Kleine Zutat,
grosse Wirkung
hefeschweiz

Kundenzufriedenheit aus Tradition

Seit 1902 wird im thurgauischen Stettfurt Hefe gezüchtet. Wenn eine Firma so lange besteht, sich auch in verändertem Umfeld und bei verschärfter Konkurrenz halten kann, dann macht sie einige Dinge richtig. Bei uns bedeutet das vor allem eines: den Kunden zuhören.

Unsere Kunden sind Ausgangspunkt all unserer Bemühungen. Unsere täglichen Aufgaben sind auf die Bedürfnisse unserer Partner ausgerichtet. Und so gelingt es uns immer wieder, durch Innovation genau die Produkte bereitzustellen, die unseren Kunden ihre Arbeit erleichtern. Gestern, heute – und in Zukunft.

Jede produzierte Hefecharge verlässt unser Haus erst nach 48 Stunden. Diese Zeit nutzen wir, um durch verschiedene Tests sicherzustellen, dass jedes einzelne Produkt den hohen Ansprüchen genügt. Laborkontrollen sind nur die letzten Glieder in einer Kette von Massnahmen, mit denen wir eine hohe, gleichbleibende Qualität unserer Produkte garantieren. Beste Rohstoffe, das langjährige Fachwissen unserer Mitarbeitenden, mehrstufige Kontrollen während des gesamten Produktionsprozesses und der Einsatz moderner Technologie sind weitere wichtige Elemente bei der Erfüllung höchster Anforderungen.

Qualität kommt nie aus der Mode

Lebende Innovationen für die Backstube

Die Hefe Schweiz AG ist immer wieder für eine Überraschung gut. So waren wir das erste Unternehmen, das eine Biohefe auf Melassebasis entwickelte. Auf unsere Biohefe sind wir stolz, erfüllt sie doch die strengen Richtlinien von Bio Suisse (Knospe). Eine weitere Innovation, auf die wir stolz sein dürfen: Hefe plus. Dieses neuartige Hefeprodukt überlebt auch in einem tiefgekühlten Teigling, ohne Einbusse der Triebkraft. Nur zwei Beispiele dafür, wie wir unsere Produkte konsequent auf die Bedürfnisse unserer Kunden, der Bäckerschaft, ausrichten.

Die Schweiz steht für viele Tugenden, die uns wichtig sind. Für Fleiss, Präzision, Innovationskraft, Vertrauenswürdigkeit und Zuverlässigkeit. Daher ist es kein Zufall, dass wir unser Unternehmen Hefe Schweiz AG genannt haben – sondern Ausdruck unserer Herkunft und unserer Ziele. Als einziges Unternehmen produzieren wir unsere Hefe vollständig in der Schweiz. Mit unserem Namen stehen wir für die gleichbleibend hohe Qualität, strenge Hygiene und unabdingbare Zuverlässigkeit unserer Produkte. Wir sind überzeugt, auf diese Weise genau das bieten zu können, was unsere Kunden schätzen.

Hefe Schweiz AG –
Der Name verpflichtet

Schon immer engagiert – Auch in Zukunft

Wer wie wir fest in einer Region verwurzelt ist, fühlt sich dieser verpflichtet, handelt langfristig, nachhaltig und konsequent. Bei uns heisst das beispielsweise, dass wir unser Wasser aus firmeneigenen Quellen beziehen. Das Kühlwasser, das beim Produktionsprozess erwärmt wird, sorgt im nahen Freibad für Badespass. Unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt nehmen wir wahr, indem wir unser Abwasser vorreinigen, ehe es in die kommunale Kläranlage gelangt. Gemeinsam mit dem Abwasserzweckverband betreiben wir ein Blockheizkraftwerk, das Methangas in elektrische Energie und Wärme umwandelt. All das machen wir schon lange – für die Region und ihre Menschen.

Hefe ist ein lebender Organismus und gehört biologisch zur Familie der Pilze. Folglich kann man eigentlich nicht sagen, dass Hefe «produziert» wird. Vielmehr wird sie in einem mehrstufigen und genau kontrollierten Verfahren unter idealen Bedingungen vermehrt. Wir bei der Hefe Schweiz AG haben diesen Prozess optimiert und gehören heute zu den führenden Anbietern von Backhefe und anderen Produkten, die dem Bäcker die Arbeit erleichtern.

Wir produzieren keine Hefe – Wir züchten sie

Vom Reagenzglas ins Brot

Eine Probe aus der Stammkultur wird in die sterile Nährlösung gegeben.

Die eigentliche Hefevermehrung findet im Fermenter statt.

Die flüssige Hefe wird in Zentrifugen von der vergorenen Würze getrennt.

Die Hefe wird entwässert.

Die nun flockige Hefe wird verdichtet, gepresst und anschliessend verpackt.

Fertig kommissioniert gelangen die Produkte direkt zu unseren Partnern.

ALLE VOM SELBEN STAMM

Aus der Stammkultur, die einer kontrollierten, wissenschaftlich begleiteten Aufzucht entstammt, entnehmen wir eine Probe, nur wenige Zellen. In einer sterilen, zuckerhaltigen Nährlösung vermehrt sich die Hefekultur innert kurzer Zeit rasant. Nach ungefähr 48 Stunden wird sie in einen speziellen Laborfermenter gegeben, wo das Wachstum erst richtig Schwung aufnimmt.

AUS HEFEZELLEN WIRD STELLHEFERAHM

Um sich zu vermehren, braucht die Hefezelle neben Stickstoff und Sauerstoff auch Zucker. Diesen beziehen wir in Form von Melasse und Dicksaft aus der nahen Zuckerfabrik Frauenfeld. Die beiden Rohstoffe werden von uns speziell aufbereitet, damit die Inhaltsstoffe für die Hefezellen verwertbar werden. Die sogenannte Würze dient dann als Grundlage für die Fermentation.

Nach Abschluss dieser Produktionsstufe gewinnen wir vorerst durch Separation den sogenannten Stellheferahm. Er dient als Ausgangsmaterial für die Züchtung der Verkaufshefe. Innert 5 Tagen sind aus wenigen Hefezellen insgesamt 20 Tonnen Stellheferahm geworden. In der kommenden Produktionswoche gewinnen wir daraus rund 120 Tonnen Verkaufshefe.

DIE WUNDERSAME VERMEHRUNG

Bevor eine Verkaufshefecharge produziert werden kann, muss das ganze Fermentationssystem mit Waschlauge und anschliessend mit Dampf gereinigt werden. So töten wir allfällige Fremdkeime ab, bevor die Fermentation beginnt. Neben Wasser fügen wir als Impfgut ca. 2000 Liter des Stellheferahms bei. Jetzt beginnt die eigentliche Hefevermehrung. Alle 2 Stunden verdoppelt sich die Anzahl der Hefezellen.

BEREIT MACHEN ZUM VERBRAUCH

Nach ungefähr 16 bis 18 Stunden ist eine Charge fertig. Die flüssige Hefe, der sogenannte Heferahm, wird nun von der vergorenen Würze getrennt und gewaschen.

Einigen Partnern liefern wir die Hefe in dieser flüssigen Form. Zumeist aber wird die Hefe mit einem Vakuumdrehfilter entwässert. Aus dem Heferahm entsteht so eine flockige Hefemasse. Diese wird verdichtet, zu einem Strang gepresst und kann dann auf verschiedenen Anlagen verpackt werden. Die verkaufsfertige Hefe gelangt sofort ins Kühllager, damit sie stabil, frisch und triebfähig bleibt.

Backhefe – Die traditionelle Zutat

Die Backhefe erfüllt bei der Herstellung von Brot eine wichtige Aufgabe. Sie produziert im Teig Kohlensäure, lockert ihn dadurch und verleiht dem Brot wertvolle Aromastoffe. Gezüchtet wird unsere Backhefe mit Rohstoffen aus unserer Region. Namentlich sind das Rübenmelasse und Zuckerdicksaft aus der nahe gelegenen Zuckerfabrik Frauenfeld.
Unsere Backhefe ist universell einsetzbar und darum in den Backstuben – ob Traditionsbäckerei oder Grossbäckerei – sehr beliebt. Sie eignet sich für direkte, kurze und lange Triebführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder auch für die Tiefkühlung.

Die Backhefe hat bei uns im Haus eine lange Tradition. Seit mehr als 100 Jahren begleitet uns dieses Naturprodukt auf unserem Unternehmensweg – immer erfolgreich.

Karton, 500 g (Würfelhefe)

Karton, 1 kg (Würfelhefe)

Karton, 5 kg

Karton, 10 kg

Harass, 20 kg

VitaD Hefe – Die traditionelle Zutat inklusive Vitamin D Kick

VitaD Hefe ist eine traditionelle Backhefe mit einem Vitamin D Zusatz. 100 g mit VitaD Hefe gebackene Backwaren decken 30 % des empfohlenen Tagesbedarfs an Vitamin D.

Teile der Bevölkerung erreichen die empfohlene Tageszufuhr von Vitamin D nicht und leiden somit an einem Mangel, der sich in vielerlei Hinsicht bemerkbar machen kann. Das Sonnenschein-Vitamin beeinflusst nicht nur unseren Gemütszustand, sondern ist ein essentieller Nährstoff für den Knochenstoffwechsel oder das Immunsystem. Im Gegensatz zu anderen Vitaminen, die nur über die Nahrung aufgenommen werden können, bildet unser Körper das Vitamin D selbst durch direkte Sonneneinstrahlung auf der Haut. Sonnenschutzmittel, Kleidung und ungenügende Aufenthalte draussen im Sonnenlicht führen zu einem Vitamin D Mangel, besonders während den sonnenarmen Wintermonaten.

Karton, 10 kg

Biohefe – Die bewusste Wahl

Die Biohefe ist wichtiger Bestandteil sämtlicher Backwaren, die die strengen Richtlinien von Bio Suisse (Knospe) oder anderen Biolabels erfüllen müssen. Unsere seit 2004 zertifizierte Biohefe wird durch modernste Technologie in einer natürlichen Fermentation gewonnen. Damit wir die Biohefe überhaupt als solche anbieten dürfen, verwenden wir ausschliesslich Bioprodukte: Biomelasse, Biobierhefe und Biogluten sorgen in einer gegenüber der konventionellen Chargenführung doppelt so langen Fermentation für ein ausgezeichnetes Bioprodukt aus Stettfurt. Auch die Biohefe ist universell einsetzbar. Nahezu gleiche Verarbeitungseigenschaften wie jene der traditionellen Backhefe machen sie zur echten Alternative.

Karton, 500 g (Würfelhefe)

Karton, 2.5 kg

Karton, 10 kg

Harass, 20 kg

Hefe plus – Die coole Innovation

Hefe plus trotzt der Kälte und wird so zur grossen Erleichterung für den Bäcker. Normalerweise verliert Backhefe einen Teil ihrer Triebkraft, wenn Teiglinge (gegart oder ungegart) tiefgekühlt werden. Nur mit Zusatzstoffen wie Backmittel, Emulgatoren, Enzymen usw. können die gefrorenen Teiglinge ohne Volumenverlust wieder aufbereitet werden. Bei Hefe plus bleibt die optimale Triebkraft auch nach dem Tiefkühlvorgang bestehen. Ohne jegliche Zusatzstoffe, und trotzdem mit den Resultaten, die eine perfekte Hefe ausmachen: volle Entfaltung des Brotaromas und luftige, lockere Konsistenz der Backwaren.

Karton, 3 kg

Harass, 15 kg

Panatura-Familie – Vorteige für die moderne Backstube

PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig

Panatura steht für natürliche, hochwertige Weizenvorteige, die von der Hefe Schweiz AG in Lizenz produziert werden. Die Panatura-Produkte erleichtern die Arbeit des Bäckers und garantieren feine Backwaren. Diese überzeugen durch schönes Volumen, feuchte Krume, feine Kruste und lang anhaltende Frische. Nur die besten Rohstoffe sind für die Panatura Vorteige gut genug. Panatura Vorteige werden über mehrere Tage fermentiert. Für die unterschiedlichen Anwendungen stehen vier verschiedene Vorteige zur Verfügung, mit denen wir die moderne Bäckerei als Partner unterstützen.

naturel

Panatura hell, 8 kg

Panatura dunkel, 8 kg

Panatura bio, 8 kg

Panatura forte, 8 kg

Alle Sorten auch im Mehrweggebinde, 15 kg

Ergänzungssortiment für die Backstube

Ziel ist es, unseren Kunden, den Bäckern, ein idealer Partner zu sein. Darum haben wir uns entschlossen, unsere umfassende Logistik auch für Handelswaren zu nutzen. Diese ideale Ergänzung zum angestammten Hefe- und Vorteigangebot bringt dem Bäcker willkommene Entlastung in der täglichen Arbeit.

MALZPRODUKTE
Malzprodukte sind ein nützlicher Helfer. Im hellen Kleingebäck, bei Zöpfen und Broten entfaltet Malz zusätzliche Eigenschaften: Die Färbung der Backwaren wird abgerundet und das Aroma weiter verfeinert.

BACKMITTEL UND -MISCHUNGEN
Wir vertreiben die Marke DiaMalt als Generalvertreter. Backmischungen und Backmittel erster Güte unterstützen das handwerkliche Können des Bäckers und sind im Schweizer Markt bestens etabliert.

Maltol, 10 kg

DiaMalt, 15 kg

DiaBürli-Mix, 25 kg

DiaPur 1 %, 25 kg

Backstudio

Kundennähe ist uns wichtig, genauso wie das Streben nach der optimalen Lösung. Darum haben wir im Sommer 2019 einen Ort geschaffen, der für Entwicklungen, Schulungen und Begegnungen steht. In unserem Backstudio befindet sich eine komplette Infrastruktur mit neuesten Geräten für Patt, Gärunterbrechung und Gärverzögerung sowie ein angegliederter Schulungsraum und eine Caféteria.

In unserem Backstudio möchten wir gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern wachsen können. Im Zentrum steht für uns, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen, das Knowhow zu bündeln und eine optimale Lösung zu erarbeiten, damit alles perfekt aufgeht. Das ist für uns Kundennähe.

Tagtäglich frisches Brot –
Dafür steht die Hefe Schweiz AG

Mathias Roost, Geschäftsführer Hefe Schweiz AG

Im Namen des gesamten Teams danke ich allen Kundinnen, Kunden und Geschäftspartnern für ihr Vertrauen in uns und unsere Produkte. Täglich stellen wir uns mit Freude und Elan der Herausforderung, für alle Geniesserinnen und Geniesser von frischem Brot und Backwaren ein echtes Naturprodukt herzustellen. Aus dem thurgauischen Stettfurt, mit einheimischen landwirtschaftlichen Rohstoffen nachhaltig und umweltschonend gezüchtet und produziert – das sind unsere Produkte. Dafür steht die Hefe Schweiz AG heute und auch in Zukunft. Setzen wir den erfolgreichen Weg gemeinsam fort!

hefeschweiz

Hefe Schweiz AG
Hauptstrasse 11
CH-9507 Stettfurt

T +41 52 369 63 63
info@hefe.ch
www.hefe.ch