

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



Walter Kuchen wurde am **18. Juni 1932 in Belp geboren**. Als Bäckerssohn und ältestes von vier Geschwistern, half Walter schon als Kind im elterlichen Betrieb mit, da in der Zeit des 2. Weltkrieges das Brot tagsüber gebacken wurde.

Später erlernte er in der Bäckerei Luginbühl in Bern das Bäckerhandwerk und hätte danach gerne ein paar Wanderjahre als Geselle, vielleicht sogar im Ausland, absolviert. Er wurde aber schon mit 22 Jahren wieder nach Hause gerufen, da sein Vater an Asthma erkrankt war.

Das Brotsortiment bestand in dieser Zeit aus Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbroten. Spezialbrote wurden im Verkauf fast keine angeboten.

Entwicklung des Kloster 6-KORNBROT

1952 lernte Walter Kuchen den engagierten Fachberater **Walter Römer von der Mühle Fraubrunnen** kennen, von dem er dann das Mehl bezog. 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 erzählt: *„Um Vollkorn- oder Mehrkornbrote herzustellen, muss die Teigusbeute 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.“*



Instruktor der Bäckerkader und -soldaten sowie Einführung der mobilen Bäckereien



Walter Kuchen erkrankte 1958 nach der Ausbildung zum Meisterbäcker sowie Prüfungsexperten an Mehlallergie. Er schloss die Ausbildung zwar mit Bravour ab, musste sich aber danach beruflich neu orientieren. Sein Geschäft übergab er einem Meisterprüfungskollegen, um selber eine Stelle in einer Grossbäckerei in Toronto anzunehmen. Doch es kam ganz anders:

Kuchen war seit der Rekrutenschule Bäkersoldat und war im Nebenamt technischer Berater vom damaligen Verantwortlichen der Brotversorgung. Zusammen setzten sie die Idee um, in der Armee mobile Bäckereien einzuführen. Da er pensioniert wurde, übergab er Walter die Verantwortung für die

Umsetzung der Strategie, so dass Walter die Stelle in Toronto absagte.

Von **1958 – 1990** war Walter Kuchen im **Oberkriegskommissariat des Eidgenössischen Militärdepartements (EMD)** für die Brotversorgung und Schulung zuständig. Zwischen 1952-1968 wurden 168 **mobile Bäckereien** gebaut und in Betrieb genommen. Kuchen bildete ca. 26'000 Bäckerkader und -soldaten aus.



1970 entwickelte er mit der Firma Bühler zusammen die **mobilen Mühlen**. Später kaufte die Armee 16 Anlagen, um die Meherversorgung zu stärken.

Frischhaltebrot (Atombrot)



Schritt für Schritt schuf Walter Kuchen die Grundlagen für das heute bestens bekannte Militärbrot. Noch bevor er zur Instruktion kam, hatte er sein **Verfahren zum einzigartigen Frischhaltebrot entwickelt**. Dieses erlaubt eine Konservierung, bei welcher die Brotkruste erhalten bleibt, Geschmack und Gehalt des Brotes einwandfrei bleiben. Die Brotfabrikation erfolgt wie üblich und ohne chemische Zusätze. Im zweiten Arbeitsgang wird das Brot unter sehr hohen hygienischen Anforderungen durch eine leicht alkoholische Lösung haltbar gemacht. Diese Lösung hat eine Mehrfachfunktion: Sie verzögert die Alterung, verhindert Schimmelbildung und Brotkrankheiten und tötet Keimlinge und Sporen ab, die bei der Brotproduktion ins Brot gelangen. Die **Haltbarkeit** des Brotes beträgt **zwei Jahre**.

So wurde in Boltigen eine moderne Backstube eingerichtet. Auf einer Backfläche von 45 Quadratmetern wurden Frischhaltebrote hergestellt. 20'000 Brote konnten dort jeden Tag gebacken werden.

1993, kurz nach der Pensionierung von Walter Kuchen, wurde die Armee verkleinert so dass alle Bäcker-, Müller- und Metzger-Einheiten aufgelöst wurden. Die Bäckereien und Mühlen wurden in alle Welt verkauft. Walter Kuchen wurde für die Liquidation und den Verkauf der Anlagen aus dem Ruhestand zurückgeholt.

Die mobilen Bäckereien erhalten ein zweites Leben in der Ukraine

1995 wurde Walter Kuchen technischer Kursleiter des **Hilfswerks „Licht im Osten“**. Er war für den Aufbau und die Schulung des einheimischen Personals zuständig. Das Hilfswerk kaufte mit der Unterstützung von Spendern 60 mobile Bäckereien, um **in der Ukraine 20 Bäckereien aufzubauen**. Viele Ukrainer haben dadurch Arbeit und Einkommen erhalten. Ziel dieses Projekts war, die Brotproduktion in der Ukraine auch in Notzeiten sicherzustellen. 10% des Brotes wurde den Ärmsten verschenkt. Walter Kuchens Arbeit wurde 2010 beendet; die Betriebe arbeiten heute selbständig, werden aber weiterhin von „Licht im Osten“ betreut.



Walter, Du hast enorm viel bewegt, erfunden, erschaffen... und hast Dich immer wieder mit viel Herzblut engagiert, wo immer Du auch warst!

Wir danken Dir ganz herzlich für Deine überaus interessanten und spannenden Ausführungen sowie das tolle Interview, welches wir mit Dir am 28.11.2014 in der Mühle Fraubrunnen führen durften!