

Datum: 21.07.2015

coop
Coopzeitung

Region Bern-Biel

Coop-Zeitung Bern-Biel
3001 Bern
031 980 91 11
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 162'321
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 675.008
Abo-Nr.: 1087779
Seite: 6
Fläche: 44'747 mm²



Foto: Andreas von Guntler

Judith und Hans Freudiger produzieren ihre Knusperherzen aus Urdinkel aus natürlichen Rohstoffen und in Handarbeit.

Innovationen mit Herz



◆ Biglen

Judith und Hans Freudiger produzieren in ihrer Manufaktur aus natürlichen Rohstoffen Spezialitäten. Eine Neuheit sind Biscuits aus Urdinkel-Mehl.

Hans Freudigers (57) Herz schlägt für die Backstube – das spüren die Besuchenden der Manufaktur «Emmentaler Backwaren» in Biglen sofort. Freudigers Vater war

Landwirt, seine Mutter betrieb eine Bäckerei, in welcher der heutige Bäcker- und Konditormeister schon als Schüler aushalf. «Für mich war immer klar, dass ich Bäcker lernen wollte», blickt Freudiger zurück. Zum heutigen Unternehmen verhalf ihm auch der Zufall: Im Jahr 1993 suchte der damalige Besitzer der «Emmentaler Backwaren» per Inserat einen Nachfolger. Das Ehepaar Ju-

dith und Hans Freudiger übernahm die Traditionsfirma. Produziert wurde zuerst in der alten Mühle, vor vier Jahren konnte der Neubau an der Thunstrasse in Biglen bezogen werden.

Urdinkel und «Ämmitaler Anke»

Im modernen und hellen Raum läuft die Produktion der weitherum bekannten «Meränge» auf Hochtouren.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 58556161
Ausschnitt Seite: 1/2

Datum: 21.07.2015



Coopzeitung

Region Bern-Biel

Coop-Zeitung Bern-Biel
3001 Bern
031 980 91 11
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 162'321
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 675.008
Abo-Nr.: 1087779
Seite: 6
Fläche: 44'747 mm²

Judith und Hans Freudiger sind jedoch gerade mit einem ihrer neusten Coups beschäftigt: Biscuits aus Urdinkel. Zusammen mit Bauern der Region und der Steiner Mühle in Zollbrück schuf der kreative Bäckermeister die Dinkel-Wertschöpfungskette. «Unsere Urdinkel-Backwaren aus der Region Emmental sind ein Stück Heimat, das man schmeckt», schwärmt er und sticht von Hand – wie zu Grossmutterns Zeiten – aus dem acht Millimeter hohen Teig Herzen aus. Diese werden schliesslich zu Knusperherzen gebacken. Ein Jahr lang hat er in diese neue Produktlinie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen investiert. Verfeinert mit «Äm-mitaler Anke», direkt aus der Molkerei im Dorf. Das Gelingen seiner Backwaren schreibt Hans Freudiger auch dem Wasser zu. Wie andere Bäcker schwört auch er auf die hauseigene Grander-Wasseraufbereitung, welche das Wasser filtert und belebt. Zum Backen – seiner eigentlichen Leidenschaft – kommt er nicht mehr so oft: «Emmentaler Backwaren sind beliebt, das Team der dreissig meist langjährigen Angestellten will geführt sein.» Und das Wichtigste: Neukreationen liegen in der Kompetenz des Chefs. ● BST

NEU BEI COOP



Als Apéro und zum Kaffee

Die Herzknusperli aus Urdinkel sind ab Fr. 6.50 pro Packung in den Coop-Verkaufsstellen rund um Biglen erhältlich. Ebenfalls neu bei Coop finden Kundinnen und Kunden fünf Sorten von Freudigers Butter-Apéro-Gebäck aus Blätterteig und Simmentaler Kräutern für Fr. 5.80 pro Packung, alle mit Stückchen vom Berner Alpkäse aus dem Justital. Diese sind in allen grösseren Coop-Verkaufsstellen der Verkaufsregion Bern erhältlich.