



Veripan-Geschäftsführer Meiert J. Grootes mit Backwaren aus dem neuen Brotzauber-Flüssigteig.



Bilder: Donato Caspari So sieht der Flüssigteig aus.

Flüssig backt es sich am einfachsten

Innovation gegen Lebensmittelverschwendung. Ein Flüssigvorteig der Matzinger Firma Veripan vereinfacht das Brotbacken daheim.

Claudia Koch

Jetzt mal ehrlich: Wann haben Sie das letzte Mal ein Brot gebacken? Momentan sieht es so aus, als ob die Schweizer Bevölkerung mit acht Millionen verkauften Kilopäckchen Mehl genau dies beabsichtigt. Die Krux ist nur, dass Brotbacken mit dem heimischen Ofen nicht einfach ist. Zudem sind Hefewürfel zurzeit schwer zu finden. Wie kann verhindert werden, dass all das gekaufte Mehl in einem Jahr nicht im Abfall landet?

Genau diese Frage stellte sich Meiert J. Grootes, Geschäftsführer der Veripan AG in Matzingen, die nachhaltige und gesunde Innovationen für die

internationale Backindustrie entwickelt. Nach dem Motto «In jeder Krise liegen auch Chancen» setzte er sich vor gut zwei Wochen mit seinem zehnköpfigen Team zusammen, um Ideen für die Verwendung des Mehls umzusetzen. «Wir wollten ein Produkt entwickeln, mit dem ohne Vorkenntnisse und ohne spezielle Gerätschaften ein überzeugendes Resultat, sprich ein knuspriges Brot, gebacken werden kann», sagt Grootes. Zudem sollten die Anwendung einfach, der zeitliche Aufwand überschaubar und die restlichen Zutaten jederzeit erhältlich sein.

Das Team probierte innet weniger Tage diverse Möglichkeiten aus, bis ein Flüssighefe-

«Nichts ist so einzigartig wie der Duft von frisch gebackenem Brot.»

Meiert J. Grootes
Veripan-Geschäftsführer

vorteig schliesslich alle Kriterien erfüllte. Grootes sagt dazu: «Ich bin vom Resultat selber positiv überrascht.» Der Flüssighefevorteig kann direkt nur mit Mehl, lauwarmem Wasser und etwas Salz gemischt und danach entweder in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer geknetet werden. Danach lässt man den Teig mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen, formt sodann zwei Brote, lässt diese um das Doppelte aufgehen und backt diese auf dem Backblech oder in einer Gusseisenpfanne.

Da der Flüssighefevorteig bereits 72 Stunden vorfermentiert ist, entfällt die sonst übliche Gärzeit von gut 24 Stunden.

«Uns ist die Geling-Garantie sehr wichtig, denn nur mit einem Erfolgsergebnis wird wirklich Brot gebacken», erklärt Grootes.

«Brotzauber» als Marke ist international verwendbar

Nach den ersten erfolgreichen Tests, bei denen schmackhaftes Brot, luftige Zöpfe und Pizzen gebacken wurden, machte sich Grootes auf Namenssuche. Möglichst simpel und einzigartig sollte dieser sein. «Brotzauber heisst das Produkt, für das wir bereits ein Logo und einen Flyer kreiert haben», verrät Grootes. Der Markenname kann gut in andere Sprachen übersetzt werden, da das Pro-

dukt in ganz Europa angeboten werden soll.

Was sportlich scheint, ist ein Prozess, den sich die Veripan AG seit der Gründung im Jahr 1992 mit über 2000 Produkten gewohnt ist. Grootes setzt alles daran, dass der Brotzauber-Flüssigvorteig in den nächsten drei Wochen in den Kühlregalen der Grossverteiler angeboten werden kann. «Als Innovationschmiede sind wir verpflichtet, den Kopf nicht in den Sand zu stecken», sagt Grootes als Motivationsgrund. Ausserdem brauche man im Moment etwas Positives, sagt Veripan-Geschäftsführer Grootes. «Nichts ist so einzigartig wie der Duft von frisch gebackenem Brot.»

Lesestoff aus der Papiertasche

Die Schul- und Gemeindebibliotheken sind geschlossen. An vielen Orten in der Region können Medien aber trotzdem ausgeliehen werden.

Das es ruhig ist in einer Bibliothek, ist nichts Aussergewöhnliches. So ruhig wie in diesen Tagen war es aber in den Gemeinde- und Schulbibliotheken kaum je. Seit über einer Woche sind sie geschlossen – aus bestens bekannten Gründen.

Viele Büchereien in der Region haben aber Wege gefunden, ihren Kunden in der Coronakrise Medien ausleihen zu können. So die Bibliothek Wängi, mit einem Lieferdienst. Jeweils am Dienstag und Samstag werden die per Telefon oder E-Mail bestellten Medien ausgeliefert. Was verfügbar ist, sehen die Kunden im Online-Katalog der Bibliothek. «Beim Ausliefern werden wir von Jugendlichen der Evangelischen Kirche unterstützt», sagt Bibliotheksleiterin Erika Muri. Und von der Weinfelder Model AG: «Sie hat uns

Kartonschachteln als Verpackung für die Lieferungen gespendet.» Muri ist überzeugt, dass gerade jetzt, da viele Leute – und vor allem Schulkinder – zu Hause sind, ein solcher Dienst wertvoll ist. «Wir können damit unter anderem die Lehrer unterstützen. Die Schüler erhalten das Lesen ja auch als Hausaufgabe.»

Einen Abholservice bietet unter anderen die Bibliothek Eschlikon an. Im Online-Katalog können Kunden bis zu zwölf Medien reservieren. Das Bibliotheksteam füllt die Bestellungen pro Person in eine Tasche und legt diese in der alten Werkstatt – im gleichen Gebäude wie die Bibliothek – zur Abholung bereit. Dienstags und freitags von 9 bis 12 und von 13.30 bis 17 Uhr können die Medien dort abgeholt werden. «Das ist eine Variante, die uns der Schweizer Bi-

bliotheksverband Biblosuisse empfohlen hat», erklärt Leiterin Susanne Rüdissühl.

Gleich funktioniert es bei der Gemeinde- und Schulbibliothek Aadorf, wo die Medien per On-

line-Katalog, E-Mail oder Telefon bestellt werden können. Die mit Namen beschrifteten Papiertaschen mit den Bestellungen werden im Eingangsbereich der Bibliothek bereitgelegt, wo sie

von Dienstag bis Freitag von 15 bis 18 Uhr abgeholt werden können. «Der Service stösst sehr auf Anklang. Wir erhalten viele positive Feedbacks», sagt Leiterin Renate Flückiger. Die über die Klappe beim Bibliothekseingang zurückgegebenen Medien werden von den Mitarbeitern jeweils desinfiziert.

Auch in Steckborn und Matzingen «über d'Gass»

Auch die Gemeinde- und Schulbibliothek Matzingen verfügt über einen Online-Katalog. Bücher können per E-Mail bis Freitag 12 Uhr bestellt werden. Das Bibliotheksteam packt die Medien in eine Tasche und stellt diese, mit Namen beschriftet, vor den Eingang der Turnhalle Mühli. Dort können die Taschen am Samstag zwischen 11 und 11.30 Uhr geholt werden. Zur

Rückgabe wird die Tasche mit den Büchern wieder beim Eingang deponiert.

Ab sofort können Bücher und Medien in Steckborn auf der Bibliothekswebsite online via Online-Katalog gesucht und mit Login oder E-Mail bestellt werden. Ausleihe und Rückgaben erfolgen über den Bücherschrank beim Eingang der Bibliothek an der Seestrasse 104, jeweils zweimal wöchentlich dienstags von 16 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 12 Uhr. Für Auskünfte steht während dieser Zeiten die Telefon-Hotline 0527611373 zur Verfügung. Die Bibliothek bietet auf Wunsch auch einen Heimlieferdienst an. Die Freihandbibliothek Diessenhofen ist derweil geschlossen, genauso wie die Schul- und Gemeindebibliothek Sirmach und die Bibliothek Münchwilen. (rsc/hil)



Abholservice der Bibliothek Eschlikon: Bestellte Medien in Taschen liegen in einem separaten Raum für die Kunden bereit. Bild: rsc