

Brot ist mehr (wert)



Fredy's-Geschäftsführer Michael Leutwyler

Wer hat sich schon einmal damit beschäftigt, dass Brot Werte hat und nicht nur eine Beilage ist? Am Montag, den 12. Mai, hatten wir Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen der [Fredy's Backwaren AG](#) zu werfen. Das Ziel dieser Veranstaltung war einerseits zu realisieren, dass Brot ein echtes, wertvolles Grundnahrungsmittel ist und andererseits, dass mit Brot wunderbare, kreative Menüs komponiert werden können.

Doch der Reihe nach. Gedacht war dieser Anlass eigentlich als einmaliger Kundenevent der Firmen Rational (Kombidämpfer) und Fredy's Backwaren AG. Der Erfolg dieser Premiere war aber derart überwältigend, dass man sich entschlossen hat, noch einige weitere solche ungezwungene, familiäre Brot Events durchzuführen.

Um Punkt 9 Uhr am Montagmorgen haben sich sechs begeisterte Teilnehmer im Sitzungszimmer der Firma Fredy's Backwaren AG eingefunden. Dort wurden wir vom Geschäftsführer der Bäckerei in Baden, Michael Leutwyler, von Frau Corinne Zuber, Technische Backmeisterin und von Herrn Robert Wonneberger von Rational mit einem heissen Kaffee und einer grossen Auswahl verschiedener Gipfeli begrüsst und verwöhnt. Es folgte ein kurzer, aber sehr interessanter Film über die Geschichte der Firma. Wohl nicht geplant aber nicht weniger interessant waren dann die Ausführungen des zufällig zu unserer Gruppe gestossenen Inhabers und geistigen Vater Fredy Hiestand persönlich. Er informierte uns mit seiner unnachahmlichen und begeisternden Art über seine beiden Leitsprüche „Die Grenzen sind nur in unseren Köpfen“ und „Lass dir von niemandem deine Träume stehlen“.

Unter dem Motto „Meine Visionen und Ziele- auch mit 70 muss man noch träumen“ erläuterte er uns anschliessend mit einer unglaublichen Leidenschaft sein neuestes Projekt „Elfenbeinküste“.

Ganz kurz zusammengefasst, hat er mit einem weiteren Schweizer Unternehmer ein 470 ha grosses Gebiet, etwa 140 Km von Abidjan gelegen gekauft. Das Ziel ist, dort in nachhaltiger Mischkultur Kautschuk, Ananas und Kakao zu pflanzen, die ihnen dann vom Export wichtige Devisen einbringen. Weiter geplant ist auch in bereits gestauten Teichen Fische zu züchten und einen Agrar Park mit Erlebnischarakter, bestehend aus einem Restaurant, einer Bäckerei und einer Metzgerei für Touristen und interessierte Besucher zu bauen.

Nach diesen interessanten Ausführungen folgte nun der Blick hinter die Kulissen dieser Grossbäckerei, ungezwungen geführt von den drei Spezialisten. Im Vordergrund stand immer wieder, dass Brot seine Wertschätzung erhalten soll die es verdient. Dass es diese bekommt wird im Laufe der Führung deutlich. Wir sahen mit eigenen Augen, worauf man bei der Produktion Wert legt. Zusammengefasst heisst das ganz einfach: gutes Brot. 110 Mitarbeiter sind in drei Schichten damit beschäftigt, beste Backwaren, verbunden mit viel Handarbeit, für die Gastronomie und die Hotellerie zu fertigen. Leutwyler sprach über die Philosophie des Hauses und den kostbaren Weizenkeim, den man dem Mehl wieder beifügt. Er erzählte, wie das Unternehmen konsequent auf Qualität und Frische achtet. So werden etwa Nüsse, Äpfel und bei unserem Besuch frische Rüeblen für die Füllungen oder eben den Rüeblikuchen ganz angeliefert und gemäss der hauseigenen Rezeptur frisch vor Ort verarbeitet.

Von der Güte dieser Produkte konnten wir uns im Laufe der Führung gleich selber überzeugen. Frau Zuber und Herr Wonneberger schoben Bleche in den Kombidämpfer ein, auf denen Nuss- und Vanillestangen und Wienerli im Schlafrock lagen. Die Gebäcke kamen alle gleichermassen goldbraun aus dem Ofen. Parallel dazu demonstrierte man uns noch das Backen einer frischen Rösti mit einem Schweizer Spiegelei.

So sprechen wir nun einen weiteren, wichtigen Grundpfeiler dieser Bäckerei an. Mit dem Label „Swiss Garantie“ ist Fredy's der erste Hersteller, der sich sowohl bei den Rohstoffen wie auch bei der Fertigung klar in der Umgebung und in der Schweiz positioniert. Er pflegt langjährige Partnerschaften mit seinen zwei Mühlen (IP- Suisse Mehl) und mit landwirtschaftlichen Produzenten.



Im Anschluss an die interessante Führung dislozierten wir ins nahe gelegene Grand Casino Baden zu einem weiteren Höhepunkt, dem Brot Lunch. Auf der aufgelegten Menükarte konnten wir lesen, dass in drei verschiedenen Gängen dem Brot in allen Facetten gehuldigt wird.

Zur Vorspeise wurde auf einem Spezialteller eine Badener Brotsuppe vom Chnoz dunkel (Brotsorte) und Müllerbräu, daneben ein Mini Clubsandwich „Rossini“ mit gebratener Gänseleber, Bündnerfleisch, Wachtel und Panchettaknusper sowie ein Korallenschwamm vom Wild & Mediterran Brot mit Ziegenkäsemousse und Tomatenchips gereicht.

Das im Pfänderli hell gegarte Kalbsnierstück mit Ochsenbackenjuz auf Randengel, glasierten Apfelkugeln, Minigemüse und Laugengipfelisoufflé war als Hauptgang ein kreatives Feuerwerk.

Zum Abschluss des Lunches wurde das Dessert, ein „Scheiterhaufen“ mit Sauerrahmglace vom Küchenchef Peter Ullmann persönlich präsentiert und serviert.

Ein ganz grosses Kompliment an die Veranstalter. Sie haben uns einen vergnüglichen, lehrreichen Tag ermöglicht. Brot ist mehr (wert) und das Fleisch ist für einmal zur Beilage geworden.

Autor: Andi Spichtig
18. Mai 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Fotos: [Fredy's Backwaren](#) AG

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com vorgesehen. Die Firma [Fredy's Backwaren](#) AG darf den Bericht weiter verwenden. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.