



Neuheiten • Restaurants-Empfehlungen **Neu: Ackersegen bei Sutter Begg**



Katharina Barmettler-Sutter (CEO), Werner Sutter (Verwaltungsrats-Präsident), Christian Bechtel (Produktionsleiter)...

Freude herrscht beim Sutter Begg – Nach fast 10-jährigem Bemühen, ist Basels beliebteste Brotsorte «Ackersegen» vom Brothaus Zoller unverändert in sämtlichen 26 Filialen – auch 3x im Gundeli – von Sutter Begg erhältlich.

Es bedurfte einiger Anstrengung und Beharrlichkeit seitens Werner Sutters, damit der Bevölkerung das schmackhafte und während 50 Jahren beliebteste Brot in Basel, der «Ackersegen» erhalten bleiben konnte. Vor acht Jahren musste das Brothaus Zoller seine Tore schliessen. Das alte Originalrezept und der Name sind international patentiert und als Marke eingetragen. Doch bis dahin war es ein langer Weg für die Sutter AG. Viele Telefonate wurden geführt und diverse Treffen vereinbart, bis sich Werner Sutter und Otto Zoller einig wurden. Wie die anderen Spezialbrote «Urigs» und «Paillasse», wird auch der «Ackersegen» von Hand produziert.

Treu dem Credo des ehemaligen Brothauses «Gesundes Brot als Basis gesunder Ernährung» und «mit Liebe backen», machte dann auch Zoller selbst die Einführung in der Backstube bei Sutter Begg. Es war wichtig für die Mitarbei-

ter, dass er durch die einzelnen Herstellungsschritte führte, also von der Erzeugung der Zutaten bis hin zum fertigen Brot. Produktionsleiter Christian Bechtel erklärte und zeigte wie die Laibe immer noch in Handarbeit produziert werden. Der Teig muss vom Bäcker gespürt werden nur so kann man die hohe Qualität des «Ackersegens» gewährleisten. Das Brot besteht aus folgenden Zutaten: Mehl eines Familienbetriebes aus der Region, frischer Magermilch (statt Wasser), weniger Hefe und Salz als üblich, sowie Rapsöl und wird vor dem Backen in Haferflocken gewälzt, was ihm schönen Biss verleiht. Im Weiteren regt es die Darmtätigkeit an, ist also leicht verdaulich.



... sowie Simone Sutter (Marketing, mitte) präsentieren das köstliche Brot «Ackersegen».

Durch die lange Triebführung bröseln es kaum beim Schneiden, es ist salzarm, bleibt lange frisch und feucht, kann gut eingefroren und aufbewahrt werden und ist sehr vielseitig kombinierbar.

Seit Montag 11. Januar 2016 ist das neue/alte Brot als 420g Rundbrot oder Klötzli von Montag bis Sonntag bei Sutter Begg erhältlich. Empfehlung: in dünnen Tranchen geniessen. En Guete! *Bianca Ott*

Die Bäcker in der Sutter Begg-Backstube im Dreispitz bei der Herstellung des Ackersegens.

Fotos: Bianca Ott

