

5 loaves of bread



Eine Architektin und *ihr tägliches Brot*

Birgit Schwarz hat ganz nebenbei das Start-up «5 Loaves of Bread» gegründet.



Birgit Schwarz



Schon als Kind hat Birgit Schwarz vor Ideen gesprudelt und einige Talente an sich entdeckt. «Ich wollte vor allem mit meinen Händen arbeiten, etwas kreieren, formen, erschaffen. Also habe ich eifrig getöpft und fleissig gebastelt, aber eben auch gebacken.» Brote zu formen, Kuchen mit einer Füllung oder einer Glasur zu vollenden und anderen damit eine Freude zu machen, «das fand ich erfüllend». So konnte sie sich als Kind gut vorstellen, später als Bäckerin ihre Brötchen zu verdienen. Mit dem Älterwerden kamen allerdings neue Interessen in ihr Leben, Architektur, Kunst, Grafik, Restauration, «die Liebe zum Gestalterischen blieb». Nach dem Abitur absolvierte sie erst eine Schreinerlehre und liess sich zur Möbelrestauratorin weiterbilden. Mit Anfang 20 ging sie für ein Entwicklungsprojekt nach Indien und arbeitete in Kalkutta als Schreinerin. «Ich habe da wirklich viel Elend und Armut angetroffen und auch selbst in einfachsten Verhältnissen gelebt. Umgeben von Ratten und Moskitos, kam ein Denkprozess in Gange.» Sie verliess das Land mit dem Bedürfnis, dass sie später irgendwann zurückkommen und etwas Sinnvolles leisten möchte.

Brot vom Speiseplan gestrichen

Zurück in Europa, hat sie sich ihrem Architekturstudium gewidmet, das sie auch ins Tessin führte. Für eine Stelle zog sie 2004

nach Zürich, wo sie bis heute lebt und arbeitet. Aufgrund des Ideals einer basischen Ernährungsweise beschäftigte sie sich immer mehr mit den Lebensmitteln, die sie für sich zubereitete. Da kam ihr auch immer wieder der Gedanke, eine eigene Brotbackmischung zu entwickeln: «Brot hatte ich seit vielen Jahren aus meiner Ernährung gestrichen. Irgendwann habe ich mit einer Freundin darüber gesprochen, ein basisches Brot zu backen, das komplett vegan, glutenfrei, natürlich und geschmackvoll ist.» Birgit Schwarz hat sich umfassend eingelesen, Backformeln entwickelt, im Bioladen die Zutaten gekauft und angefangen, zu experimentieren. Bis sie mit dem Geschmack und der Konsistenz zufrieden war, entstanden etliche Prototypen. «Alle Brote konnte ich nicht alleine essen, also habe ich sie im Freundeskreis verschenkt. Diese haben sie wiederum mit Gästen geteilt, die zum Abendessen kamen, und so entstand eine erste kleine Nachfrage nach meinen glutenfreien Broten», erzählt sie. Ein paar Wochen später wurde sie zum Weihnachtsmarkt in Stäfa eingeladen und verkaufte ihre Brote im Nu. Dank des Zuspruchs aus dem Bekanntenkreis und mit der Unterstützung eines guten Freundes, der im Marketing arbeitet, ging sie den nächsten Schritt und gründete eine Einzel-firma. Sie liess ihre private Küche vom Lebensmittelamt zertifizieren und kümmerte sich mit viel Elan um den Aufbau ihres Start-ups.

Erste Rückschläge wegen Corona

Als Name wählte sie «5 Loaves of Bread», angelehnt an die Speisung der 5000 mit fünf Laiben Brot und zwei Fischen in der Bibel. «Wenn wir das, was wir haben, teilen, vervielfacht es sich, davon bin ich fest überzeugt.» Als der Brand stand, hat sich Birgit Schwarz mit Rohstofflieferanten auseinandergesetzt und ihre Rezepte weiter verfeinert. Anschliessend hat sie die glutenfreie Abteilung einer Meraner Mühle im Südtirol kontaktiert und gemeinsam mit deren Lebensmitteltechnologien ihre Backmischungen zur Industriereife weiterentwickelt. Nun fühlte sich die Unternehmerin bereit, mögliche Handelspartner in der Lebensmittelindustrie zu kontaktieren und ihr Produkt vorzustellen. «Tatsächlich erhielten wir dann die Zusage von einem Schweizer Grossverteiler, der unsere Brotbackmischungen ins Sortiment aufnehmen wollte. Auch eine bekannte Kochmarke wollte sie als Eigenmarke führen.» Birgit Schwarz konnte ihr Glück kaum fassen und legte mit der Produktion los. Dann kam Corona. «Es war ein riesiger Rückschlag, denn die Verträge kamen wegen der unsicheren Lage nicht zustande, während die Produktion in vollem Gange war.» Also entschied sie sich für den Aufbau eines Onlineshops, um ihre fünf Brotbackmischungen zu verkaufen: ein basisches Buchweizenbrot, ein eiweissreiches Hummusbrot mit Kichererbsenmehl, ein eher geschmackneutrales Sesambrot, ein würziges Alpenkräu-

ter-Bergbrot und ein süssliches Zimt-Rosinen-Brot aus Hirsemehl. Sie blieb am Ball und stellte ihre glutenfreien Brote weiteren Partnern vor, darunter dem Zürcher Kaufhaus Jelmoli, das die Brotbackmischung tatsächlich in sein Food-Sortiment aufnahm.

Weiterhin als Architektin tätig

Auch Gastronomie und Hotellerie schrieb sie an, ging die grossen Reformhäuser- und Apothekenvertriebsketten an. «Wenn ich zu Degustationen eingeladen werde und mein Brot vorstellen darf, erhalte ich immer positives Feedback. Und doch es ist ein langer und beschwerlicher Weg, bis mein Produkt im Regal steht.» Doch an diesem Punkt aufzugeben und ihr kleines Start-up sich selbst zu überlassen kommt für sie nicht infrage. Erst jüngst hat sie eine spezialisierte Bäckerei damit beauftragt, aus den Brotbackmischungen kleine Brötchen zu backen, die dann von einem Gastrogrosshändler als TK-Ware direkt an Handelspartner aus dem Hospitality-Bereich geliefert werden. Dadurch erwartet Birgit Schwarz, die weiterhin als Architektin arbeitet, noch einmal einen kräftigen Schub: «Ich weiss, dass dieses Produkt ein enormes Potenzial hat – und genau das ist es, was mich antreibt.»

Text Denise Muchenberger | Fotos Michael Keller und zvg