



In der Coop-Hausbäckerei steckt Bäckermeister Kurt Rieder viel Handarbeit und Leidenschaft in jeden Teig.

Bio-Brot mit Naturpark-Korn

In der Hausbäckerei des Coop Megastore Heimberg stellen Kurt Rieder und sein Team Brote her – neu mit Bio-Mehl aus dem nahen Naturpark Gantrisch.

TEXT STEFANIE INNIGER FOTO SEBASTIAN MAGNANI



NACHGEFRAGT

FOTO ZVG

CHRISTOPH KAUZ,
GESCHÄFTSFÜHRER
NATURPARK GANTRISCH

Der Duft von frischem Brot steigt in der Hausbäckerei im Coop Megastore Heimberg in die Luft. Kurt Rieder (52), Leiter der Hausbäckerei, steht bereits seit der Früh in der Backstube. Gleichmässig verteilt er Mehl auf der Theke, knetet mit geübten Handgriffen den Teig, teilt ihn in gleich schwere Teile und bringt ihn im Handumdrehen in die gewünschte Form. Schnell wird klar: Kurt Rieder beherrscht sein Metier. Seine gesamte Karriere hat der gebürtige Frutiger in Backstuben verbracht. Seit zehn Jahren arbeitet er in der Coop-Hausbäckerei in Heimberg.

Bio-Mehl aus dem Naturpark

Gemeinsam mit seinem Team bereitet er die Brotteige für den nächsten Tag vor. «Die Teige unserer hausgemachten Brote brauchen Zeit und ruhen mehrere Stunden. So kann sich das volle Aroma entwickeln», erklärt Rieder. Die Hausbäckereien in den Coop Megastores stellen über 20 verschiedene Brotsorten her.

Neu wird in den Hausbäckereien des Coop Megastore Heimberg und Wankdorf Center Bern sowie im Coop Ryfflihof beim Berner Bahnhof exklusiv mit Mehl in Bio-Qualität aus dem Naturpark Gantrisch gebacken. Im Rahmen der Partnerschaft von Coop und dem Naturpark Gantrisch wurde die Detailhändlerin

Abnehmerin von 100 Tonnen Bio-Getreide, welches in der Dittligmühle in Forst bei Längenbühl gemahlen und abgepackt wird. «Es ist das erste Mal, dass wir unsere Bio-Brote mit Mehl aus unmittelbarer Region herstellen», führt Kurt Rieder aus. Den Bäckermeister, welcher selber im Gantrisch-Gebiet wohnhaft ist, freut dies besonders. Die Transportwege seien kurz und «es ist schön, mit einem Rohstoff zu arbeiten, von welchem ich genau weiss, woher er stammt.» Der regionale Bezug werde auch von der Kundenschaft geschätzt.

Hausgemachte Brote

In der Coop-Hausbäckerei wird denn auch der Brotteig frisch hergestellt und jeder Laib von Hand geformt. «Bei uns ist alles Handarbeit. Wir legen grossen Wert darauf, das Bäckerhandwerk zu pflegen», ergänzt Kurt Rieder. Dies erlaubt den Bäckern auch, rasch auf die Nachfrage zu reagieren. So finden die Kunden selbst am Abend noch ofenfrisches Brot.

Auch Kurt Rieder geniesst zu jeder Gelegenheit ein frisches Stück Brot. Etwa bevor er an einem schönen Sonntag mit seiner Harley zu einer Tour aufbricht. «Am Wochenende geht nichts über einen feinen Butterzopf.» Natürlich kaufe er diesen bei Coop: «am liebsten noch warm und fein duftend». ●

Coopzeitung: In drei Coop-Hausbäckereien wird neu mit Bio-Mehl aus dem Naturpark Gantrisch gebacken, welches in der Dittligmühle verarbeitet wird.

Was bedeutet Ihnen das?

Christoph Kauz: Das freut uns sehr. Wir erhoffen uns dadurch Wertschöpfung und Bekanntheit für den Naturpark Gantrisch. Es ist zudem eine tolle Möglichkeit, Kunden für regionale Produkte zu sensibilisieren. Denn das Gute liegt meist ganz nahe.

Welche Rolle nimmt die Dittligmühle im Naturpark Gantrisch ein?

Sie ist für uns sehr wichtig. Dank der Mühle können wir Backwaren mit zertifiziertem Mehl aus dem Naturpark herstellen. Zudem profitiert der Naturpark von deren Bekanntheit, die Mühle ist ein beliebtes Ausflugsziel.

Weshalb sind Partnerschaften wie jene mit Coop für Sie wichtig?

Es liegt auf der Hand, dass der Absatz und die Bekanntheit unserer Produkte dank Coop deutlich gesteigert wurden. Wie wir, verkörpert auch Coop Werte wie die Regionalität und Nachhaltigkeit. Das macht die Detailhändlerin zur idealen Partnerin für uns. STI