



LIELI LU: Sauerteigbrot von Simon Peter begeisterte Fachjury von Bio Suisse

Das Herumtüfteln hat sich gelohnt



In seinem Elternhaus hat Simon Peter eine kleine Backstube eingerichtet. (Bild: ska)

Jedes Jahr vergibt Bio Suisse für besonders schmackhafte Bioprodukte die begehrte Bio-Gourmet-Knospe. Der Luzerner Simon Peter überzeugte die Jury gleich doppelt: mit Sauerteigbrot und seiner Brotkreation.
SUSANNE KÜNSCH

«Dieser Erfolg kam für mich total überraschend», freut sich der gelernte Bäcker-Konditor und Landwirt Simon Peter. Er hat allen Grund zur Freude, denn sein selbst kreierte Sauerteigbrot hat die hohen Qualitätskriterien der Gourmet-Knospe er-

füllt. Von insgesamt 82 eingereichten Produkten aus den Bereichen Brot, Fleisch und Fisch wurden 43 ausgezeichnet. Sie dürfen künftig mit der Gourmet-Knospe ausgelobt werden. Nur sieben der eingereichten Produkte erhielten zusätzlich eine Sonderauszeichnung für besonders herausragende Qualität, darunter die Brotkreation des 24-jährigen Simon Peter.

Nach Aroma bewertet

Die Überraschung war perfekt für den jungen Sohn eines Landwirts, denn er sei eher zufällig und einen Tag vor Anmeldeschluss auf den Wettbewerb aufmerksam geworden.

«Mein Brot wurde von einer unabhängigen Fachjury von Spezialisten und Spitzenköchen in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang bewertet.»

Im beschaulichen Lieli ob dem Baldeggersee hat sich Simon Peter im Elternhaus seine kleine Backstube eingerichtet. «Die Idee, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen, kam mir, als ich in einem Bäckereigrossbetrieb angestellt war. Ich fühle mich wohler in einem Kleinbetrieb, wo noch viel von Hand gemacht wird und alles ein bisschen persönlicher ist», sagt er.

Dass der kreative Luzerner

«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 10
Fläche: 43'733 mm²

auch ein unternehmerisches Gen sein eigen nennt, zeigt sein weiteres Vorgehen. Um herauszufinden, wie es sich mit dem Bedarf an Backwaren im 200-Seelen-Dorf Lieli und in der näheren Umgebung verhält, schickte Simon Peter Schüler mit einem Rundschreiben auf die Piste. Bestätigt durch die Rückmeldungen, machte sich der umtriebige Bäcker-Konditor auf die Suche nach einem Investor – und wurde fündig. Denn eine Backstube einzurichten, ist mit nicht unwesentlichen Investitionen verbunden. Doch auch hier wusste er sich zu helfen. «Einige Geräte konnte ich von einer der beiden hier ansässigen Bäckereien, die vor zwei Jahren ihren Betrieb altershalber schliessen mussten, übernehmen», so der Bauernsohn.

Backen in der Freizeit

Vorläufig arbeitet Simon Peter noch zu 90% als Müller in einer nahen Mühle, denn bis zur vollständigen Selbstständigkeit sei es noch ein weiter Weg, ist er überzeugt. So heisst es denn Freitagmorgen früh um zwei Uhr ab in die Backstube. Gebacken wird bis sieben Uhr morgens, und schliesslich wird die bestellte Ware frisch ausgeliefert. Verkauft wird neben dem Grundangebot auch Spezialbrot wie etwa Dinkelzopf, Wurzelbrot oder Sauerteigbrot. Freizeit bleibt bei der Doppelbelastung nicht viel übrig.

«Manchmal steckt mir die Müdigkeit schon etwas in den Knochen, aber in meiner eigenen Backstube stehen ist eben gleichzeitig auch mein Hobby.»

Gute Marktresonanz

Das nun ausgezeichnete Sauerteigbrot ist kein Zufallsprodukt. «Ich habe lange an der optimalen Zusammensetzung herumgetüftelt.» Positive Rückmeldungen gab es von seiner Kundschaft an den Wochenmärkten. Inzwischen sind die Backwaren von Simon Peter in Lieli eine feste Konstante geworden. Er verfügt bereits über eine ansehnliche Stammkundschaft und beliefert einen Bioladen in Hochdorf.

Ohne tatkräftige Unterstützung von seiner Familie wäre dies alles nicht zu schaffen, weiss der gelernte Landwirt. «Mein Ziel ist es, noch mehr Läden zu beliefern und vielleicht irgendwann einmal nur noch von meiner Bäckerei leben zu können.» Der innovative Jungunternehmer befindet sich auf dem besten Weg, diesen Traum Stück für Stück zu verwirklichen. Bereits haben zwei weitere Bioläden Interesse an seinen Produkten bekundet, und ab Juli will der Vielbeschäftigte sein Arbeitspensum auf 80% reduzieren.

Die mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichneten Produkte werden seit gestern bis Sonntag an der grössten Schweizer Bio-Messe in Zofingen zur Degustation und zum Verkauf angeboten.