



Auf Spurensuche: Marketingleiter Rolf Cigler, Fredy's-Geschäftsführer Michael Leutwyler und Chefentwickler Ralph Schnüriger

Brot mit **Geschichte**

Bei Fredy's Backwaren halten die Kelten Einzug. Für die Brotlinie «Aran» setzen die Bäcker auf keltisch inspirierte Rezepturen und verarbeiten uralte Getreidesorten. Ein kulinarisches Experiment – und eine Hommage an die Ursprünge des Backens.

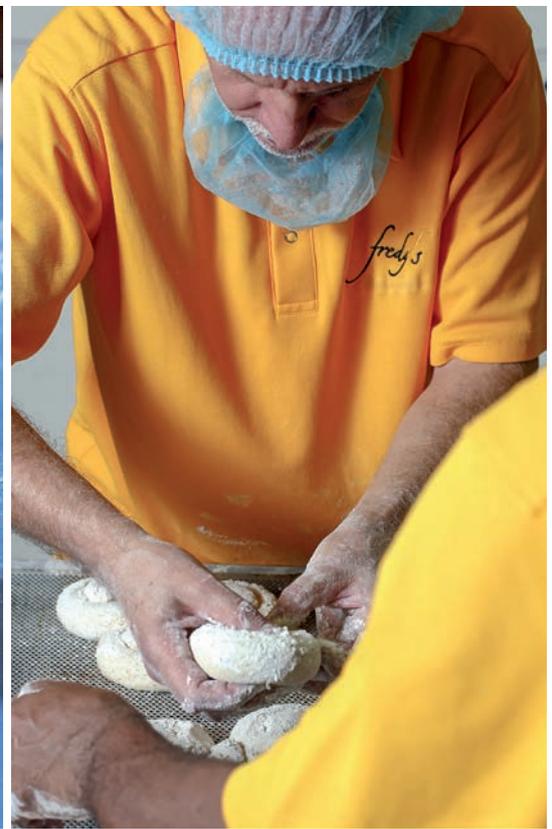
Publireportage Wenn der Steinofen glüht, der Bäcker sein Brot zu druidischen Symbolen formt und ihm eine Hexe über die Schulter schaut, finden wir uns nicht etwa im Zeitalter von Asterix und Obelix wieder – wir sind bei Fredy's Backwaren zu Gast. Die Backstube in Baden steht derzeit im Zeichen der Kelten, deren Symbolik und Rezepturen die Grundlage für die neue Brotlinie «Aran» liefern. Aran ist das gälische Wort für Brot, das die Kelten bereits vor über 2000 Jahren herstellten. Aus Weizenmehl formten sie Laibe und buken sie über dem Feuer. Die kostbare Mahlzeit gab es zu besonderen Anlässen, und ein solcher ist auch das Revival altertümlicher Brote in einer modernen Backstube wie Fredy's. Inspi-

riert vom Brauchtum der Kelten, über das die Badener sich im Hexenmuseum Schweiz unterrichten liessen, bedient sich die Brotlinie «Aran» nicht nur altertümlicher Rezepturen, sondern auch uralter Getreidesorten. «Aran» ist ein Brot mit Geschichte – und eine Hommage an das ursprüngliche Bäckereihandwerk, «das wir zu bewahren verpflichtet sind», wie Michael Leutwyler, Geschäftsführer von Fredy's, sagt.

Alte Sorten, neue Aromen

Zurück zu den Wurzeln, lautet die Devise. In der Kultivierung von Weizen allerdings hat man sich immer weiter von diesen entfernt. Der Trend hin zu ertragreicherem Getreide hat seinen Preis: Vie-

le Weizensorten sind überzüchtet, was ihre Eiweisstrukturen veränderte. Immer mehr Leute vertragen kein Weizen-Gluten. «Interessanterweise reagieren sie aber oft nicht auf das im Dinkel enthaltene Gluten», sagt Leutwyler. «Wahrscheinlich, weil dieser im Vergleich zum Weizen nicht überzüchtet ist.» Dieser Vorteil hat dem einst vergessenen Dinkel in den vergangenen Jahren zu einem Revival verholfen, das ungebrochen blieb. Urdinkel ist eines der Getreide, die in der bisher drei Brottypen umfassenden «Aran»-Linie die Hauptrolle spielen. Dazu kommen Emmer und Einkorn. Beides sind seltene Getreidesorten, die zusammen nicht einmal für ein Prozent der Schweizer Gesamternte aufkommen.



Den Dreh raus: Handarbeit zu 100 Prozent

Schon bei Ötzi, der Gletschermumie aus der Steinzeit, fanden sich Reste von Einkorn. Der eigenwillig schmeckende Vorläufer des Dinkels gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Im 20. Jahrhundert war sie fast ausgestorben, in jüngerer Vergangenheit hat man mit verbliebenen Samen den Neuanbau vorangetrieben. In der Schweiz wächst Einkorn heute vor allem im Klettgau, wo auf sandig-kiesigem Boden auch die Trauben für den berühmten Wein gedeihen. Dort bauen die Bauern Emmer an. Dieser ernährt Menschen seit über 10 000 Jahren, galt einst als «Weizen von Rom». Den Kelten mundete sein herbwürziger Geschmack – sie brauten damit auch ihr Bier. Brotesser dürfen sich auf Überraschungen gefasst machen: «Diese uralten Getreidesorten entfalten Aromen, die man vom Brot so nicht kennt», sagt Leutwyler. Mild-buttrig und leicht nussig schmeckt Einkorn, würzig und rezent der Emmer. «Die einen werden das als Gewöhnungssache bezeichnen, die anderen es als unvergleichliche kulinarische Erfahrung schätzen.»

Bio – aber bitte von Anfang an

Emmer und Einkorn liefern viel kleinere Erträge als Weizen. Pro Hektar kann der

Bauer mit höchstens 2,5 Tonnen rechnen, während Weizen auf der gleichen Fläche etwa das Doppelte abwirft. Dafür hat Urgetreide bei den Nährstoffen die Nase vorn: Einkorn, Emmer und Dinkel enthalten viel mehr Mineralstoffe und Spurenelemente als Weizen. Weil Klasse vor Masse geht, werden bei Fredy's Backwaren nicht immer alle drei Kelten-Brote verfügbar sein. «Wie viel wir produzieren können, hängt auch vom Ernteglück der Bauern ab», sagt Leutwyler. Es gehöre zum Credo des Unternehmens, nachhaltig produziertes Getreide zu fördern, es mitsamt seinen wertvollen Inhaltsstoffen zu bewahren. Das Label mit Bio-Knospe ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Fredy's geht aber noch ein Stück weiter. «Die Knospe steht für biologischen Anbau», sagt Leutwyler, «sie stellt aber nicht sicher, dass auch biologisch gezüchtetes Saatgut verwendet wurde.» Es kommt vor, dass auch im Biolandbau noch Sorten aus konventioneller Züchtung verwendet werden. Das ist nicht schlimm – aber auch nicht konsequent, wenn man es, wie bei Fredy's, genau nimmt. Dort heisst es: Bio, aber bitte von Anfang an. Fredy's Backwaren bezieht darum 75 Prozent seines Getreides von Biobau-

ern, die mit Saatgut von Sativa arbeiten. Sativa vermehrt und verkauft die Sorten des Schweizer Züchters Peter Kunz, dessen Getreidesorten sich speziell für den Biolandbau eignen. Sie sind zum Beispiel widerstandsfähiger und kommen mit weniger Dünger aus. Denn auf all das gilt es Rücksicht zu nehmen im Kreislauf des Lebens, den, um noch einmal auf die Kelten zurückzukommen, diese mit druidischen Symbolen darstellten. Doppelspiralen und Triskelen, den Anfang und das Ende symbolisierend. Am Ende gewesen sind zeitweise auch Fredy's Bäcker, die den Auftrag hatten, Brote nach diesen Symbolen zu formen, denn Einkorn und Emmer lassen gerne den Teig zerlaufen. Mit etwas Dinkel im Mehl klappte es schliesslich – das Urgetreide wirkt eben, wie es die Gelehrte Hildegard von Bingen schon im Mittelalter sagte, wirklich Wunder.

Fredy's AG

Neuenhoferstrasse 113

5400 Baden

056 200 29 00

www.fredys.ch
