



PRESSE-MITTEILUNG

Das Sempacher Brot - ein Luzerner Beitrag zur gesunden Ernährung.

Vom biologisch angebauten Getreide bis feinen Vollwert-Brot ohne jegliche Backhilfen ist alles unter eigener Kontrolle: Die Confiserie Bachmann und die Sempacher Bio-Bauern präsentierten ihr neues Bio-Brot - das Sempacher Brot.

Unter der Bezeichnung "Sempacher Brot" gibt es ein neues, chüstiges Vollwertbrot auf dem Markt. Es entsteht aus einer Mehlmischung von Weizen, Roggen und Dinkel. Das Mehl, welches die Bezeichnung Vollkorn führen darf, muss zu 98% ausgemahlen werden, also alle Kornbestandteile enthalten, die nährwertvollen Keimlinge eingeschlossen.

Mit einem reichhaltigen Bio Znüni auf den Redaktionsstuben und grosszügigen Degustationen in allen sieben Geschäften stellte Bäckermeister Raymond Bachmann sein jüngstes Produkt nun seinem Publikum vor. Schon immer war sein grosses Anliegen die völlig natürliche Produktion von Backwaren und Gebäcken. Das heisst im Klartext: Es werden auf keinen Fall Fertigmehle oder auch vorproduzierte Teile von Mahlprodukten oder Rezepten eingesetzt. Auf alle sogenannten Backmittel, die der optischen und geschmacklichen "Verbesserung" der Mehlqualität (Farbe, Geruch, Geschmack, Frischhaltung) und dem Bäcker als Produktionshilfen dienen, sind aus der hellen, freundlichen Backstube an der Werkhofstrasse verbannt worden. Auch wenn es dadurch viel schwieriger wird, ein wirklich leckeres und gut aussehendes Brot zu backen.

Die Partnerschaft und Transparenz vom Korn aus dem Biolandbau bis zum fertigen, natürlich gebackenen Brotlaib.

Als gute Partner für das Korn hat sich Raymond Bachmann die Ernte vom Biohof Trutigen in Sempach gesichert. Biobauer Tony Stalder strebt dort eine ganzheitliche Bewirtschaftung, also einen rein biologischen Landschaftsbau an:



Confiseur Bachmann AG
Werkhofstrasse 20
6002 Luzern

PC 60-17677-0
Telefon 041/44 09 44
Telefax 041/44 09 42

Die natürlichen Prozesse werden gefördert und auf Intensivaktionen für kurzfristig maximale Erträge wird verzichtet, dies zugunsten einer langfristigen Ertrags- und Existenzsicherung. Zwei Drittel der Betriebsfläche werden als Wiesland genutzt, dazu wird Getreide, Saison- und Feldgemüse, Kartoffeln, Obst und Kiwi angebaut. Im Acker- und Gemüsebau wird besonders auf die günstige Reihenfolge der Kulturen, auf die sogenannte Fruchtfolge geachtet. Damit beugt man Pflanzenkrankheiten und Schädlingen vor. Eine ausreichende Stickstoffversorgung der Pflanzen wird mit Hofdüngern wie Gülle und Mist - wenn nötig ergänzt mit Horn- und Knochenmehl oder anderen rein biologischen Wirkstoffen - und der sogenannten Gründüngung in Herbst. Die rein organische Düngung erhält dem Boden einen guten Humusgehalt. Zur Regulierung des Unkrauts werden keine Herbizide eingesetzt, statt dessen wird mit viel Handarbeit das Unkraut eingedämmt.

Der Mensch lebt zwar nicht vom Brot allein, aber sein täglicher Bedarf an Eiweiss und Kohlehydraten wäre damit voll abgedeckt.

Eigentlich essen wir zuwenig Brot, das finden nicht nur die Bäcker, sondern auch die Ernährungswissenschaft. Laut einer Statistik essen wir Schweizer zu Hause im Durchschnitt 75 g Brot im Tag, wenn wir auswärts essen etwa 150 g. Aus der Sicht einer gesunden, ausgewogenen Ernährung wären 200 g ideal. Damit wäre unser täglicher Bedarf an Eiweiss und Kohlehydraten voll abgedeckt.

Bäckermeister Raymond Bachmann ist überzeugt, dass ein Bio-Brot, welches trotzdem oder gerade deshalb besonders gut bekömmlich ist, von seinen Kunden sehr geschätzt wird. Spitzenumsätze erwartet er nicht, denn auch er ist sich bewusst: "Alle wollen zurück zur Natur, aber niemand zu Fuss !" Mit andern Worten, der Konsument will natürlich, gesunde Produkte, aber wenn diese Mehrleistung von der Ackerfrucht bis zum fertigen Produkt einen etwas höheren Preis hat, dann ist, dann "trennt sich der Spreu vom Weizen". Mit diesem Gleichnis fällt auf, wie tief das Brot in unserer Umgangssprache verwurzelt ist.



Confiseur Bachmann AG
Werkhofstrasse 20
6002 Luzern

PC 60-17677-0
Telefon 041/44 09 44
Telefax 041/44 09 42

Das "Brot" in unserer Umgangssprache.

Im Mittelalter nannte man das Brot "König und Haupt aller Speisen. Offensichtlich aus Ehrfurcht vor dem Alter und seiner Bedeutung als Grundnahrungsmittel bekam das Brot in der Mundart nie eine andere Bezeichnung, dafür aber gibt es wahrscheinlich zu keinem Begriff soviel Aphorismen, Leitsätze und Sprichwörter wie zum Brot:

Vorgegessenes Brot mache faule Arbeiter fremdes Brot schmeckt immer besser als das eigene, fremdes Brot macht die Backen rot, andernorts ist's auch gut Brot essen, sind nur einige Beispiele.

Der Eigenbrötler, backt seine eigenen Brote, der Bluffer backt kleine Brötchen. Und viele Menschen müssen ums Brot arbeiten, ehe man zum Fleisch kommt. Ein Neider und Egoist kann einem das Brot vor dem Mund abschneiden. Da der Rest des Teigs Tod heisst, gibt es den Ausdruck abkratzen, denn das muss man auch die Teigresten. Not sucht Brot, darum bricht sie auch Eisen.

Viele dieser Sprüche klingen besser in Mundart: "Im chalte Ofen bachschi kei Brot". Hingegen: "Mier hend öppis atteigged !" Von einem vorwitzigen Menschen sagt man: "Er esch vor em Brod in Ofen gschloffte !" Oder von einem Übereifrigen: "Är het zwar die bescht lirichtig, aber kei Mähl zom Bache." Und sein positives Gegenteil: "Är cha meh als Brot ässe !"

Vielfältig sind auch die Übernamen, welchen wir unseren Körperteilen verpassten, die mit dem Brot zu tun haben. Der Mund ist die Brotlaube, der Zahn ein Brotschroter und die Speiseröhre eine Brotdrossel. Und unendlich lang ist die Liste der Mundartausdrücke für Teile und Eigenschaften des Brots: Mürggel, Murgg, Brocken, Bitz, Ränftli, Brösmeli, Mümpfeli, Mürggeli, Tünkli, Brosmen, Bröseli, brösmelen, bröselen, brösmelig, bröselig, Brosmete, Bröseler, verbröseln, Brosel (Frass), prosölen (gut essen, prasen), Bross, Brosi, Brosli (der Fettling), Murggel, murggen (schrumpfen), vermorgglen, wurgen, worgen, murgelig, murggig (morsch, mürbe), muge-ren (würgen), erwürgen, Bitz, Batz, Butz, Bröckli, Bitz, Bitzen, en ordedliche Bitz, zerbitzeln, Bitzgi,

Brot müend's eim gäh !