASTRO01_1870036



KH_GASTRO01_1890020



KH_GASTRO01_1890021



KH_GASTRO01_1890025



KH_GASTRO01_1890027



KH_GASTRO01_1890028



KH_GASTRO01_1890030



KH_GASTRO01_1890031



KH_GASTRO01_1890033

Kaiserhaus Gastro-Story #01
Mehl, Wasser, Leben

Text

Rainer Brenner

Fotografie

Joëlle Lehmann

Konzept und Design

sofies Kommunikationsdesign
Hella Studio Creative Services

Bild- und Textpool

<http://www.kaiserhaus.ch/medien>

Mediananfragen Kaiserhaus

media@kaiserhaus.ch

Kaiserhaus Bern

Marktgasse 37—41
CH—3011 Bern
www.kaiserhaus.ch

Copyright © 2025 Kaiserhaus
Alle Rechte vorbehalten.