

# Berlins beste Bäcker ([http://berlinsbeste backer.de/](http://berlinsbestebacker.de/))

Das Handwerk lebt!



## Mit Globi ist gut frühstücken

Seit dem 26. August dieses Jahres ist Lukas Imseng in der Schweiz wieder in aller Munde. Das liegt nicht etwa an den schmackhaften Broten des 56-jährigen Bäckermeisters aus dem Kanton Wallis, sondern an seinem zweiten Buch, das an diesem Tag in Luzern getauft wurde. „Globis grosses Frühstücksbuch – Alles über die wichtigste Mahlzeit des Tages“ heißt das Werk, das Imseng zusammen mit dem Autor Marc Zollinger und dem Illustrator Walter Pfenninger verfasst hat.



Der fröhliche Lausbub Globi, eine Kreuzung aus Papagei und Mensch, ist für die Schweizer Kinder seit 85 Jahren ein lustiger kleiner Held, über dessen Abenteuer seit 1935 jedes Jahr ein neues Buch erscheint. Jetzt geht es also um das Abenteuer Frühstück, das in vielen Haushalten kaum noch eine Rolle spielt.

„Mit dem Buch möchten wir Familien spielerisch dazu ermuntern, das Frühstück wieder gemeinsam zuzubereiten und einzunehmen“, erzählt Imseng, der in dem 1.800 Meter hoch gelegenen Ort Saas-Fee ein Hotel mit integrierter Bäckerei, Café und Bäckereimuseum betreibt.



60 Rezepte aus aller Welt hat Lukas Imseng für den wunderschön illustrierten Titel aus dem Globi-Verlag zusammengetragen. Auf dieser Basis gehen der Bäckermeister und seine Co-Autoren zum Beispiel der Frage nach, ob das Frühstück bereits in Ägypten verbreitet war, oder was in Japan, Australien und Mexiko am



Morgen auf den Tisch kommt.

Gewiss, Backwaren spielen in dem 121 Seiten umfassenden Buch für Kinder ab 5 Jahren eine wichtige Rolle. „Wir möchten jedoch die gesamte Bandbreite des Frühstücks aufzeigen, zu dem beispielsweise auch Haferflocken, Eierspeisen oder Joghurt gehören“, sagt Imseng.



Das ist dem umtriebigen Bäcker- und Konditormeister und seinen beiden Mitstreitern ebenso gelungen wie die Darstellung der Themen Nachhaltigkeit, achtsamer Umgang mit Lebensmitteln oder die richtigen Aufbewahrung von Brot. „Globis grosses Frühstücksbuch“ ist bereits das zweite Werk von Lukas Imseng. Schon 2012 hat er sein Fachwissen und seine Rezepte in den Titel „Backen mit Globi“ eingebracht, der sich bis heute fast 25.000 mal verkauft hat.

Kinder nehmen auch in Imsengs Alltag eine wichtige Rolle ein. So veranstaltet er in seinem „Bäckerei-Hotel“, das über zwölf Zimmer und einen „Tea-Room“ mit 75 Plätzen verfügt, jeden Dienstag einen Kinderbacktag nach Rezepten aus seinen Büchern.



Neben der Backstube, in der auch das durch die Ursprungsbezeichnung AOP geschützte Walliser Roggenbrot aus dem Ofen kommt, lädt Lukas Imseng zu Führungen durch sein liebevoll gestaltetes Museums ein. In dem einzigen öffentlichen privaten Bäckereimuseum der Schweiz schlagen nicht nur Kinderherzen höher, wenn sie alte Werkzeuge, Maschinen, Marzipanformen, Getreidemühlen oder Rezeptbücher betrachten – und Imseng Geschichten dazu erzählt, die sein kleiner Freund Globi so auch erlebt haben könnte.

Erstveröffentlichung: *Allgemeine BäckerZeitung*  
([www.abzonline.de](http://www.abzonline.de) (<http://www.abzonline.de>))

LIEBER NACH STAAKEN ALS IN DIE  
STAATEN  
([HTTP://BERLINSBESTEBAECKER.D  
E/LIEBER-NACH-STAAKEN-ALS-  
IN-DIE-STAAKEN/](http://berlinsbestebaecker.de/lieber-nach-staaken-als-in-die-staaten/))

DER EINZELKÄMPFER VON  
FÜRSTENBERG  
([HTTP://BERLINSBESTEBAECKER.D  
E/DER-EINZELKAEMPFER-VON-  
FUERSTENBERG/](http://berlinsbestebaecker.de/der-einzelkaempfer-von-fuerstenberg/))