

André Grieder/ Gold im Mund

Die Zürcher Bäckerei Gold backt schon in der dritten Generation die feinsten Bürli. Manchmal fliegen die Brötchen sogar nach Las Vegas und San Francisco.



Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Nichts sonst, schon gar kein Emulgator, steckt in den Bürli der Bäckerei Gold. Ausser ein paar Geheimnisse und viel Erfahrung. Der Teig wird von Hand geformt. Das erhält ihn luftiger, als wenn die Maschine es tun würde. Rund 10000-mal pro Nacht, ab ein Uhr, brechen Meister Sepp Stadelmann und seine Bäcker die Bürliklumpen aus der Teigmasse und formen vier zu einem Schilt zusammen. Mindestens 360 Gramm wiegt der Teigstern. Dafür sorgt das Auge des Bäckers, nicht die Waage. Eine halbe Stunde in den Backofen, und fertig sind die Gold-Bürli. Wie

hoch der Ofen erhitzt werden muss? Wird nicht verraten.

Chüschtig aussen, weich innen. Gold aus Hefe, Salz, Mehl und Wasser. Die Herstellung dieser Bürli, sagt der gelernte Bäcker Stadelmann, sei eine Wissenschaft. Er brauchte drei Monate und viel Kraft, bis er die Kniffe raus hatte. Kunden telefonierten während seiner «Anlehre» und fragten, ob ein neuer Bäcker am Werk sei. Denn die Gold-Bürli sind unverwechselbar. Seit drei Generationen schon.

Der Stammhalter, Hans Gold, ist vor drei Jahren

verstorben. Seither führt seine Frau Durja den Betrieb. Das Geschäft floriert. Für das letzte Zürcher Sommernachts-Fest lieferte Gold 60000 Bürli. Hie und da kommt eine Bestellung aus Las Vegas oder San Francisco rein. Durja Gold will einen neuen Ofen anschaffen, um die Produktion zu steigern. Sie selbst ist ihren Bürli erlegen. Drei Stück aufs Mal könne sie essen. Sie versucht sich zurückzuhalten. Denn Bürli sind keine Schlankmacher. Sie sind die leckersten Begleiter zu Wurst, Käse, Bier und Wein.

Aber nicht nur währschafte Beizen wie der Vordere Sternen am Zürcher Bellevue, der Kropf beim Paradeplatz oder der Biergarten bei der Schmiede Wiedikon servieren Gold-Bürli. Die Delikatessen-Tempel von Globus und Jelmoli, das Trendlokal Kaufläden, der Lebensmittel-Spezialladen Marinello, die Kantine der «Neuen Zürcher Zeitung», Partymacher und Festorganisatoren, sie alle und viele andere sind zufriedene Kunden der kleinen Bäckerei.

Durja Gold, vier Bäcker, zwei Chauffeurs, zwei Hilfskräfte und als Sekretärin Ganimet Lejeune, die Schwester der Chefin, schmeissen den Laden. Flexibilität ist garantiert. Eine Bestellung von 1000 bis 1500 Bürli, am Vorabend aufgegeben, wird am Morgen geliefert. Der Vordere Sternen am Bellevue mit seinem legendären Wurststand ordert manchmal abends nach acht Uhr noch ein paar hundert Bürli, wenn das Wetter dem schnellen Verzehr draussen vor der Tür förderlich ist. Die Bürli, die dann geliefert werden, stammen aus der Tiefkühltruhe. Doch, und darauf besteht Durja Gold, auch aufgetaut schmecken die Bürli noch unverkennbar wie Gold-Bürli.



GOLD-BÜRLI: Aussen knusprig, innen weich. Und am liebsten zu viert.

AUFGELESEN

LOKALRUNDE, die, heisst es in «Bier! Das Lexikon», Lokalrunde? Der Leser erfährt: «Gibt es nur im Film. Ausser man schmeisst selbst eine.» Dann sollte aber kein Corona extra bestellt werden. Denn: «Schmeckt und trinkt man weg wie nichts», urteilen die Autoren. Sie haben Recht. Jürgen Roth und Michael Rudolf unterzogen 3270 Marken einer «sorgfältigen, gewissenhaften Prüfung». Ihr Fazit: Nicht jeder Brauknecht weiss, was Männer wünschen. Hie und da aber schon. Jürgen Roth, Michael Rudolf, «Bier! Das Lexikon». Reclam Verlag Leipzig. 17 Franken.

