

SWISSBAKER-BLOG

WERTSCHÄTZUNG, FREUDE UND ETWAS ZEIT



Der UrDinkel ist bei mir zu einem kulinarischen Wegbegleiter geworden und steht in irgendeiner Form täglich auf dem Speiseplan. Seine geschmacklichen wie auch gesundheitsfördernden Eigenschaften sind eine grosse Bereicherung in jeder Küche und Backstube. Dazu ein Stück dieser Schweizer Getreidekultur mittragen und weitere Menschen für dieses urschweizerische Korn zu begeistern, erfüllt mich mit Freude. Ob klassisch für Brot und Zopfsteig, für Guetzliteige oder einem Biscuit für eine feine Torte, ja sogar in gewissen Confiserie-Produkten verwende ich den UrDinkel. Er gibt einfach das gewisse Etwas an ursprünglichem Geschmack.

Backen heisst, etwas Feines zu erschaffen und kann uns um mehr als ein paar übrig gebliebene Brösmeli bereichern. Nämlich die Achtsamkeit während der Zubereitung, die Glücksmomente, wenn die geschaffenen Backwaren in den Ofen kommen und die tollen Erfolgserlebnisse zum Schluss, wenn die Werke wunderbar gelungen aussehen und uns wohlriechend einen Genussmoment schenken. Die Freude am Backen heisst aber auch, sich Zeit zu nehmen. Wollen wir zwischen Zeitdruck und Hektik noch schnell etwas gebacken kriegen, kann das zwar funktionieren, aber eben auch ärgerlich daneben gehen. Mit der guten Planung sowie einer optimalen Einteilung des Zeitmanagements können die Arbeitsschritte erleichtert werden und dies gibt Routine im Alltag. Trotz allem muss man sich das nötige Zeitfenster fürs Backen nehmen, damit letztendlich ein genussvolles Gebäck entstehen kann.

Ob wir nun zu Hause backen oder dies auf beruflicher Ebene tun, bewahren wir uns diese Freude und die Bedeutung unserer gelebten Backkultur und des kreativen Handwerks. Der Kuchen zum Geburtstag, die Torte zur Hochzeit, der gebackene Zopf zum Danke sagen oder einfach das geschätzte und tägliche Brot. Endlose Möglichkeiten, um mit lieben Menschen diese Momente zu teilen oder sich selber etwas Gutes zu gönnen. Nehmen wir uns auch die nötige Zeit dafür und lassen zu, es auch manchmal etwas langsamer angehen zu dürfen. Genauso, wie ein Brotteig die Zeit braucht, zu einem gesunden Teig zu reifen!

Mirjam Binz ist gelernte Konditorin-Confiseurin sowie Ernährungsberaterin. Sie gibt in einem kleinen Kurslokal ihre Freude an Backen und an UrDinkel weiter. Die Freizeit geniesst sie gerne in der Bergwelt.

FÜR DIE BRANCHE

SÜSSER KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Hug Food Service erweitert ab März 2026 sein Apéro-Sortiment. Die knusprigen Plunder mit Schweizer Butter gibt es in zwei Sorten: Spinat-Feta und Flammkuchen-Art. Ideal für Apéro, Stehlunch oder als Menükomponente. Die Mini Plunder sind lose tiefgekühlt erhältlich. Dies ermöglicht eine exakte Portionierung und hilft, Food Waste zu vermeiden. Nach 15–17 Minuten im Ofen sind sie servierbereit.

Hug Food Service

Mehr Infos: hug-foodservice.ch



Hug Food Service

AGENDA

INTERNORGA. Internationale Messe für Hospitality und Foodservice. 13. bis 17. März, Gelände der Hamburg Messe und Congress (D); internorga.com

FRÜHJAHRSTAGUNG VDB SCHWEIZ. Mit Vorabendanlass an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). 19. und 20. März, Seminarhotel Bocken, Horgen (ZH); vdb-ch.ch

GASTIA. Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft. 22. bis 24. März, Olma Messengelände, St. Gallen; gastia.ch

INFOANLASS TOTALREVISION – LETZTE CHANCE. Online-Veranstaltung. 25. März, per Microsoft-Teams; richemont.link/infobc