

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Qualität

„Zukunfts-Brot“ mit langer Tradition

Erich Kasses, Bäckerei Kasses

Bäcker Erich Kasses beliefert das örtliche Kolping-Wohnheim gratis mit seinem "Zukunfts-Brot".

In der Bäckerei Kasses in Thaya in Niederösterreich verbinden wir 90 Jahre Bäckertradition mit den Bedürfnissen der heutigen Zeit. Als Bäckermeister in dritter Generation liebe ich mein Handwerk und entwickle meine Fertigkeiten gerne weiter. Zwanzig verschiedene Sauerteige nach traditionellen Rezepten reifen in unserer Backstube, ganz entgegen dem Trend der fertigen Backmischungen.

"Meine Vision ist es, das Kulturgut Brot für Generationen zu erhalten"

Wir haben die "Brotvernarrtheit" im Blut und sind stolz, uns Österreichs ersten geprüften "Slow-Baker" bezeichnen zu dürfen. Was damals schon für Großvater Kasses galt, ist heute noch immer unser Erfolgsrezept: Wenige Zutaten, viel Zeit. Zeit für unser Brot nehmen wir uns dafür umso mehr – von der Auswahl der Zutaten über die Zubereitung der Teige bis hin zum Backen.

Für uns ist Brot Kulturgut und wir wollen, dass das auch in zukünftigen Generationen erhalten bleibt. Wie wir das schaffen? Mit Innovation! Als einer von acht Bäckern nahm ich 2014 am EU-Projekt HealthBread teil. Gemeinsam mit europäischen Forschungseinrichtungen wurde ein Brot entwickelt, das den Gesundheitsanforderungen und Bedürfnissen von heute entspricht und dem zunehmenden Übergewicht und der Fettleibigkeit entgegenwirken soll. Ein Resultat, das sich sehen und auch schmecken lässt. Das vielleicht innovativste Brot der Welt ist nicht nur reich an wertvollen Inhaltsstoffen und daher wirklich g'sund, es schmeckt auch noch vorzüglich. Ein wahres "Zukunfts-Brot" also. Verantwortung für die Gesellschaft übernehmen wir aber auch noch in anderen Bereichen. So beliefern wir seit nunmehr 25 Jahren das Kolping-Wohnheim für Menschen mit besonderen Bedürfnissen in Waidhofen/Thaya täglich gratis mit Gebäck.
www.kasses.at

Online seit 16.10.2019 (Aktualisiert: 20.03.2023)