

A photograph of three people in a bakery. On the left, a woman with glasses and a dark polo shirt. In the center, an older woman with glasses and a blue top with a patterned scarf. On the right, a man in a white t-shirt and apron. They are all smiling and holding a large wooden tray filled with many small, round, golden-brown bread rolls. In the background, there are wooden shelves filled with more of these bread rolls.

# KÖSTLICH KNUSPRIG

Die Rinde knackt beim Abbeissen, das Innere ist luftig und leicht feucht: Bürli sind ein Schweizer Klassiker. Das Original kommt aus der Ostschweiz und wird wie im Betrieb der Familie Schegg in Oberriet von Hand gefertigt.

— Text Michael Lütcher Fotos Samuel Trümpy

Bürli nach dem Rezept des Grossvaters: In der Bäckerei arbeiten Barbara, Claire und Patrick Schegg (v.l.) im Team.



Patrick Schegg streut etwas Mehl auf die feuchte, fast fließende Teigmasse.



Ausschliesslich Wasser, Mehl, Hefe und Salz kommen in den Bürli-Teig.



Der Bäcker greift einen Zipfel und formt die Brötli portionenweise (o.). Danach ordnet er sie in Zweiergrüppchen (l.) an.

**B**raun gebrannt ist es. Bricht man es, knistert und knackt es. Dann zersplittert die Kruste. Es duftet nach frisch gebackenem Brot, und das Innere, die Krume, ist voller Löcher, feucht und verblüffend leicht.

Es ist nur ein Brötchen, aber ganz anders als so viele im Lande, die auch Bürli heissen, und geeignet, um die Frage nach dem Besten seiner Art zu beantworten.

Das Brot, um das es hier geht, heisst St. Galler Handbürli. Weil es im Kanton St. Gallen von Hand gemacht wird.

«Es geht nicht anders», sagt Patrick Schegg, 48, «damit das Bürli gelingt, muss der Teig fast flüssig sein. Dieser würde jede Maschine verkleben und sie blockieren. Darum kann man es nicht industriell herstellen – ein Vorteil fürs Gewerbe.»

Mit seiner Frau Barbara, ebenfalls 48, betreibt er in Oberriet im St. Galler Rheintal eine Bäckerei-Konditorei mit Laden und Kaffeebar. Die Backstube hinter dem

alten Haus ist neu, aber voller Tradition. Schegg und sieben Angestellte produzieren hier Brote mit Mais aus dem Tal, nach St. Galler Art und ein regionales Birnbrot, aber auch Japonais-Törtchen und zur Faschnachtszeit ausgebackene Schenkeli. Und eben das Handbürli. Das Rezept dafür stammt vom Grossvater, der Vater übernahm es und gab es an den Sohn weiter.

«Das Geheimnis ist nicht das Rezept, sondern die Machart», sagt Schegg und schickt sich an, beides offenzulegen. Halbweisses Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz – das sind alle Zutaten des Bürli-Teigs. Schegg leert sie in einen Kessel, gibt Teigresten vom Vortag dazu, die als Vortag die Gärung verstärken, und lässt alles von der Knetmaschine vermischen.

**DAS ORIGINAL STAMMT AUS DER OSTSCHWEIZ**

Bürli werden in der ganzen Schweiz gegessen und stammen eigentlich aus der Ostschweiz. So steht es im «Kulinari-schen Erbe der Schweiz» ([www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)), dem vom Bund finanzierten Verzeichnis traditioneller

Lebensmittel. Und so sagt es auch Daniel Stadelmann von Richemont, dem Ausbildungszentrum der Backbranche. Im Bernbiet nennt man die Brötchen Mutschli oder Mütschli, gebacken werden sie zu zweit oder zu viert verbunden. Ein

knuspriges Äusseres und grosse, unregelmässige Löcher im Teig muss ein echtes Bürli haben, auch wenn die Dicke der Kruste, die Festigkeit der Krume und die Anzahl Zutaten sich teilweise erheblich unterscheiden.



Unwiderstehlich schmeckt das Bürli mit einer St. Galler Bratwurst – natürlich ohne Senf.

Als ein geschmeidiger Teig entstanden ist, giesst Schegg mehr Wasser dazu, insgesamt fast die gleiche Masse wie Mehl. Durch Rühren und Kneten entsteht etwas, das man Mehlsuppe nennen könnte, würde man darunter nicht etwas anderes verstehen. Es ist eine weissliche Masse, die grosse Blasen wirft. Diese füllt Schegg in Kunststoffbehälter. Dann ruht der Teig je zwölf Stunden in der warmen Backstube und im Kühlraum. Dabei dehnt er sich auf das Doppelte aus. In diesem Zustand riecht der Teig säuerlich, und seine Konsistenz ist wabbeliger als die eines Puddings.

**Im Doppelpack**

«Es ist wichtig, dass der Teig ganz weich ist», wiederholt Schegg. «Das bewirkt grosse, unregelmässige Poren und eine dünne Kruste.» Und er fügt an: «Man könnte zusätzlich Weizengluten begeben. Dann würde der Teig fester, und man könnte die Bürli maschinell formen. Aber das wäre ein anderes Produkt, in Form und Struktur.»

Schegg kippt einen Behälter voll des gräulichen Teigs auf den bemehlten Tisch. Und beginnt sofort Bürli zu formen: Mit

*«Damit das Bürli gelingt, muss der Teig fast flüssig sein.»*

Patrick Schegg, Bäcker

der linken Hand ergreift er einen Zipfel des Teiges, mit der rechten trennt er ihn vom grossen Rest ab. Die Teiglinge legt er einen nach dem anderen in Plastikbehälter, die rund fünf Zentimeter hoch mit Mehl gefüllt sind. «Ohne dieses würden die Bürli zerfließen», sagt Schegg.

Sein Gehilfe, der Bäcker Jürg Frischknecht, nimmt die Behälter, sobald deren Boden voller Bürli-Teiglinge ist, und legt diese auf Stoffbahnen. Dabei schiebt er jeweils zwei aneinander, sodass beim Backen die typischen doppelten Bürli entstehen. «Das hat Tradition. Und die Bürli geben sich auf diese Weise Halt und werden in der Hitze etwas höher», sagt Schegg.

Das Formen der Bürli geht blitzschnell. Zur Kontrolle legt Schegg jedes kurz auf die Waage. «Es wäre nicht nötig, ich habe die Menge im Griff.» 140 bis 160 Gramm

schwer wird ein Bürli – grosszügig portioniert wie oft auf dem Lande.

Nachdem er vielleicht zwei Drittel einer Teigladung zu Bürli geteilt hat, macht Schegg einen Stopp. Er legt das letzte, das er geformt hat, und das erste nebeneinander. Sie sind offensichtlich anders. Das erste ist grösser, das letzte schwerer. Grund: Der Teig verändert sich durch das ständige Hineingreifen. Luft geht raus, er wird dichter. Die Bürli sollen nicht zu verschieden, aber luftig sein. Schegg schiebt den Teigrest zur Seite, schlägt ihn übereinander und überlässt ihn für eine Weile sich selbst. «Er erholt sich wieder, da die Hefe weiterarbeitet.»

Als Schegg die vierte und letzte Charge portioniert, sagt er zu Frischknecht: «Die Bürli werden jetzt gleich geschossen, sonst laufen sie breit.» Das heisst so viel wie: Es ist Zeit für den Ofen, sonst zerfliessen sie.

Die Teiglinge kommen für 40 Minuten bei 220 Grad auf Schamotteplatten im Ofen zu liegen. Als Bäcker Frischknecht sie mit der Schaufel rausholt, sind sie braun gebrannt und «erzählen», wie Schegg sagt. Die heissen Brötchen knistern.





Zum Abkühlen schaufelt der Bäcker die Brötli auf ein Holzregal.



Für die feinen Backwaren und gluschtigen «Stückli» lohnt sich ein Besuch in der Bäckerei Schegg.

«Schade, dass nicht mehr Bäcker Handbürli machen», sagt Schegg. «Die Industrie kann das nicht.» Sein Rezept hat er dem Innerschweizer Bäcker Damian Hänggi gegeben, der ihn danach fragte. Schafft er sich damit nicht Konkurrenz? «In die Innerschweiz liefere ich sowieso nicht, die ist zu weit weg», sagt Schegg.

Einige andere Bäcker, die Handbürli machen, gibt es aber schon. Im Kanton St. Gallen zum Beispiel, der als Herkunftsgebiet dieses knusprigen Brötchens gilt, wobei es regionale Unterschiede bezüglich der Festigkeit gibt. In der Stadt St. Gallen haben Bürli eine dickere Kruste als jene, die Schegg im Rheintal macht. Auch die bekannten Zürcher Bürli der Bäckereien Buchmann und Gold sind handgemacht. Doch auch sie haben eine dickere Kruste, was auf weniger Wasser im Teig hinweist.

### Sieben-Tage-Woche

Schegg produziert selbst auch maschinell Bürli, aus einem dickeren Teig. «Manche Kunden mögen diese eben.» Zum Ver-

*«Schade, dass nicht mehr Bäcker Handbürli machen. Die Industrie kann das nicht.»*

Patrick Schegg, Bäcker

gleich holt er eines dieser Bürli: Die Kruste ist weicher, die Krume homogener und gummiger.

Die Nachfrage nach dem maschinell produzierten Bürli nehme ab, jene nach dem Handbürli zu, sagt Schegg. Im Laden verlangt gerade eine Kundin danach – sie kommt regelmässig aus dem nahen Österreich, wo die Lebensmittel viel günstiger sind als in der Schweiz. «Qualität ist eben gefragt», sagt Schegg.

Jeden Morgen beginnt er um halb zwei mit der Arbeit, und die Bäckerei ist sieben Tage pro Woche in Betrieb. Betriebsferien gibt es nicht. Die Voraussetzung dafür ist eine gut eingespielte Organisation. Dass

Scheggs Mutter Claire, 70, jeweils das Mittagessen für die Familie kocht und viele Dinge erledigt, ist das eine. Dass Bäcker Jürg Frischknecht schon 13 Jahre bei Schegg arbeitet, das andere. Fahren die Scheggs in die Ferien, übernimmt Frischknecht jeweils die Verantwortung in der Backstube.

Es sei schwierig, gut ausgebildete Bäcker zu finden, sagt Schegg. Die Arbeitszeiten schreckten viele Leute ab. «Mir macht es Spass», sagt er und unterstreicht dies mit einem breiten Lachen. Dass sein 16-jähriger Sohn – in einem anderen Betrieb – eine Bäckerlehre macht, freut ihn natürlich. Und würde dieser dereinst das elterliche Geschäft übernehmen, wäre das für Patrick Schegg «wie ein Sechser im Lotto».

Die Bürli liegen in der Vitrine im Laden, doppelt, einzeln und zu Sandwiches verarbeitet. In den Regalen liegen allerhand Produkte für den täglichen Bedarf – Mayonnaise, saurer Most oder Nespresso-Kapseln. Dazu viel Selbstgemachtes, vom Eistee über Salatsaucen zu Glaces und Pastelli.

Nur eines gibt es hier nicht: gebratene St. Galler Bratwürste. Die muss man im nahen Salez in der Metzgerei Goldener kaufen. Denn die Wurst bildet, wie die Probe aufs Exempel zeigt, noch immer die beste, unübertroffene Kombination mit dem Handbürli. ■

### KAUFINFORMATIONEN

Beck Schegg, Buckstr. 1, 9463 Oberriet.  
Tel. 071 761 11 05. Weitere Läden in Montlingen und Kriessern.  
[www.beckschegg.ch](http://www.beckschegg.ch)