

Kloster  
6-Korn-Brot  
Legendär!



## Das erste 6-Kornbrot der Schweiz und der „Bäckergeneral“

Bis zu den 50er-Jahren bestand das Brotsortiment eigentlich nur aus Vollkorn-, Ruch- und Halbweissbroten. Spezialbrote wurden fast keine angeboten.

**1952** lernte **Walter Kuchen** („Bäckergeneral“ des Eidg. Militärdepartements) den engagierten Fachberater **Walter Römer von der Mühle Fraubrunnen** kennen. Die beiden Walter verstanden sich prächtig und hatten die gleiche Wellenlänge.

Eines Tages kam Römer zu Kuchen mit der Idee, ein **Mehrkornbrot** zu erfinden - damit könne man neue Kunden anziehen, und das werde den gewerblichen Bäckereien sicher zugute kommen.



Walter Kuchen beim Teigen.

Walter Kuchen erzählt: *„Um Vollkorn- oder Mehrkornbrote herzustellen, muss die Teigausbeute stimmen. Die Naturfasern brauchen Zeit, um Wasser aufnehmen zu können, damit es eine schöne, saubere Schnittfläche gibt. Der Hefe bereitet diese grosse Enzymtätigkeit aber Probleme: Der Teig übergärt. Darum kam ich auf die Idee, Mehl mit Wasser – ohne Hefe – zwölf Stunden quellen zu lassen, nachher mit Backpulver zu kneten, in geschlossene Formen abzufüllen und zu backen. Dank den geschlossenen Formen ging das Brot auf und bekam Volumen. Römer brachte mir Triebmehl und Mustersendungen von diesem „Kloster 6-Kornmehl“ und so entwickelten wir das Brot zusammen, bis wir mit dem Produkt zufrieden waren.“*

So entstand **1952 das erste 6-Kornbrot der Schweiz.**

Zusammensetzung 6-Kornbrot: Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Hirse, Mais, Wasser, evtl. Backhefe, Salz



Firmenstempel