

# Mitteilungs-



## Frühling 22

Liebe Mitglieder, liebe Kundinnen

Gerne möchten wir Sie in nächster Zeit mit einem halbjährlichen Mitteilungsblatt erfrischen. Ganz nach unserem Motto: «fair, biologisch, regional», werden wir Ihnen einige unserer fairen, biologisch herstellenden und regionalen Produzenten vorstellen.

Dazu besuchen wir diese vor Ort und bringen Ihnen, liebe Leserin ein paar Fotografien, sowie ein Interview mit. Folgende Fragen interessieren uns:

Wer steht hinter diesem Produkt? Wie wird das Produkt produziert? Wofür steht ihr? Welches sind eure Herausforderungen? Worauf seid ihr besonders stolz? Was interessiert euch beruflich oder privat auch noch so? Erzählt uns doch etwas über eure Anfänge; wie habt ihr angefangen? Und was wünscht ihr euch von euren Kunden\*Innen? Welche Visionen habt ihr für die Zukunft?

## Irmabrot der Firma Lichtensteiger

*Im Vorfeld vereinbaren wir einen Interviewtermin im Mocafe in Flawil. Die freundliche Mitarbeiterin erzählt strahlend: «ja bestimmt wird Herr Lichtensteiger gerne über das Irmabrot erzählen, er ist mit Leib und Seele Bäcker!».*

**naturö: Grüezi Urs Lichtensteiger. Es freut uns sehr, dass wir heute bei Ihnen in der Filiale im Mocafe in Flawil sein dürfen. Gerne möchten wir unseren Kunden eine Vorstellung davon geben wer hinter den Produkten steht und wie sie hergestellt werden.**

Urs Lichtensteiger: Grüezi. Ja es freut mich, dass sie sich für unsere Firma und im besonderen für das Irmabrot interessieren.

**naturö: möchten sie sich gleich selbst vorstellen?**

Urs Lichtensteiger: Ja gerne. Ich heisse Urs Lichtensteiger und führe das Familienunternehmen in der vierten Generation. In Zuzwil wurde von meinen Grosseltern das Brot im Holzofen gebacken. Ich konnte den schönsten Beruf erlernen und habe als Konditor-Confisseur während meinen Wanderjahren viele Erfahrungen gesammelt. Mit der Meisterprüfung im Rucksack übernahm ich im Jahr 2005 schliesslich das Familienunternehmen.



## **naturö: wie wird das Irmabrot produziert?**

Urs Lichtensteiger: Unser Anliegen ist es ein luftiges und knuspriges Bio-Brot herzustellen. Der Teig wird in traditioneller Handarbeit hergestellt und ruht anschliessend für einen Tag. Dies macht das Irmabrot schön zart.

## **naturö: was ist ihnen wichtig?**

Urs Lichtensteiger: Irma. So hiess meine Grossmutter. Mit diesem Biobrot wandeln und handeln wir auf dem Weg der traditionellen Handwerkskunst und produzieren auch heute auf die gleiche Weise. Die hohe Wertschätzung gegenüber dem Lebensmittel ist für uns bei allen Produkten zentral. Das Irmabrot ist somit das Tüpfelchen auf dem i.



## **naturö: Welches sind ihre Herausforderungen?**

Urs Lichtensteiger: Gerade im Bereich der Bioproduktion machen uns die Preise der Rohmaterialien Sorgen. So sind zum Beispiel die im Fruchbrötchen enthaltenen Feigen und Mandeln um einiges teurer geworden, was sich schlussendlich im Verkaufspreis zeigt. Wir wollen kein Luxusprodukt anbieten, sondern ein lässiges Bio-Brot, welches in Verantwortung zu den Lebensmitteln produziert wird. Dies ist eine Gratwanderung.

## **naturö: Worauf sind sie besonders stolz?**

Urs Lichtensteiger: Ich bin besonders stolz auf unsere Mitarbeiter\*innen. Sie stehen hinter dem Gedanken gluschtige und knusprige Brote herzustellen. Sie sind dynamisch und wollen sich gemeinsam mit dem Unternehmen weiterentwickeln. Wenn unsere Mitarbeiter voller stolz nach der Arbeit ihrem Schatz ein Brötchen nach Hause mitbringen, dann haben wir alles richtig gemacht!

## **naturö: Was interessiert sie beruflich oder privat auch noch sehr?**

Urs Lichtensteiger: Mich interessiert es sehr, wohin sich die Ernährungsgewohnheiten der Kunden\*innen in nächster Zeit bewegen. Die Tematik Kohlenhydrate und die Trends wie, sich biologisch oder vegan zu ernähren finde ich sehr spannend. Privat interessiert mich der Marathonlauf, ich versuche an zwei Läufen pro Jahr teilzunehmen.

## **Naturo: Wie haben sie angefangen?**

Urs Lichtensteiger: Im Jahr 2019 haben wir mit dem Irmabrot gestartet und das Sortiment stetig weiterentwickelt. So haben wir nun zahlreiche Bio-Brote im Angebot, welche in der Stadt und auf dem Land geschätzt werden.

## **Naturo: Was wünschen sie sich von den Kunden\*innen?**

Ich wünsche mir von Gästen, Kunden\*innen und der Bevölkerung einen sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln. Und freue mich, wenn sie ganz bewusst in ein Brot beissen und ganz bewusst spüren was passiert.



## **Naturo: Welche Visionen haben sie für die Zukunft?**

Urs Lichtensteiger: Wir planen in St.Gallen eine Irmabrotfiliale, welche ausschliesslich Bio-Brot anbieten wird. Im Weiteren warten wir nun schon fast acht Monate auf eine eigene Mühle, damit wir das Mehl selbst mahlen können. Leider verzögert sich diese Lieferung. Wir experimentieren mit verschiedenen Herstellungsverfahren und möchten die Hefeteige vermehrt mit Sauerteigen aus Dinkel, Roggen und Weizen bestücken. Dies ermöglicht verbesserte Eigenschaften des Brotes, so zum Beispiel eine bessere Krustenstruktur.

## **Naturo: Herzlichen Dank für dieses spannende Gespräch! Wir haben nun etwas über die Herstellung von Brot gelernt.**

Urs Lichtensteiger: Ich bedanke mich ebenfalls und freue mich, dass sie ihren Kunden\*innen mit diesem Blatt einen Einblick in unsere knusprige und gluschtige Welt geben.