



MEDIENMITTEILUNG

Juli 2024

Fredy's AG – Backkurse mit Brotsommelier

Die Fredy's AG, bekannt für ihre hochwertigen Backwaren, freut sich, das neue Angebot «Backen mit Fredy's» vorzustellen. Unter dieser Marke wird das Unternehmen ab August 2024 Backkurse und Genussveranstaltungen in den Räumlichkeiten in Baden anbieten.

Die Kurse richten sich an begeisterte Hobbybäcker:innen, die ihr Wissen erweitern, ihre Fähigkeiten verbessern und neue Techniken erlernen möchten. Das Angebot richtet sich aber auch an Firmen und Vereine. Je nach Kursformat gibt es Platz für bis zu 12 Teilnehmer. Geleitet werden sie von sehr erfahrenen Backexperten. Darunter ist auch der erste, geprüfte Schweizer Brotsommelier und Bäckermeister Peter Kasimow, der sein umfassendes Wissen rund um das Thema Backen weitergeben wird.

«Zu Beginn bieten wir vier verschiedene Formate an: einen Einsteiger- und einen Fortgeschrittenenkurs für Brote, einen Workshop, der sich speziell dem Zopf Teig widmet und ein Kurs mit dem Fokus auf Spezialbroten», so Jeannette Müller, Strategische Geschäftsführerin der Fredy's AG. Das Unternehmen plant, das Angebot kontinuierlich zu erweitern, mit dem Ziel, monatlich fünf bis sechs Kurse anzubieten. «Gerade zu Ostern und Weihnachten werden wir auch saisonale Programme durchführen. Die gewonnenen Impulse können ein Startschuss für eine eigene, kleine Bäckerei zuhause sein oder auch einen frischen Kick für die bestehenden, persönlichen Hausrezepte geben!»

Ein Ort für Genuss und Inspiration

«Für besondere Anlässe besteht die Möglichkeit, den Kurs mit einer Führung durch unsere Backstube oder einem Apéro zu kombinieren», fügt Jeannette Müller hinzu. Um diesen Veranstaltungen gerecht zu werden, hat Fredy's ihre Räumlichkeiten erweitert und modernisiert. Das neue Kurslokal wurde mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Das

moderne Design in warmen Holztönen sowie der wunderbare Fensterblick auf Wald und Limmat schaffen eine inspirierende Umgebung, die zum Verweilen einlädt.

Praxisnahe Anleitung durch Brotsommelier Peter Kasimow

Auch Brotsommelier Peter Kasimow freut sich, seine Leidenschaft für das Backen weiterzugeben. «Die Teilnehmer:innen erhalten nicht nur theoretische Inhalte zu Themen wie Mehl, Sauerteig oder Getreidesorten vermittelt, sondern haben die Möglichkeit, ihre praktischen Fähigkeiten direkt in unserer Backstube, in der auch die Bäcker-Konditor Lernenden der Fredy's AG ausgebildet werden, zu üben.»

Die Nachfrage nach Backkursen sei schon immer gross gewesen, sowohl auf Kundenseite als auch bei den Endkonsumenten. «Wir freuen uns, dass wir bei uns in Baden die Möglichkeit bieten können, das Backen hautnah zu erleben und unsere Leidenschaft zu Brot und Backwaren zu teilen», so Jeannette Müller. Die Kurse sind ab sofort buchbar unter www.fredys.ch. Sie dauern zwischen 3 – 5 Stunden, mit nach Hause nehmen darf man, was man selbst bäckt, für den Transport gibt es einen praktischen «Gebäckträger», plus kriegt man eine tolle Schürze, die man für die zukünftigen Backabenteuer zuhause bestens gebrauchen kann.

Bei weiteren Fragen

Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
5400 Baden

Frau Jeannette Müller
Strategische Geschäftsführung
+41 56 200 29 00 | jeannette.mueller@fredys.ch

www.fredys.ch

www.pestizidfreiesgetreide.ch