



Aus dem Leben von...

Luc Polli, Geschäftsführer des Maison du Blé et du Pain

◁ Im Maison du Blé et du Pain, dem Haus des Getreides und des Brotes, ist Luc Polli alles zugleich: Geschäftsführer, Bäcker, Animateur, Museumsführer usw.

Die Idee von einem Haus des Getreides und Brotes entstand 1978 unmittelbar nach einer grossen Volksveranstaltung, die dem 10'000 Jahre alten Grundnahrungsmittel gewidmet war. In Echallens, im Herzen der Kornkammer der Romandie, wurde die Idee weiterverfolgt. Zehn Jahre später war es soweit: Im Jahr 1989 wurde das Haus des Getreides und des Brotes, ein Mitteilung zwischen Vereinigung und Betrieb, offiziell eingeweiht. «Der Betrieb deckt die Fixkosten des Museums, der Rest wird durch die Eintrittsgelder des Museums und durch die Beiträge der Mitglieder der Vereinigung gedeckt», erklärt Luc Polli.

Nach dem Karrierestart im Familienunternehmen wechselte Bäckersohn und -enkel Luc Polli zum Maison du Blé et du Pain. Das war im Jahr 1998. Der sportliche Vierziger, begeisterter Tauch- und Bergsportler, bedauert offensichtlich nichts. Auf der einen Seite wird das Museum von seiner Konservatorin und einzigen Angestellten Marianne Bataillard betreut und verwaltet, auf der anderen Seite leitet Luc Polli den Betrieb. Den unternehmerischen Teil kennt er natürlich im Detail, und es liegt ihm am Herzen, hier gewisse Techniken eines Grossunternehmens einzubringen, die Produktion und die Backprogramme zu modernisieren. Die Modellbäckerei des Museums verbraucht pro Jahr 60 Tonnen Mehl, verkauft jede Woche 2'000 Produkte und ernährt rund 20 Angestellte.

Das ganze Jahr über können die Einwohner von Echallens hier zirka 20 verschiedene Brote kaufen, die aus Mehl und Mehlmischungen aus den Mühlen der Region geknetet werden. Es gibt aber auch Feingebäcke und Patisseries. Das Lieblingsgebäck von Luc Polli? Das Dinkelbrot: Eine rustikale Köstlichkeit, die vom Sauerteig seine leicht säuerliche Note verleiht bekommt und die besonders lange frisch bleibt. Was die

Besucher ganz besonders in Scharen anlockt – im Durchschnitt 10'000 pro Jahr – das sind die Workshops: «50 Prozent der Besucher des Museums lernen, einen Zopf herzustellen», merkt Luc Polli an. Ein hübscher Erfolg, zu dem weitere Workshops und Themenkurse hinzukommen, insbesondere am Jahresende vor den Feiertagen (Lebkuchen, Weihnachtsguetzli) und zu Ostern (Hasen und Tauben). Ein weiteres Standardangebot des Hauses sind die Geburtstagsfeiern. In einem für sie reservierten Raum lernen die Kinder, einen Zopf zu formen, und nach dem Besuch des Museums erwartet sie hier ein Zvieri mit hausgemachten Kuchen.

Neu wurde der Rundgang des «Körnchens Ti'Grain» eingerichtet: Ti'Grain ist ein kleines, rundes Persönchen mit einem Haarbüschel, das ein Getreidekorn verkörpert und die Kinder auf ihrem didaktischen Rundgang begleitet. Jedes Kind erhält am Eingang einen halb-pädagogischen, halb spielerischen Fragebogen über die verschiedenen Getreide und die drei mit dem Getreide verbundenen Berufe, wie sie in der ständigen Ausstellung dargestellt sind: Bauer, Müller und Bäcker. Hier werden insbesondere die grossen Linien einer zehntausend Jahre alten Geschichte vermittelt: Die ältesten Spuren von wildem Getreide sind in der Region des Fruchtbaren Halbmonds, also ungefähr dem nördlichen Teil der arabischen Halbinsel, entdeckt worden. Die erste handwerkliche Bäckerei ist in der griechischen Antike entstanden, und angeblich soll eine gedankenlose Ägypterin das Prinzip des Sauerteigbrots erfunden haben, als sie ihren angesetzten Teig so lange vergass, bis er zu gären begann ... Ein äusserst interessanter Rundgang in einem Museum, das 1991 mit dem Europäischen Museumspreis ausgezeichnet worden war.

Text
VÉRONIQUE ZBINDEN

Porträt
THAI CHRISTEN