



GETEILTES BROT FÜR MENSCHEN IN NOT

TEXT: SELINA STADLER

Peter Aregger von Brot & Co. in Buttisholz (LU).

Während Peter Aregger von Brot & Co. in Buttisholz auf mehrere Jahre Mitwirken bei der Aktion «Brot zum Teilen» zurückblicken kann, freut sich Martin Mayer von Vuailat in Uster auf sein erstes Solidaritätsbrot in der kommenden Fastenzeit. Die beiden Bäcker teilen nicht nur ihre Leidenschaft für gutes Brot oder ihr Sinn für Regionalität, sondern auch ihr Verständnis für gelebte Solidarität.

«Für eine gerechtere Welt müssten alle Menschen Zugang zu Rohstoffen und Grundnahrungsmitteln haben», meint Peter Aregger aus Buttisholz. Der Bäcker und Inhaber der Bäckerei Brot & Co. bezieht den Rohstoff seiner Grundnahrungsmittel direkt aus der Region: Urdinkel. Ob im Brot, Lebkuchen oder Bireweggen, Aregger verteidigt die alte, gesunde Mehlsorte vom Feld nebenan in etlichen seiner Produkte. «Nachhaltigkeit wird bei uns gross geschrieben. Die Kundschaft soll und will wissen, woraus das Produkt besteht, woher die Rohstoffe kommen.» So werde die Region unterstützt und unnötige Transportwege vermieden. «In Zeiten der Klimakrise sind Nachhaltigkeit und Innovation gefragt», meint Aregger. So sind auch die Take-away Verpackungen biologisch abbaubar und um Food Waste zu vermeiden, arbeiten er und sein Team mit der ÄssBar Luzern zusammen, wo nicht verkaufte Ware am nächsten Tag nochmals eine Chance erhält.

WUNDER BEWIRKEN WUNDER

Auch in der Bäckerei Vuailat im Zürcher Oberland wird viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Lokal und regional gelte, wo immer möglich. Martin Mayer setzt auf SlowGrow Getreide aus regenerativer Landwirtschaft vom Dorf nebenan, auf den Törtchen thronen saisonale Früchte aus der Schweiz und es werden laufend Prozesse optimiert, um Transportwege zu verringern. Er will dem Trend «immer schneller, immer mehr» entgegenwirken, unter anderem auch mit seiner Hausspezialität, dem Sauerteig. Dieses «kleine Wunder» bringe uns zurück zum Ursprung: Mehl, Wasser, Salz sowie Wissen, Geduld und Zeit – mehr braucht es nicht. «Sauerteig ist eine Art Entschleunigung», meint Mayer, «er braucht die Zeit, die er braucht.»

GERECHTIGKEIT BEGINNT BEI UNS

Der passionierte Bäcker weiss, dass wir alle einen Beitrag leisten und somit «kleine Wunder» erzielen können. Er will dieses Jahr bei der Solidaritätsaktion «Brot zum Teilen» mitmachen und somit der Gesellschaft etwas zurückgeben. «Sharing is caring», meint Mayer, denn «zu oft denken wir nur an uns selbst. Wenn jemand etwas gut kann oder macht, soll man darüber sprechen. Alle können etwas gut, jemand kann etwas besser als der/die andere, das sollen wir teilen.» Peter Aregger, der schon seit Beginn der Aktion «Brot zum Teilen» ein Solidaritätsbrot bäckt, teilt diese Meinung. «Eine Person allein kann die Welt nicht verändern, dafür braucht es alle». Durch die Aktion übermitteln sie eine Nachricht an ihre Kundschaft und ein Stück Gerechtigkeit an die Welt. ■

Das Solidaritätsbrot kann jede Bäckerei und Confiserie anbieten

Während der ökumenischen Kampagne von Fastenaktion, HEKS und Partner kann jede Bäckerei und Confiserie ein Solidaritätsbrot anbieten. Von jedem verkauften Brot gehen 50 Rappen an Projekte, die Bauernfamilien im Süden aus Hunger und Armut helfen.

Weitere Informationen: [sehen-und-handeln.ch/brot](https://www.sehen-und-handeln.ch/brot)



Martin Mayer von der Bäckerei Vuailat in Uster (ZH).