

7 Fragen an

Birgit Schwarz

Gründerin von 5LoB by schwarz.brote und Architektin

«Ich wollte ein basisches Brot entwickeln.»

Wie kamen Sie auf die Idee, neue glutenfreie Mehle zu kreieren?

Ich hatte mich schon längere Zeit mit basischer Ernährung auseinandergesetzt und wollte ein basisches Brot entwickeln. Brot ist aufgrund des Getreides grundsätzlich nicht basisch. Das war die Herausforderung. Die Mischung «No. 1 BIO Buchweizenbrot», das basische, ist das Ergebnis davon. Bei der Herangehensweise kam mir mein beruflicher Hintergrund zugute. Rezepturen folgen ebenso mathematischen Regeln wie die handfesten Konstruktionen der Architektur.

Sie haben zuerst in Ihrer Küche experimentiert?

Ich habe Rezepte durchstöbert, Backvorgänge studiert, Inhaltsstoffe und ihre Eigenschaften analysiert, Geschmackskombinationen überprüft und anhand der Nährwerttabelle die Zusammenstellung der Rezepturen gesteuert. Die Mischungen sollten nach gesundheitlichen Aspekten aufgebaut werden. Ich backte unzählige Musterbrote und verschenkte sie ... und erhielt neue Backaufträge von den Testerinnen und Testern.

Was haben Sie bei der Produktion vom Mehl bis zum BIO-Hummus-Protein-Brötli gelernt?

Anfangs habe ich die Körner mit einem Mixer selbst gemahlen und gemischt. Nach den ersten begeisterten Rückmeldungen auf die verschenkten, selbst gebackenen Brote begannen wir, uns über einen Auftritt und ein Logo Gedanken zu machen. Als die Rezepturen ausgetüfelt waren, habe ich in einer professionellen Mühle den ersten Partner gefunden. Selbst bei Rückschlägen und Absagen behielt ich das Ziel immer vor Augen.



Sie kommen just aus der Bäckerei, wo Sie erste Brötchen produzieren lassen: Was für ein Gefühl löst dieser Schritt aus?

Freude und Stolz, dass aus einer Idee, die man mit Beharrlichkeit verfolgt, ungeachtet der Umstände und Widrigkeiten etwas Reales entstehen kann. An der Vision festhalten und daran glauben ist entscheidend.

Wie schwierig war es, Partner zu gewinnen?

Partner finden sich bald. Es ist schwierig, gemeinsam zum Ziel zu gelangen und die Kommunikation klar zu halten. Wir waren mit der klassischen Start-up-Herausforderung konfrontiert, von der kleinen Geschichte ins Grosse zu gelangen. Eine Produktion in der eigenen Küche wäre ineffizient, und industriell redet man von ganz anderen Mengen.

Auf welche neuen Geschmacksrichtungen können wir uns freuen?

Brot als Grundnahrungsmittel sollte jedem zugänglich sein. Die fünf Rezepturen verfolgen fünf Themen – basisch, proteinreich, würzig, neutral und süss. Die Zutaten spiegeln verschiedene Regionen der Welt wider. Buchweizen findet man in den östlichen Küchen, etwa in Japan, Russland und Osteuropa. Kichererbsen sind orientalisches, entsprechend verbreitet in Indien, Afrika und im Orient. Die würzige Mischung repräsentiert Regionen, die Brot mit Fenchel und Kümmel anreichern. Sesam, die Hauptzutat in der neutralen Mischung, ist ein Klassiker der Weltküchen. Das Süsse ordne ich Holland, Schweden oder den USA zu.

Ihr Top-Rezept?

Ich mag das Hummus-Protein-Brot – das proteinreiche. Diese Mischung basiert auf Kichererbsenmehl, welches besonders gut mit orientalischen Gewürzen harmoniert – und mit frischem Koriander und geraffelten Rüebliz zu einem spannenden Silvesterbrunch-Brötli werden kann.

→ www.5lob.ch