

Nachhaltiger Genuss mit exklusivem Brotbrand

Wie aus Brot vom Vortag ein unwiderstehlicher Genuss wird

Ehrenkirchen, 26. Nov. 2016.

Er ist erst seit kurzem auf dem Markt und entwickelt sich doch schon zum begehrten „kaiserlichen“ Geheimtipp: Der erste „Brotbrand“ aus „Kaisers Gute Backstube“ in Ehrenkirchen schickt sich an, Genießergaumen in Südbaden zu überraschen und zu verwöhnen. Und ist gleichzeitig ein besonderer Beitrag zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, die nicht mehr verkauft werden können.

„Schnäpse, die aus Brot gebrannt werden, sind eine absolute Rarität“, berichtet Geschäftsführerin Birgit Kaiser von „Kaisers Gute Backstube“. Backen und brennen, zwei traditionsreiche Lebensmittelhandwerke, vereinen sich hier zu einem vollendeten Genuss für Kenner, den man deutschlandweit nur selten findet. Ausgangspunkt für die Entwicklung des Kaiser-Brotbrands war jedoch zunächst einmal nicht der Genuss, sondern die – unvermeidliche – Überproduktion, die jeden Bäcker vor Herausforderungen stellt: „Der Kunde erwartet von uns auch am späten Nachmittag noch eine große Auswahl in der Filiale“, so Birgit Kaiser. „Diese Erwartung müssen und wollen wir auch gern befriedigen.“

Gleichzeitig gelte es, mit Rohstoffen sorgsam umzugehen und im Alltag so wenig Überschuss wie möglich produzieren: „Mit einer Rücklaufquote von sechs bis acht Prozent stehen wir zwar weitaus besser da als beispielsweise die Backbetriebe im Discount-Bereich, bei denen mehr als ein Drittel der täglichen Produktion nicht abgesetzt werden kann“, erläutert Geschäftsführer Gottfried Faller von „Kaisers Gute Backstube“. „Dennoch stellt sich auch uns die Frage, was wir mit Rückläufern machen.“

Hauptabnehmer sind – und bleiben auch künftig - die Tafelläden, berichten Kaiser und Faller. „Alles können sie jedoch nicht abnehmen. Deshalb arbeiten wir außerdem mit zwei Landwirten zusammen, die Brotwaren vom Vortag verfüttern beziehungsweise zu Biogas verarbeiten.“ Doch das reichte Birgit Kaiser noch nicht. „Die Idee, eine Brotschnaps zu entwickeln, hat mich schon eine Weile beschäftigt“, erzählt sie.

Mit dem Weingut Wild in Gengenbach in der Ortenau fand sie schließlich den passenden Partner für die Produktentwicklung: Meisterbrenner Franz Wild brachte seine langjährige Erfahrung mit Begeisterung in die neue Kreation ein. Und so entstanden im ersten Brand im Herbst 2016 aus 180 Kilo Bauernbrot vom Vortag die ersten 190 Flaschen Brotbrand: „Dieser Schnaps ist ein ganz besonderes Destillat“, betont Birgit Kaiser. „Er erhält seinen feinen, milden Geschmack mit der besonderen Vanille- und Mocanote und die goldbraune Farbe durch die Lagerung im Holzfass. Und er stößt vom Fleck weg auf große Nachfrage, der nächste Brand ist also schon in Planung!“

Die 200 ml Flaschen werden im Gasthaus „Krone“ und im Stammhaus „Der Kaiser“ in Ehrenkirchen zum Preis von 14,95 € vertrieben und können auch per Mail (info@kaisers-backstube.de) bestellt werden.

PRESSEINFORMATION

26. Nov. 2016 – Seite 2 von 2

Über „Kaisers Gute Backstube“

Die „Kaisers Gute Backstube“ GmbH ist seit dem Jahr 1948 in Familienbesitz und versteht sich als in der Region verwurzelte Qualitätsbäckerei. Geführt wird das Unternehmen von Waltraud und Wolfgang Kaiser, die im Jahr 1979 den Bäckereibetrieb von ihren Eltern Frieda und Ernst Kaiser übernommen und die Expansion angestoßen haben. Seit 2007 gehören auch Tochter Birgit Kaiser sowie Gottfried Faller als Geschäftsführer für die Produktion zur Firmenleitung.

Die handwerkliche Backtradition hat das Qualitätsbewusstsein im Unternehmen seit jeher intensiv geprägt. Das fängt schon bei der Wahl der Rohstoffe an: „Bei uns kommen natürliche und ausgewählte Rohstoffe zum Einsatz. Unser Mehl und unser Biogetreide stammen aus der Region“, hebt Birgit Kaiser hervor. Zudem wird das Biogetreide für die Vollkornprodukte täglich frisch in den eigenen Getreidemöhlen gemahlen. Der Verzicht auf Fertigmischungen, künstliche Emulgatoren oder Teigsäuerungsmittel im gesamten Brot- und Brötchensortiment ist bei Kaiser Ehrensache – und sorgt für eine hohe Bekömmlichkeit der Produkte. Mit rund 40 Filialen und 450 Mitarbeitern gehört „Kaisers Gute Backstube“ zu den führenden Bäckereien in Südbaden.

Grundlage der Expansion in den vergangenen Jahren ist ein ausgefeiltes Filialkonzept, mit dem das Familienunternehmen mittlerweile auch sein gastronomisches Profil geschärft hat. Das Konzept beruht auf drei Säulen: Bäckereifachgeschäfte mit Kaffeebar, Bäckereifachgeschäfte mit Themencafé sowie Bäckereifachgeschäfte mit Café und Restaurant wie „der kaiser“ am Hauptsitz in Ehrenkirchen und „die kaiserin“ auf dem Freiburger Güterbahnareal. Seit dem Sommer 2016 gehört auch das historische ‚Gasthaus Krone‘ in Ehrenkirchen zum Familienbetrieb der Kaisers: Mit acht Angestellten nahm ‚Die Krone‘ am 15. Juli 2016 ihren gastronomischen Betrieb auf.

Mehr Informationen zu „Kaisers Gute Backstube“ gibt es bei Geschäftsführerin Birgit Kaiser, telefonisch unter 07633-93339-0, per E-Mail: info@kaisers-backstube.de oder auf der Seite www.kaisers-backstube.de im Internet.

