



Peter Kasimow – ein grosser Fan von alten Getreidesorten.

So schmeckt früher heute.

Peter Kasimow ist einer von 75 Brotsommeliers weltweit und der erste in der Schweiz. Als Bäcker hat er seine Berufung gefunden. Diese Freude und Leidenschaft möchte er auch jungen Fachleuten weitergeben.

Interview: **Latifa Pichler**

• **Was hat Sie dazu bewogen, die Auszeichnung zum Brotsommelier zu erlangen?**

Ich bin unglaublich gerne Bäcker. Beruf kommt von Berufung! Käme ich nochmals auf die Welt, würde ich wieder meine Frau heiraten und Bäcker lernen. Das ist der schönste Beruf, den man sich vorstellen kann. Mein Herzblut hat mich dazu bewogen sehr viel Zeit in die Ausbildung zu investieren. Es hat sich tausendfach gelohnt. In meinem Alter war es anspruchsvoll, so viel Stoff zu verarbeiten. Aber was in der Brotwelt und rund um sie herum passiert, sauge ich wie ein Schwamm auf.

• **Dann war das Lernen kein Müssen?**

Einfach war es zwar nicht, aber ausserordentlich spannend und allen Fachleuten die mehr über unser Handwerk erfahren möchten zu empfehlen. Es geht in erster Linie nicht um praktische Bestandteile, sondern um die Geschichte des Brotes, um «Breadpairing», Religion, Brauchtum, Urgetreide und vieles mehr. Nach der Ausbildung lässt sich aus dem Vollen schöpfen, und es können viele gute Storys über Brot erzählt werden. Wir möchten Brotbotschafter sein, den Beruf bekannter und interessanter machen. Wenn wir uns nicht dafür einsetzen, gibt's irgendwann keine Bäcker mehr.

• **Welches sind für Sie die drei gewichtigsten Gründe für diese Ausbildung?**

In erster Linie habe ich es für mich gemacht, weil mich alles rund um die Brotwelt interessiert. Der zweite Grund ist, Wissen vermitteln zu können, vor allem den Fachleuten aufzuzeigen, welcher wunderbaren, schönen Beruf wir haben. Das dritte Argument ist Marketing für den Beruf. Weil wir unsere Arbeit aufwerten und darüber sprechen. Das ist wichtig, und hier gibt's noch viel Luft nach oben.

Zur Person

Peter Kasimow

Der erste Brotsommelier der Schweiz ist gelernter Bäcker-Konditor und Bäckermeister. Mit 23 Jahren fuhr er zur See und buk während eines Jahres in einer Schiffsbäckerei. Nach zehn Jahren im Hiestand-Management wechselte er in die Selbstständigkeit und unterstützte als Berater während sechs Jahren Bäckereien im In- und Ausland. Seit zehn Jahren ist er zurück bei Fredy's, erst als Betriebs-, dann als Verkaufsleiter. In dieser Funktion betreut er Grosskunden und entwickelt neue Produkte. Pause macht er am liebsten draussen und auf dem Mountainbike, beim Backen (davon kriegt er nie genug) oder bei einer Lektüre aus seiner hauseigenen «Sensorik-Bibliothek».

Fredys.ch

- **Geruch, Geschmack, Farbe.**

Die Sensorik war ein zentrales Element. Wie haben Sie diesen Teil des Lehrganges erlebt?

Extrem spannend und anspruchsvoll. Es beginnt mit einfachen Sachen, wie die fünf Grundgeschmacksrichtungen herauszuschmecken. Wir mussten aber auch konkret einzelne Gerüche bestimmen können. Dafür brauchte es Training. Auch die Haptik war ein grosses Thema, also ein Brot zu beurteilen, wie es sich anfühlt und wie es zum Kauen ist. Wichtig zu erwähnen ist, dass alle Sinne geschult und geschärft werden und dieser Teil der Ausbildung ein wichtiges Fundament für den Brotsommelier bildet. Die Sensorik hat die meisten Stunden eingenommen, auch zuhause.

- **Hat die Branche bezüglich Sensorik Nachholbedarf?**

Davon bin ich überzeugt. Ich weiss nicht genau, was in der Berufsbildung aktuell vermittelt wird. Aber die Köche haben in diesem Bereich einen enormen Vorsprung – lernen und zelebrieren dies. Auch einem Weinsommelier zuzuhören, ist faszinierend. Da steckt viel Training,

Leidenschaft und Liebe dahinter. Dafür müssen wir unsere Bäcker auch motivieren. Weil dies genauso dazugehört. Ein Brot oder eine Torte zu backen, reicht nicht mehr. Die Bäcker müssen auch beraten können. Auf den Konsumenten strahlt es Kompetenz aus, wenn ihm jemand beschreiben kann, was ihn erwartet, wenn er das Produkt konsumiert.

- **Also ein wichtiges Thema?**

Ja, absolut. Es gab vor einigen Jahren mal einen Vorstoss, dieses Wissen zu stärken, und es wurden auch Seminare durchgeführt. Der Rücklauf war aber klein. Ich bin sicher, wenn wir es schaffen, eine Vorreiterrolle in diesem Bereich einzunehmen, indem wir immer und immer wieder darüber kommunizieren, kann etwas bewegt werden. Denn es sind wunderbare Chancen, im Bäckerberuf weiterzukommen.

- **Ein Fokus Ihrer 60-seitigen Projektarbeit ist der regionale und nachhaltige Anbau von Getreide. Eine Herzensangelegenheit?**

Ja, ich bin ein Fan von alten Getreidesorten. Der Name der Arbeit war deshalb auch «So schmeckt früher heute.» Mein Ziel war, zu veranschaulichen, dass es neben Weizen auch noch die alten, fast vergessenen Getreidesorten gibt: Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen, Dinkel, um nur einige aufzuzählen. Das Allerwichtigste war jedoch, aufzuzeigen, dass die Nachhaltigkeit (biologischer und pestizidfreier Getreideanbau) ein Riesenthema ist. Wir alle können und müssen etwas für eine bessere Umwelt tun, also vermehrt Zutaten verwenden, die aus der Region kommen und nachhaltig angebaut sind. Wenn die Brote aus dem Ofen kommen, geht einem vor Freude das Herz auf. ■

St. Galler Bratwurst

Heiss begehrt und gern verzehrt

Die St. Galler Bratwurst gehört ganz unbestritten zu den besten der Schweiz. Das sieht man von blossen Auge, riecht es in der Nase und spürt es auf der Zunge und im Gaumen.



Ernst Sutter AG – Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
www.ernstsutterag.com