



«Der Geruch nach frischem Brot zieht mich heute noch magisch an.»

**Peter Kasimow**

# Die Brotkultur der Schweiz lebt wieder

**Text: Katja Bopp Bilder: zVg.**

Die Fredy's AG ist bekannt für ihre hochwertigen Backwaren. Die Leitwerte des täglichen Schaffens, welche Gründer Fredy Hiestand und sein Team verantworten, sind Ökologie, Nachhaltigkeit und Regionalität. Ob feine Maisgipfeli, Landfrauen-Butterzopf oder Holzofen Urdinkel Brot, hier wird das traditionelle Handwerk gelebt. Peter Kasimow, der erste geprüfte Brotsommelier der Schweiz weiss, was ein gutes Brot ausmacht.

**Sie sind der erste geprüfte Brotsommelier der Schweiz. Was haben Sie gelernt und was hat sich im Brotland Schweiz seither verändert?** In der 1-jährigen Ausbildung im 2019 habe ich viel Neues über Brot erfahren. Sensorische Wahrnehmungen wurden geschult, die Brotgeschichte vertieft, das Brauchtum erklärt, internationale Brotsorten angeschaut und vieles mehr. Das Interesse an handwerklich hergestelltem

Brot, regionalen Zutaten und traditionellen Backmethoden wächst. Immer mehr Bäckereien setzen auf Qualität und Innovation, die Brotkultur in der Schweiz lebt wieder.

**Woher kommt ihre Leidenschaft für Brot?** Schon als kleiner Junge führte mein Schulweg an einer Bäckerei vorbei. Jeden Tag kam ich, zum Leidwesen meines Lehrers, zu spät in die Schule, weil ich den Bä-

ckern durch ein grosses Fenster zuschaute, wie sie Brote und andere leckere Backwaren hergestellt haben. Der Geruch nach frischem Brot zieht mich heute noch magisch an. Gutes Brot herzustellen ist eine Herzensangelegenheit von mir, die ich sehr gerne an interessierte Menschen weitergeben möchte.

**Täglich werden in den Verkaufsräumen der Schweiz Fredy's Bro-**



«Getreide, welches ohne Pestizide angebaut wurde, ist für mich der Minimum-Standard.»

**Peter Kasimow**

**te angeboten. Warum sind Ihre Brote so beliebt?** Ein gutes Brot braucht in erster Linie mit Sorgfalt ausgewählte Zutaten. Getreide, welches ohne Pestizide angebaut wurde, ist für mich der Minimum-Standard. Daneben braucht es gut ausgebildete Herzblutbäcker, mit tiefem Wissen und viel Erfahrung. Die Teigruhezeit ist mitentscheidend. Wie bei Wein oder Käse, ist sie für eine gute Aromaentwicklung, lange Frischhaltung und Bekömmlichkeit wichtig.

**Wie wichtig ist die Auswahl des richtigen Korns?** Die Wahl des richtigen Korns ist massgebend, da jede Getreidesorte unterschiedliche Nährstoffe und Backeigenschaften hat. Vollkorn zum Beispiel bietet mehr Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien, was für eine gute Gesundheit förderlich ist.

**Warum braucht gesundes Brot mehr Zeit?** Eine längere Teigruhezeit, besonders durch Fermentation bei Sauerteig, verbessert die Verdaulichkeit. Sie baut Phytinsäure ab, Mineralstoffe können besser aufgenommen werden, FODMAPs werden reduziert, die bei manchen Menschen Verdauungsprobleme verursachen. So wird Brot gesünder und bekömmlicher.

Anzeige

**Süße Schachtel**  
Manufaktur  
*... denn nicht nur Schokolade macht glücklich!*

- **Einzigartigkeit:**  
*Individuelle Designs, die Ihre Produkte hervorheben.*
- **Qualität:**  
*Präzise Handarbeit, hergestellt in Deutschland.*
- **Nachhaltigkeit:**  
*Umweltfreundliche Materialien und Prozesse.*
- **Vielfalt:**  
*Grosse Auswahl mit zahlreichen Veredelungsmöglichkeiten.*
- **Kundennähe:**  
*Massgeschneiderte Lösungen durch enge Zusammenarbeit.*

## Perfekte Verpackungen für Ihre Meisterwerke

**Wir schaffen hochwertige, handgefertigte Verpackungen, die Ihre kunstvollen Produkte ins beste Licht rücken. Ob edle Pralinen, feine Schokoladen oder kreative Köstlichkeiten – wir bieten Verpackungslösungen, die so einzigartig sind wie Ihre Kreationen.**

**Mit jahrelanger Erfahrung und Leidenschaft setzen wir Ihre Wünsche in aussergewöhnliche Verpackungen um.**

**Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Produkte perfekt in Szene setzen!**

info@suesse-schachtel.de  
suesse-schachtel.de  
+49 7622 67146 18

