Zurück zu den Wurzeln des Bäckerhandwerks

Wie zu Grossvaters-Zeiten lebt in der Conditorei Fischer das alte Bäcker-Handwerk wieder auf. Früher hatte die Zeit einen anderen Stellenwert, nun wird den Teigen diese Zeit wieder zurückgegeben. Dank Kühltechnologie ruhen sie inklusive Vorteige mit Sauerteig 24 bis 48 Stunden. Genannt wird das: Teigruhe!

(pd) Die Brot-Verträglichkeit ist mit diesen Komponenten – lange Teigruhe und Sauerteigbeigabe – gegeben. Die Kohlenhydrate sowie die Gluten (Kleber) werden mit unserer Langzeit-Sauerteig-Herstellung weitgehend, das heisst bis zu 90 Prozent aufgespalten und abgebaut. Fodmaps, das sind unvergorene Kohlenhydrate, werden somit quasi eliminiert.

Teigruhe: Das Wichtigste

Die Feedback's unserer Kunden bestätigen dies, nebst wunderbarem Aroma und langer Frischhaltung, sei die Verträglichkeit gegeben. Unsere Sauerteige bringen die Verdauung in



Sauerteig-Brote bringen Ihre Verdauung in Schwung!

Schwung. Zitat aus dem Bäcker-Fachblatt der Ernährungsberaterin Diana Studerus: Für die Verträglichkeit ist eine lange Teigruhe «das Wichtigste», egal ob Weizen, Dinkel oder Roggen. Mit der Sauerteig-Beigabe konnten wir vor 4 bis 5 Jahren alle Zutaten mit komplexen E-Nummern aus unseren Rezepturen streichen. Natur pur!

Viel Handarbeit

Die sehr weichen Teige beanspruchen viel Handarbeit. Deshalb gehen in der Fischer-Backstube jede Nacht um zwei Uhr früh die Lichter an, damit täglich die knusprigen, verführerisch riechenden Backwaren der Kundschaft ab sechs Uhr angeboten werden können. «Wenn Sie den Anspruch an Top-Qualität stellen, dann sind sie bei uns am richtigen Ort. Brot ist unsere Leidenschaft und das günstigste Genussmittel», sagt Bäcker-Konditor-Meister Killy Fischer von der gleichnamigen Conditorei Fischer in Beromünster, Menziken, Reinach und Sursee. «Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sind gespannt auf Ihre Feedbacks! Denn: Sauerteig muss nicht sauer sein.»