



**BESCHLE**

**Schweizer Tafel**  
Essen verteilen – Armut lindern



## Medienmitteilung

# Pilotprojekt in Basel: Aus Brot vom Vortag zaubert Beschle frisches Brot Einladung zum Tasting

Für die Verwendung von überschüssigem Brot gibt es eine Reihe leckerer Rezepte. Eigentlich. Dennoch landet sehr viel Brot im Abfallkübel – sei es in der Gastronomie, im Detailhandel oder in Privathaushalten. Nun wartet die bekannte Basler Confiserie Beschle mit einer Innovation gegen Food Waste auf.

**Kerzers / Basel, 20. Juni 2023** – Getreide und Brot zählen zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Dennoch landen in der Schweiz sehr viel Getreide und sehr viel Brot im Abfall. Die Verschwendung beginnt bei der Verarbeitung von Getreidekörnern zu Mehl und setzt sich in der Gastronomie, im Detailhandel und in Privathaushalten fort. Laut einer ETH-Studie sind Brot und Backwaren gar Spitzenreiter beim Food Waste: Laut der Studie landen über 40 Kilogramm Brot und Backwaren pro Person und Jahr im Abfall.

### Eine Basler Innovation

Die traditionsreiche Basler Confiserie Beschle ergreift nun die Initiative und leistet neu einen aktiven Beitrag gegen Food Waste im Bereich der Backwaren. Beschle steht seit jeher für ein täglich frisch produziertes, handwerklich hergestelltes hochwertiges Angebot im Confiserie-, Schokoladen- und Backwarenssegment. Im letzteren Segment hat die Confiserie Beschle ein neuartiges, innovatives Verfahren entwickelt, mit dem aus hartem Brot vom Vortag wieder ein frisches Brot gezaubert wird. Aus 1 Kilogramm überschüssigem Brot kann Beschle etwa 3 Kilogramm frisches Brot herstellen.

Das aus überschüssigem Brot gewonnene, frische Rustico Brot zeichnet sich durch seine feine Textur und seine Luftigkeit aus. Dank der Form des Rustico Brotes ist es ausgezeichnet geeignet für ein Fondue und für den Toaster. Verkauft wird das Rustico Brot in den Filialen am Clara und in der Aeschen.

### **Kooperation mit der Schweizer Tafel**

Das überschüssige Brot wird Beschle von der Schweizer Tafel gegen eine Spende geliefert. Für die Schweizer Tafel, die täglich über 4 Tonnen Brot einsammelt, ist das eine win-win-Situation. Denn die Menge an Backwaren, welche die gemeinnützige Stiftung einsammelt, übersteigt bei Weitem die Nachfrage. Die von der Schweizer Tafel belieferten sozialen Institutionen können gar nicht so viel Brot entgegennehmen, wie zu verteilen wäre. Überdies ist die Haltbarkeit der Backwaren eine Herausforderung.

Aus diesen Gründen ist die Wiederverwertung des Brotes durch die Confiserie Beschle besonders wertvoll: die Backwaren werden vor der Vernichtung gerettet.

### **Tasting in der Beschle-Filiale am Claraplatz**

Medienschaffende sind herzlich zum exklusiven Tasting des Rustico Brotes eingeladen: Dieses findet am Dienstag, 4. Juli 2023 um 09.00 Uhr in der Filiale der Confiserie Beschle am Claraplatz in Basel statt. Neben dem Tasting wird es eine Führung durch die Backstube geben. Peter Eigenmann wird Interessierten Fragen zum innovativen Herstellungsprozess des Rustico Brotes beantworten.

Medienschaffende melden sich bitte bis zum 30. Juni 2023 an:

Anmeldung an: [kommunikation@schweizertafel.ch](mailto:kommunikation@schweizertafel.ch)

### **Weitere Informationen**

Sabrina Munz, Schweizer Tafel, Verantwortliche Marketing & Kommunikation  
Tel. 058 255 62 05, Mobile 079 598 33 72

[kommunikation@schweizertafel.ch](mailto:kommunikation@schweizertafel.ch)

[www.schweizertafel.ch](http://www.schweizertafel.ch)

Die Schweizer Tafel bewegt viel: Über 24 Tonnen Lebensmittel und Non-Food-Artikel jeden Tag – von grosszügigen Spendern hin zu armutsbetroffenen Menschen. Die Schweizer Tafel sammelt die Waren da ein, wo sie überschüssig sind, und bringt sie dorthin, wo sie zum Leben gebraucht werden. Nämlich von 530 Filialen der Schweizer Grossverteiler zu 500 sozialen Institutionen wie Obdachlosenheimen, Gassenküchen, Notunterkünften und Abgabestellen.