RANFTBROT – ein neues Brot zum Gedenkjahr „600 Jahre Niklaus von Flüe“

Im Schulzimmer der Bäckerklassen des BWZ Obwalden gibt es eine Philosophenecke, eine Art runden Tisch, wo sich Berufsfachlehrer Marco De Col mit seinen Klassen immer wieder mit Fragen rund um das Ernährungs-Kulturgut Brot befasst. Dort ist es ihm auch gelungen, die Lernenden in den Entstehungsprozess des neu zum Gedenkjahr ausgetüftelten Ranftbrots einzubeziehen.

In dieser Philosophenecke konnte ich im Gespräch mit den sieben Lernenden aus Ob- und Nidwalden, die kurz vor der Lehrabschlussprüfung stehen, bei einem kleinen Apéro Ranftbrote probieren.

Text / Fotos: Marbeth Reif, Alpnach

Ich staunte, dass die jungen Bäcker sofort erkannten, aus welcher Bäckerei das von mir mitgebrachte Brot stammte. Es wird ja in allen Nidwaldner und Obwaldner Bäckereien während des ganzen Gedenkjahrs nach einer einheitlichen Rezeptur hergestellt. Trotzdem gibt es in der Konsistenz, oder etwa bei der Krustenbildung und auch geschmacklich feinste Unterschiede, die eben nur junge Fachleute sofort erkennen.

Das Brot wird von Hand zubereitet, mit Zutaten, die es im 15. Jahrhundert, also zu Lebzeiten von Bruder Klaus in unserer Region schon gegeben hat. Mit hochwertigem Mehl aus den traditionellen Getreidesorten Roggen, Gerste und Dinkelkorn. Bereichert wird das Brot geschmacklich von weiteren für unsere Landschaft typischen Produkten wie integrierten Stückchen von getrockneten Birnen und Baumnüssen. Das geglückte neue Brot erinnert darum schon fast an ein Früchtebrot und bleibt tagelang frisch. Dies auch deshalb, weil es unter Zugabe von nur wenig Hefe mit einem immer wieder erneuerten Sauerteig hergestellt wird. Das ist ein recht aufwendiger, zeitintensiver Prozess, führt aber genau zu dem überzeugenden Resultat.

Das Ganze hat natürlich auch seinen Preis, wie jedes gute Spezialbrot. Die zukünftigen Bäckerinnen und Bäcker konnten bei diesem Projekt auch einiges über Preisgestaltung, Richtpreise oder über das Marketing für ein neues Produkt lernen.

Degustation des Ranft Brots in der Bäcker-Klasse

Zum Beispiel wurde für die Lancierung des Ranftbrots im Auftrag des Ob- und Nidwaldner Bäckermeisterverbands von einer Werbeagentur eine spezielle Papiertüte gestaltet. Diese enthält auf der einen Seite Informationen über das Brot selber, wie seine besonderen Zutaten und die Herstellungsart, aber auch über die Verknüpfung mit dem Gedenkjahr zu Bruder Klaus.

Auf der Vorderseite zeigt die spezielle Papiertüte ein Bild der Ranftkapelle mit der Einsiedelei von Bruder Klaus und den Namen „Ranftbrot“. Dasselbe Bildsignet ziert auch eine Oblate auf jedem einzelnen Ranftbrot und zeichnet es so als ganz besonderes Spezialbrot aus.

Das Ranftbrot ist übrigens eines der vielen Mitmachprojekte, die das offizielle über das ganze Jubiläumsjahr verteilte Programm des Trägervereins „Mehr Ranft“ bereichern. Ein Mitmachprojekt, das aus der Berufsfachschule Obwalden zusammen mit dem Bäckermeisterverband entstanden ist. Eigentlicher Initiator ist Bäckerfachlehrer Marco De Col, der seine Lernenden in der Philosophenecke seines Schulzimmers immer wieder zum Nachdenken und zum Fachsimpeln bringt, weil er selber ein aktiver Alltagsphilosoph ist und nie aufgehört hat sich und seinen Lernenden Warum-Fragen zu stellen?

Warum zum Beispiel geht ein Brotteig überhaupt auf? Vielleicht ursprünglich einfach wegen der geheimnisvollen „Flughefe“, die sicher schon damals im Mittelalter ihre Wirkung tat und von Menschen beobachtet und weiterentwickelt wurde?

Warum wohl haben die Leute damals nicht einfach nur Getreidebrei gekocht und gegessen?

Marco De Col mit seinen Bäcker-Lernenden

Wie kam es überhaupt in der Urzeit zur Erfindung eines aus Mehl und Wasser geformten Teigs und zu einem in der Hitze des Feuers gebackenen schmackhaften Brotes?

Spannende Antworten zu solchen und ähnlichen Fragen erlebte ich im Gespräch mit den angehenden Bäckerinnen und Bäckern.

Gleichzeitig erfuhr ich auch von einzelnen etwas über ihre Beziehung zur historischen Figur des Niklaus von Flüe, über den alle jungen Berufsleute einiges wissen, ganz einfach, weil sie Ob- und Nidwaldner Schulen durchlaufen haben schon in der Primarschulzeit Wohn- und Wirkungsort des Landesheiligen auf Ausflügen kennen gelernt haben.

Am 30. April, dem Tag des offiziellen gesamtschweizerischen Festakts zum Jubiläumsjahr zu Niklaus von Flüe, wurde allen Gästen aus den anderen Schweizer Kantonen als Geschenk ein „Ranftbrot“ mitgegeben. Wer weiss, vielleicht fragt der eine oder andere der auswärtigen Gäste bei Gelegenheit nach Nachschub.

Ich kann dem Brot nur wünschen, dass es sich über das Bruder Klaus-Gedenkjahr 2017 hinaus bei den Konsumenten durchsetzt und in den Bäckereien von Ob- und Nidwalden im Angebot bleibt. Die Chancen stehen sicher gut und die Klassen aller in Ausbildung stehenden Bäcker- und Konditorfachleute unserer Berufsfachschule haben bei dem besonderen Projekt viel gelernt.