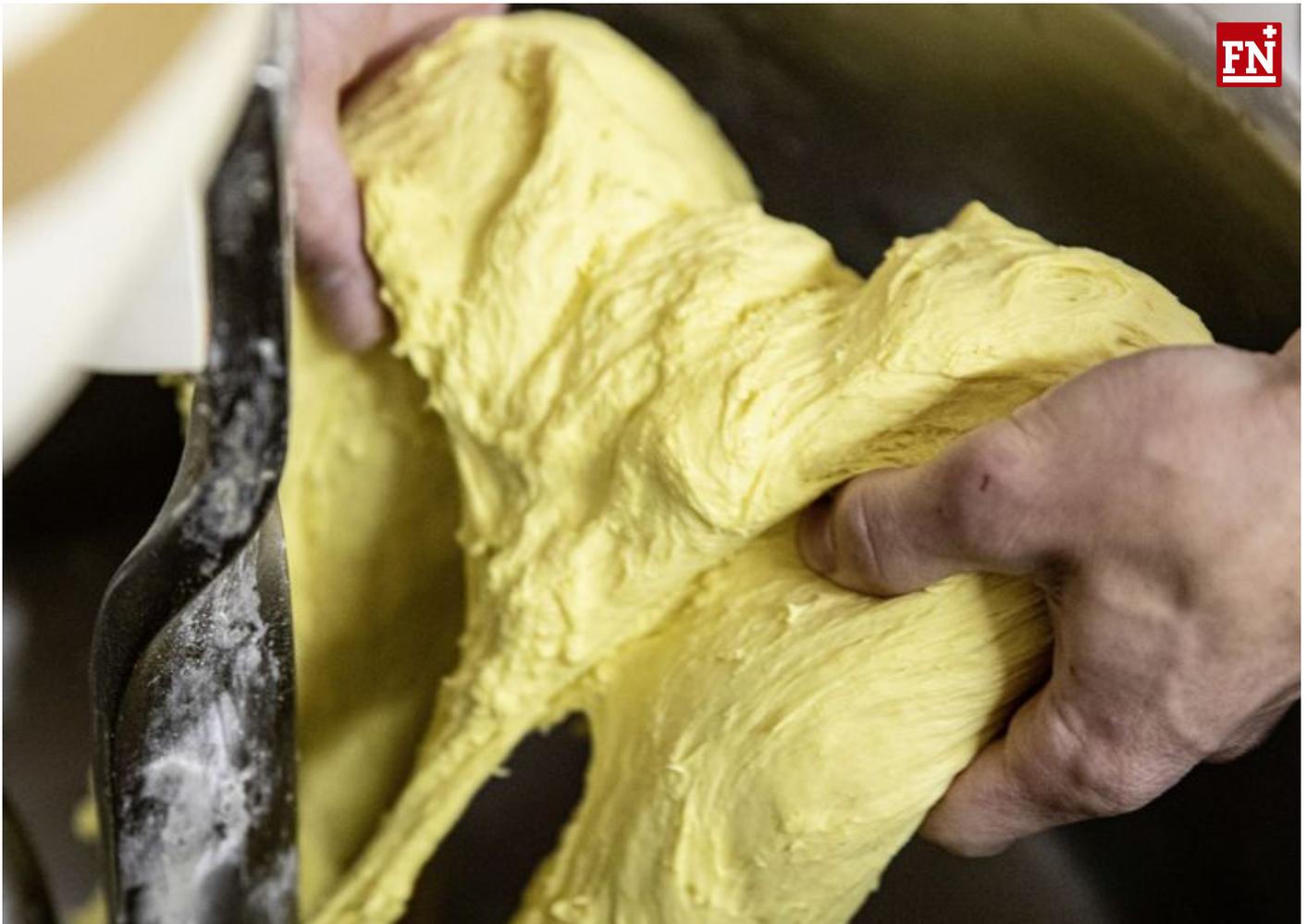


Freiburger Nachrichten



Fühlt sich der Teig gut an? Ein wichtiges Kriterium für den Bäcker Eric Buchs aus Jaun.
Sarah Neuhaus

JAUN

So entsteht die beste Freiburger Cuchaule



Sarah Neuhaus



Redaktion

Veröffentlicht am: 13.11.2022

Zuletzt geändert am: 13.11.2022

Lesezeit: 4 Minuten Keine Kommentare

Eric und Laurence Buchs führen gemeinsam die gleichnamige Bäckerei in Jaun. Ihre Cuchaule AOP wurde nun zur besten des Kantons erkoren.

Eric Buchs aus Jaun macht die beste Cuchaule des Kantons



Ein herrlicher Duft kommt einem beim Betreten der Backstube der kleinen Bäckerei an der Jauner Hauptstrasse entgegen. Das Team der Bäckerei Buchs ist gerade dabei, die frisch gebackenen Lebkuchen zu verpacken. Die Adventszeit steht schliesslich vor der Tür. Bevor es aber in hohem Tempo in Richtung Weihnachten geht, steht in einigen Teilen des Kantons noch die Kilbi an. Und Kilbi-Zeit ist Cuchaulen-Zeit. Bäcker

Eric Buchs steht im hinteren Teil seiner Jauner Backstube und mischt in einer grossen Rührmaschine Milch und Safran. Damit schafft er die Basis für den gelben, geschmeidigen Teig, der später zu einer Cuchaule geformt und gebacken wird.

PUBLICITÉ



Laurence und Eric Buchs betreiben die Bäckerei Buchs in Jaun in vierter Generation.
Sarah Neuhaus

Beste Cuchaule im Kanton

Der junge Bäcker beherrscht sein Handwerk nahezu perfekt – gerade erst wurde nämlich seine Cuchaule zur besten im Kanton Freiburg ausgezeichnet. Im Rahmen des vierten kantonalen Wettbewerbs der Cuchaule AOP wurde die Kreation von Eric Buchs von Experten mit 97 von 100 Punkten zum Sieger erklärt. «Der Preis bedeutet mir sehr viel», sagt Buchs. «Er ist ein Zeichen dafür, dass wir auf dem richtigen Weg sind.»



Das Mehl kommt aus dem Kanton Freiburg – das gehört zu den Bedingungen für die AOP-Zertifizierung.

Sarah Neuhaus

Der Weg der Bäckerei Buchs in Jaun beginnt im Jahr 1927. Eric Buchs führt den Betrieb mit seiner Frau Laurence in vierter Generation. Vor eineinhalb Jahren hat das Paar den Betrieb von den Eltern von Eric Buchs übernommen. «Es war kein einfacher Entscheidung», sagen Eric und Laurence Buchs heute rückblickend. «Aber es war alles da und in gutem Zustand – wir hätten es bereut, wenn wir es nicht wenigstens probiert hätten», meint Laurence Buchs.





*Eric Buchs hat die Bäckerei in Jaun von seinen Eltern übernommen.
Sarah Neuhaus*

Aber zurück zur preisgekrönten Cuchaule: Mittlerweile hat Eric Buchs der hellgelben Milch Hefe, Eier, Mehl, Zucker und Salz hinzugefügt. Jetzt fehlen noch die Butter und ein Stück Vorteig. «Das ist ein wenig Teig vom Vortag, der dem neuen Teig hinzugefügt wird», erklärt der Bäcker. «Er sorgt für eine bessere Gärung und für einen besseren Geschmack.» Das Besondere bei einer Cuchaule AOP: Die Zutaten müssen alle aus der Region stammen. So stammt das Mehl aus Düdingen und die Butter und die Milch aus der Jauner Käserei. Auch das Grundrezept für das gelbe Brot ist vorgegeben, wenn man sein Endprodukt «Cuchaule AOP» nennen möchte.



*Zuerst werden Milch, Safran und die Eier verrührt.
Sarah Neuhaus*

Aber was unterscheidet eine Cuchaule dann noch von der anderen, wenn alle mit dem gleichen Rezept arbeiten? Eric Buchs schmunzelt. «Es gibt noch Spielraum. Ich achte zum Beispiel auf eine besonders lange Treibführung.» Mindestens drei Stunden lässt Buchs seinen Teig ruhen, bevor es in den Backofen geht. «Das ist allgemein unsere Philosophie», führt der Bäcker aus. «Wir geben allen Teigen genügend Zeit – denn das kann einen grossen Unterschied machen und wirkt sich stark auf die Qualität des Brotes aus.»



*Fühlt sich der Teig gut an? Ein wichtiges Kriterium für den Bäcker Eric Buchs.
Sarah Neuhaus*



*So sehen die fertigen Cuchaules der Bäckerei Buchs aus.
Sarah Neuhaus*

Theoretisch könnte Eric Buchs auf das Label AOP verzichten und sein Safran-Brot unter einem anderen Namen verkaufen. «Wir haben aber festgestellt, dass die Leute vermehrt wissen wollen, woher unsere Zutaten kommen. Sie schätzen es, dass wir mit den Produkten arbeiten, die unsere Region hergibt.»



*Laurence Buchs steht im Laden der Bäckerei.
Sarah Neuhaus*