

Erfolgsfaktor Sport

Das Thema gesunde Ernährung spielt im Sport eine wichtige Rolle. Matthias Bachmann kreierte eigens ein besonderes Marathon-Brot.

Der Schweizer Confiseur Mathias Bachmann, Confiserie Bachmann, Luzern, ist ein begeisterter Marathonläufer. Als Sportler weiß er, worauf es bei der Ernährung im Hinblick auf einen Marathon ankommt. So setzt er in den Wochen vor dem Lauf auf eine vollwertige Ernährung. In diesem Zusammenhang hatte er dann auch die Idee, ein spezielles Brot zu entwickeln, dass in seinen Ernährungsplan passt. Darüber hinaus gelang ihm ein besonderer Marketing-Clou: er konnte die Veranstalter des ersten Lucerne Marathons als Partner gewinnen. Gemeinsam und mit großen Erfolg, wie es in einer Pressemitteilung heißt, wurde dann im Vorfeld bzw. im Rahmen des Marathons das Brot vertrieben.

Ernährungsphysiologisch ausgewogen

Der Körper eines Marathonläufers braucht Energie, damit er stark und leistungsfähig sein kann. Energie nimmt der Körper insbesondere in Form von Kohlenhydraten auf. Und hierfür ist Brot ein wichtiger Lieferant, wirbt man für das Brot. Dabei sei das offizielle Lucerne Marathon-Brot nicht irgendein Brot, sondern ein Pain Paillasse Rustic der besonderen Art. Hingewiesen wird dabei explizit auf die Zutaten und deren ernährungsphysiologische Bedeutung: so wird dann u.a. erwähnt, dass sich um ein aus Spezialmehl hergestelltes aromatisches Vollkornbrot handelt, das luftig und leicht feucht ist, darüber hinaus sei das Brot leicht verdaulich sei, weil die Hefe ausgegärt ist. Weitere an Vitamin- und Mineralstoffquellen reiche Zutaten sind Trockenfrüchte und spezielle Keimlinge.

Um dem Thema Gesundheit eins draufzusetzen, stellt Confiseur Bachmann das Marathon-Brot mit Natursole her. Zu betonen ist, dass das Unternehmen alle seine Broterzeugnisse mit Natursole backt, es ist reich an Mineralstoffen und Spurenelementen. Die Sole bringe ein Mehr an Geschmack, Volumen und Würze in das Brot.

Der Sportler als B(r)otschafter

„Die vielen Trainingseinheiten durch die wunderschöne Luzerner Landschaft haben mich inspiriert. Als Marathonläufer ist nebst dem Training die Ernährung ein wichtiger Erfolgsfaktor. Da ich täglich selber viel Brot esse, habe ich mich mit optimalen Zutaten und Marathonliteratur befasst. Das Brot ist das Ergebnis“, erklärt Matthias Bachmann die Idee. „Die Lancierung des Marathon-Paillasse Brotes kam gut vier Wochen vor dem Anlass gerade rechtzeitig. Nicht zuletzt durch die große Medienpräsenz wurde das Brot über Nacht zum Verkaufsschlager. Die große Beliebtheit und die vielen positiven Reaktionen freuten uns sehr. Gleichzeitig wurde mir auch ein bisschen unbehagen, da ich mit meinem rosa Bachmann-Shirt und als B(r)otschafter des gesündesten Marathon-Brotes natürlich nicht enttäuschen durfte.“

Ausführliche Informationen rund um das Brot und auch das Ma-



B(r)otschafter mit toller Promotionaktion: Matthias Bachmann bei der Herstellung des offiziellen Lucerne Marathon-Brotes.

(Foto: PM/Bachmann)

rathon-Ereignis sowie die Resonanz in der Presse gab es dann auch auf den erstklassig gestalteten, informativen Internetseiten der Confiserie (www.confiserie.ch). ha/arends@backmedia.info

Tel. 0234 / 90199 42

Anzeige

Seit 1900 der Schlüssel zu allem Laugengebäck

Pfisterer Backlaugenkonzentrate®
Pfisterer Brezelglanz®
Pfisterer Brezellauge®
Frosterlauge®

Aus quecksilberfreiem Membranverfahren
in bekannt guter Qualität und auf die neuzzeitliche Technologie beim
Verarbeiten von TK-Teiglingen und Laugengebäck abgestimmt.

Karl Pfisterer GmbH & Co. Brezellauge KG
74182 Obersulm-Willsbach
Telefon: 07134-981110 Telefax: 07134-17815
www.brezellauge.de E-Mail: info@brezellauge.de

Durch die **BÄKO**-Genossenschaften und Ihren **Fachgroßhandel**