

## Portrait: "Haus des Brotes" - im Einklang mit den gesunden Elementen des Lebens.

Franz Dolderer ist ein Rägeboge-Partner der ersten Stunde. Seine Eltern unterhielten im süddeutschen Raum eine Mühle mit Bäckerei. Der Familienbetrieb wird vom Erstgeborenen weitergeführt. Franz zog es Ende der Achtzigerjahre in die Ostschweiz und 1996 nach Winterthur. In Veltheim entstand sein "Haus des Brotes", wo er bis zu 60 verschiedene Brotspezialitäten, Zöpfe und Kleingebäck herstellt. Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Einkorn und Emmer stammen ausschliesslich aus der Region Winterthur. Das Getreide mahlt er selbst, weil industrielle Mühlen es brechen und quetschen würden. Der persönliche Kontakt zu den zwei benachbarten Demeter-Bauern ist ihm wichtig. Nicht zuletzt dem regen Austausch ist es zu verdanken, dass Franz Dolderer immer wieder zu neuen Rezepturen angeregt wird. Oft mit Getreidesorten, die schon längst in Vergessenheit geraten sind.

Der gelernte Müller und Brotbäcker versteht sich als Mittler zwischen dem was die Erde hervorbringt und dem was der Mensch als Nahrung aufnimmt. Sein Sternzeichen Schütze verbindet ihn mit dem Element Feuer, der Aszendent Jungfrau steht für Erde und das Korn. Der Beruf sei seine Passion, so der traditionelle Handwerker, und in jeder Hinsicht stimmig mit seiner Lebensphilosophie und Persönlichkeit. Er liebt es duftende Brotlaibe zu backen wenn andere schlafen. Die Teige werden mit wiederbelebtem Wasser angesetzt und in den "lebendigen Flammen" des 17 Tonnen schweren Holzbackofens gebacken. Er ist das eigentliche Herzstück der Backstube, der imposante, von Grund auf gemauerte Ofen. Der Meister pflegt ihn liebevoll und feuert eine Stunde vor der Erstbeladung persönlich ein. Biologisch-dynamische Rohstoffe, tiefgründige Berufs- und Lebenserfahrung und viel Herzblut, das ist das Erfolgsrezept von Franz Dolderer. Jedes seiner Brote sieht anders aus, ein spannender Beweis dafür, dass hier alles - bis auf das Kneten des Teiges - noch von Hand gemacht wird.

Probieren Sie doch bei einem Ihrer nächsten Einkäufe einen Zopf von Franz Dolderer. Seine Zöpfe sind stadtbekannt und schmecken wie hausgemacht - kein Wunder!

