



Claude und Manuel Chautems: glutenfrei Backen mit Leidenschaft.



Fotos: Juliane Meier

## Backguet GmbH: wenn Leidenschaft zum Beruf wird

Backguet GmbH – individuelle glutenfreie Backräume. Haben Sie Lust, mal etwas Neues auszuprobieren aus einer ausschliesslich glutenfreien Backstube? Dazu lädt Backguet GmbH ein, ein kleines Backunternehmen in der Region Fricktal.

**A**ngeboten werden eine Vielzahl leckerer Frucht- und Käsewähen, Nuss- und Mandelgipfel, Birrewegli und Brote (z.B. Chiabrot) bis hin zu Torten und Guetzli. Eine besondere Spezialität sind Dattelrollen mit einer saftigen Füllung aus getrockneten Datteln, umhüllt von

zartem Blätterteig. Hinter dem Namen «Backguet» steht Herr Claude Chautems, der seit Jahresbeginn in seiner eigenen kleinen Backstube selbst produziert. Momentan bäckt er jeden Montag und Dienstag auf Bestellung und versendet die Backwaren anschliessend direkt per Post oder beliefert regionale Kunden sogar selbst. Die Idee entstand durch die Diagnose Zöliakie bei seinem zehnjährigen Sohn Manuel und den Wunsch, eigene bessere Backresultate zu kreieren, als es das herkömmliche glutenfreie Verkaufssortiment zu teils hohen Preisen bietet. Als gelernter Bäcker-Konditor absolvierte Herr Chautems 2014 einen Diplomkurs Konditorei an der Bäckerfachschule Richemont, um das eingerostete

Handwerk wieder aufzufrischen. Sohn Manuel ist bereits begeisterter Hilfsbäcker und unterstützt seinen Vater gelegentlich in der Backstube. Herr Chautems ist noch auf der Suche nach geeigneten Vertriebspartnern (Reformhäuser, Drogerien, Apotheken oder Marktstände) und würde sich über neue Kontakte freuen.

In der zweiten Jahreshälfte 2015 plant er einen eigenen Online-Shop, wo man die Backwaren auch bestellen kann ([www.backguet.ch](http://www.backguet.ch)).

Momentan senden Sie Ihre Wünsche und Bestellungen bitte an: [glutenfrei@backguet.ch](mailto:glutenfrei@backguet.ch)

*(Juliane Meier, Vorstand, Ressort Veranstaltungen)*