GOETHEANUM KOMMUNIKATION

Goetheanum, Dornach, Schweiz, 20. Oktober 2022

**Jährlich 250 000 Gipfeli**

**Die Vital-Speisehaus-AG entwickelte die Hausbäckerei zur schweizweit zweitgrößten Demeter-Bäckerei**

**Die Biobäckerei der Vital-Speisehaus-AG hat ihre Betriebsfläche auf 750 Quadratmeter vergrößert. Entstanden aus einer Backstube für den Eigenbedarf werden nun jährlich elf Bäcker eine Million Einheiten der 230 Produkte herstellen. Neu im Sortiment des Goetheanum-nahen Betriebs sind Sauerteigbrote aus dem Holzofen.**

Zur Vital-Speisehaus-AG gehören das Speisehaus mit Restaurant, Cafeteria und Veranstaltungscatering, der Vital-Bioladen mit Boutique und als inzwischen umsatzstärkste Sparte die Biobäckerei. Sie versorgt Bioläden, Cafés und Hotels, 42 Coop-Filialen in den Regionen Basel und Bern sowie Alnatura-Filialen in der Schweiz mit Bio- und Demeter-Backwaren. Über den Großhändler Bio Partner sind die Produkte der Bäckerei für dessen Kunden schweizweit erhältlich.

«Die Art der Herstellung hat sich durch die Vergrößerung der Betriebsfläche und die Erhöhung der Produktion nicht verändert», sagt Lucas Didden, Geschäftsführer der Vital-Speisehaus AG. «Weiterhin werden alle Produkte in unserer Backmanufaktur von Hand hergestellt. Für die Backwaren verwenden wir ausschließlich Mehl in Demeter-Qualität.» Die Biobäckerei unterliegt den Richtlinien und Kontrollen von Demeter Schweiz und Bio Suisse.

Eine Besonderheit sind die Fermentbrote. Sie sind wegen ihrer milden Säuerung besonders bekömmlich. Die Teigführung erfolgt für eine schonende Gärung in oft mehr als 72 Stunden; beim Knetprozess werden Hubkneter eingesetzt. Neu werden Sauerteigbrote im Holzofen gebacken. Die Butter-Croissants in Demeter-Qualität werden schweizweit nur in der Vital-Speisehaus-Bäckerei hergestellt.

Den Geschäftsführern der Vital-Speisehaus-AG, Thomas Didden und Lucas Didden, sind auch gesunde Arbeitsverhältnisse wichtig. Die neuen Produktionsräume im zweiten Stock eines Industriegebäudes ermöglichen eine Arbeit in Tageslicht. Um Monotonie zu vermeiden, wechseln die Bäcker während ihres Arbeitstages ihre Tätigkeiten und ihre Einsatzzeiten im Zwei-Schicht-Betrieb.

(1956 Zeichen/SJ)

**Web** www.speisehaus.ch/baeckerei

**Ansprechpartner** Lucas Didden, info@speisehaus.ch