

# Das Sonnenwendebrötchen verleiht dem Fest des Kornes und des Brotes in Echallens purpurnen Glanz

Pierre-Etienne Joye  
Fotos: Sandra Culand

▼ Vom purpurroten Korn über das Mehl und das stetige Kneten bis hin zur Bearbeitung des Teiglings und zur Verzierung mittels einer Ausstechform.

Ein Brot, rund und rustikal. Drei Getreidekörner aus Mehl zieren seine Oberfläche. Sie erinnern an das Logo des Spektakels, das diesen Sommer vom 15. bis 26. August in Echallens stattfinden wird: «Sonnenwende». Wenn man das Brot mit leisem Krachen bricht, offenbart sich eine feste Krume in creme-brauner Farbe, die zu hellem Karmin tendiert.

«Tanzt, Freunde auf der Brücke, wenn die Mühle und ihre Mechanik zum Klang der Musik Mehl mahlen. Steh auf, Bäckerstift! Lasst uns singen, lasst uns singen! Das Brot ist uns gut.» So skandierte der Kinderchor 1998 stolz die Worte von Emile Gardaz. Zwanzig Jahre später leistet sich die «Fête du Blé et du Pain d'Echallens», das Getreide- und Brotfest von Echallens, bei seiner vierten Ausgabe also ein

offizielles Brot, um die Begeisterung für den Anlass noch zu unterstreichen. Drei Metiers sind untrennbar mit dem Erfolg dieses neuen Brotes verbunden. Bisweilen vergisst man, dass der Bäcker allein nichts beitragen könnte zu einer knusprigen, wunderbar duftenden Brotkruste...

## Wie ist es, das neue Brot?

«Ich werde Ihnen ein Brot backen, wie Sie es noch nie gesehen haben, und in diesem Brot werden Liebe und Freundschaft stecken», deklamiert Raimu in *Femme du boulanger* von Marcel Pagnol. Das Pain Solstices könnte genau dieses sein, von dem er spricht. Also ist es gross, dieses Neugeborene? Nicht zu sehr. Es ist ein wohlgeformter Brotlaib, mit einer dunklen Kruste, verziert mit drei grossen Weizenkörnern, gebildet aus mit Mehl bestäubtem Teig. Die feuchte, luftige Krume ist durchzogen von wabenförmigen Luftbläschen. Die Farbe des Sonnenwendebrotes erinnert an Milkschokolade oder Malz. Das unterscheidet es von einem gewöhnlicheren, dichterem Brot. Wenn man es kostet, entfaltet es eine angenehme, leicht säuerliche

Note, gefolgt von leicht pfeffrigen, an Kakao erinnernden Aromen. Seine geschmacklichen Qualitäten und seine Textur sind nicht von flüchtiger Natur: luftiger als ein normales Schwarzbrot, bewahrt es seine Eigenschaften mehrere Tage lang, dank langsamem Kneten und langer Gärung des Vorteigs. Neben dem traditionellen weissen oder halbweissen Waadtler Brot (dem sogenannten Pain à la Croix), das immer mehr an Boden einbüsst, ist das Sonnenwendebrötchen im Aufwind. Auf dem Frühstückstisch aufgeschnitten oder fröhlich gebrochen, um in eine Suppe getunkt zu werden, passt dieses Neugeborene unter den Broten besonders gut zu einem Aperitif oder zu Käse. Und mit einem Glas Waadtler Wein schmeckt es natürlich noch besser...Pej



«Ein festlicher, populärer Geist mit sicheren Werten, einfache und jedermann zugängliche Dinge...»

Jacky Delapierre,  
Präsident der Veranstaltung



#### Die Produktionskette des gemeinsamen Brotes

Schon in der Antike lobpreiste Vergil in seiner Georgica die Arbeit der Bauern und die Kultivierung der Felder. «Betet für eine feuchte Sommerrunde und stille Winter, o Pflüger! Staub im Winter ist das Zeichen für sehr reichlich Dinkel, für reichliche Ernte.» Der Geist der Fête du Blé et du Pain ist nichts anderes als all das. Es genügt, sich genussvoll in die Erinnerungen von Charles Apothéloz zu vertiefen, wenn er vom Entstehen des ältesten bäuerlichen Festes des Gros-de-Vaud erzählt, einer Feier rund um Getreide und Brot. Das war 1978. Charles Apothéloz – nebst einer Handvoll anderer passionierter Anstifter dieses populären Festes und Autor des Librettos zum Spektakel – erinnert sich, wie ein Bauer aus Echallens von seinem Beruf sprach und sich wünschte, dass das Brot und sämtliche Arbeitsschritte, die zu ihm

führen, besungen werden sollten, vom Getreidezüchter bis zum Bäckermeister. Das Bedürfnis also, das brodelnde Leben rund um gutes Brot mit allen beteiligten Berufen auszudrücken, gleichsam als Parabel.

#### Das Schicksal eines Getreidekorns

Dieses Fest ist sozusagen aus dem Nichts entstanden, fährt der Dichter fort: «Aus einer Begegnung und aus einem Bedürfnis, dem eines Mannes, der sagte: Ich bin Bauer bei Echallens, ich bearbeite die Erde, ich säe Korn aus und ernte es jedes Jahr. Der Müller mahlt in seiner Mühle das Korn zu Mehl. Der Bäcker knetet Tag für Tag den Teig und den

Vorteil. So mache ich etwas aus meinem Leben, indem ich meinen Teil zum Brot beitrage, ich fühle mich solidarisch, bin nicht allein, fühle mich gut. (...) So ist das Fest entstanden, mit einer Blasmusik und einem grossen Chor.» Kurz: mit einem grossen Herzen, das ist doch klar! Das gilt noch heute für die Ausgabe 2018 dieses Festes des Getreides und des Brotes. «Ein festlicher, populärer Geist mit sicheren Werten, einfache und jedermann zugängliche Dinge», erklärt Jacky Delapierre, Präsident der Veranstaltung. «Die Leute brauchen das: sich um diese grundlegenden Werte zu versammeln.» Brot oder Terroirprodukte zu erschwinglichen Preisen essen, diese Lebens-

## The Solstices Bread Loaf, the Hero of the Wheat and Bread Festival

This is the first time that a special loaf of bread has been made for the Wheat and Bread Festival. The unique recipe was jointly created by farmers' guilds, millers and bakers. The loaf is round and rustic. The three, flour-dusted wheat grains on the top are replicas of the logo of the Solstices Festival, the event that will take place this summer, in Echallens. When broken, this crunchy loaf reveals its creamy brown, faintly crimson crumb.

Now in its fourth edition, the Festival has created the official loaf to bolster popular enthusiasm. "What we need is a festive and popular atmosphere with simple, tried-and-trusted favourites that everyone can afford", explains Jacky Delapierre, the event president. "Above all, people want to come together and share common values". To enjoy bread and other affordable terroir produce and understand how it is transformed into foodstuffs thanks to

traditional know-how, you need the right mindset and an appreciation of a healthy lifestyle. "This festival must have coherence. The public must be able to share these values and take an interest in the wheat-to-bread transformation process, the relationship between the farmers, millers and bakers which is at the centre of our festival. "We are going to decorate the main street of Echallens with images showing the production chain from

### Luc Polli, das letzte Glied in der Kette des Sommerrundebrotes

Er leitet das «Maison du Blé et du Pain» (Haus des Getreides und des Brotes) in Echallens seit zwanzig Jahren. Luc Polli, würdiger Vertreter der gleichnamigen Bäckerdynastie, ist in gewisser Weise die Seele dieses Hauses. 1989 eingeweiht, beherbergt es eine Bäckerei, ein Tea-Room/Restaurant und ein Museum. Es ist das greifbare Resultat des Enthusiasmus, den das erste Fest des Getreides und des Brotes 1978 ausgelöst hat, eine Hommage an die altüberlieferten Tätigkeiten der Bauern, Müller und Bäcker, mit den Zeugnissen der Alten und aufbewahrten Gegenständen aus früheren Zeiten.

Luc Polli ist einer der Drahtzieher und Handwerker, die das Festbrot ausgedacht und entwickelt haben: das Sommerrundebrot, das Pain Solstices. «Das ist eine Premiere», präzisiert der Bäcker. «Eine Art, mich voll und ganz in der Authentizität des Festes zu engagieren und mit der Mühle von Echallens und der Landwirtschaft der Region Gros-de-Vaud zusammenzuarbeiten.» Die Idee für ein neues Brotrezept, extra konzipiert für die Ausgabe 2018 der Fête du Blé et du Pain, keimte gewissermassen seit dem Monat November 2016. Luc Polli hatte Lust, ein ungewöhnliches, originelles Brot mit dunkler Krume zu kreieren. Umso mehr, da er weiss, dass es eine purpurfarbene regionale Getreideart gibt, die in der Mühle von Echallens verarbeitet wird, Vanilnoir genannt (siehe Interviews auf S. 35). Der Bäcker macht verschiedene Versuche mit dem Mehl aus diesem Getreide: «Ich suchte eine dunkle Farbe. Das purpurne Getreide Vanilnoir könnte passen, dachte ich mir. Nach vier Tests erwiesen sich zwei Resultate als umwerfend. Also habe ich eine Version für mich behalten, ein hausgemachtes, cremefarbenes Brot, wie ich es mir vorgestellt hatte. Das andere, das für das Fest bestimmte Brot, habe ich dem Müller vorgelegt, der die Mehlmischung überarbeitet hat, um die Krume dunkler zu machen.» Luc Polli fügt hinzu, dass die Suche nach der Form dem Vizepräsidenten des Festes, Laurent Magnin, anvertraut wurde. Erst danach bekam das Brot den Namen des künftigen Spektakels, «Sommerrunde». Die drei auf dem Brot rücken aus Mehl stilisierten Getreidekörner sind inspiriert vom Logo des Spektakels. Ein Kennzeichen, das es erlaubt, das neue Brot auf den ersten Blick zu identifizieren. Der

Erfolg liess nicht lange auf sich warten: Das Sommerrundebrot avancierte schnell zum lokalen Star und erhielt beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte im jurassischen Courtemelon im vergangenen Herbst sogar eine Silbermedaille. Luc Polli hofft nun, dass das Pain Solstices das Fest überdauert. «Wenn es langfristig Erfolg hätte? Nun, das wird der Konsument entscheiden. Auf alle Fälle ist dieses Brot eine wunderbare Herausforderung, die uns bestens in den Kram passt. Wir konnten mit unterschiedlichen Ausgangsmaterialien und einem wenig bekannten Mehl arbeiten, um unsere Kreativität anzustacheln.» *Pej*



▲ Luc Polli, Bäcker und Leiter des Maison du Blé et du Pain, ist einer der «Väter» des Sommerrundebrots.

the farm worker to the finished product. Cereal producers will display their flour products in the main square".

#### The leitmotif

The leitmotif that runs through the whole event, the festival and the show,

is the Solstices Bread Loaf. It's also the name of the show. This is the first time that a bread loaf has been created specially for the Wheat and Bread Festival in Echallens. It highlights the essential feature of the festival which is to celebrate the different professions that contribute

to making this universal food. "It's also an opportunity to create awareness of the ancient Vanilnoir wheat variety, typical of our region. The new loaf is produced entirely in Vaud, the bread basket of Switzerland – which provides a third of the cereals cultivated in the country