

PRESSEKIT · SVEN THE BAKER · DACH



Der deutsche Bäcker in der Wüste

Vom Bäckersohn aus Hannover zum Bestseller-Autor in Dubai — drei Jahre nach „Goodbye Deutschland“ kommt Sven the Baker mit zwei Amazon-Nr.-1-Büchern zurück nach Deutschland.

Gelernter Bäcker · Backprofi · Bestseller-Autor

Zwei Bestseller beim Verlag ONDALY: Die Brot-Revolution · Der Tod sitzt mit am Tisch

Dubai · Vereinigte Arabische Emirate · Stand Juni 2026

PRESSEKIT AUF EINEN BLICK · SVEN THE BAKER

Der deutsche Bäcker in der Wüste

*Zwei Amazon-Nr.-1-Bücher, TV-erprobt aus „Goodbye Deutschland“, 40 Jahre Backhandwerk
— jetzt auf DACH-Tour von Juli bis September 2026.*

5× Nr. 1

Amazon-Bestseller in fünf Kategorien

TV-erprobt

Goodbye Deutschland ·
Übermorgenland · Dubai One

40 Jahre

Backhandwerk · Dubai seit über 20
Jahren

Reichweite: 20.000 WhatsApp-Kontakte · aktive Kanäle auf Instagram, YouTube & Facebook

Themen & Formate: Vorträge & Keynotes · Panel Talks · Backklassen & Backvorführungen ·
Lesungen · Interviews

International gefragt: Vorträge, Workshops & Schulungen weltweit — DACH, Naher Osten, Asien,
Nordamerika

Die Bücher: Die Brot-Revolution · Der Tod sitzt mit am Tisch (Verlag ONDALY, Innsbruck)

Auszeichnung: Autor des Jahres 2026 — MDL Award, München

Aktuell: DACH-Tour Juli–September 2026 · alle VOX-Folgen jetzt in der RTL+ Mediathek

Pressekontakt: presse@sventhebaker.com · +49 162 666 4422 (WhatsApp) ·
www.sventhebaker.com

Inhalt

- 01 Pressemitteilung
- 02 Sechs Story Angles für Redaktionen
- 03 Autoren-Bio in drei Längen
- 04 Die Bücher
- 05 Bestseller-Belege (datiert)
- 06 Programme und Termine
- 07 Talking Points
- 08 Interview-Fragen
- 09 Quotables
- 10 Stimmen aus Backstube und Branche
- 11 Faktenblatt
- 12 Medienpräsenz und internationale Auftritte
- 13 Pressekontakt und Bildmaterial

Drei Wege zu Sven the Baker

Alles, was Sie brauchen, liegt in dieser Datei — Pressemitteilung, Story-Angles, druckfertige Bio, Zitate zum Abdruck, Faktenblatt, hochauflösende Fotos und datierte Belege. Wählen Sie Ihren Weg:

Für Redaktionen	Print und Online: druckfertige Bio in drei Längen, sechs Story-Angles, Quotables, Faktenblatt und hochauflösende Fotos — direkt entnehmbar. Kontakt: presse@sventhebaker.com .
Für Sender	TV, Radio, Podcast: Sendungs-Angles, 15 Interview-Fragen, Talking Points, VOX-Historie. Verfügbar für Studio, Schalte und Vor-Ort. Direkt: +49 162 666 4422 (WhatsApp).
Für Agenturen & Veranstalter	DACH-Tour 2026 (Juli–September), Lesungen, Backvorführungen, Vorträge — auch international buchbar. Booking über die Kontaktwege in Sektion 13.

Dubai · Juni 2026

Der deutsche Bäcker in der Wüste

Vom Bäckersohn aus Hannover zum Bestseller-Autor in Dubai — drei Jahre nach „Goodbye Deutschland“



Sven the Baker in seiner Backstube — Sauerteig und deutsches Brothandwerk in Dubai.

Sven Mostegl, 56, ist gelernter Bäcker und Backprofi mit über vierzig Jahren am Ofen. Geboren im Schwarzwald, kurz nach der Geburt mit der Familie über Hamburg nach Hannover gezogen, wuchs er in der Bäckerei seines Vaters auf — eines Bäckers mit besonderer Spezialisierung auf Sauerteig. Seit über zwanzig Jahren lebt er in Dubai, wo er Sven the Baker's Kitchen betreibt: eine deutsche Bäckerei mitten in der Wüstenmetropole, die für deutsches Brot, echten Sauerteig und Vollfermentation steht.

Seine zwei Bücher „Die Brot-Revolution“ und „Der Tod sitzt mit am Tisch“ (beide Verlag ONDALY, Innsbruck) erreichten auf Amazon in fünf Kategorien Platz eins. „Der Tod sitzt mit am Tisch“ stand Anfang Mai 2026 auf der bezahlten Bestsellerliste Mikrobiologie auf Platz 1 — auf Platz 7 derselben Liste: „Alles überstanden?“ von Prof. Dr. Christian Drosten. Die datierten Belege finden sich in Sektion 05.

In Deutschland ist Mostegl einem breiten Publikum bekannt aus mehreren Folgen von „Goodbye Deutschland“ (VOX, 2018, 2019, 2021, 2022, 2025), aus „Kai reist“ und der VOX-Dokumentation „Übermorgenland — Deutsche Träume in den Emiraten“. Am 29. Mai 2026 zeigte VOX in der Primetime erneut eine Goodbye-Deutschland-Folge mit ihm. Alle Folgen sind aktuell in der RTL+ Mediathek abrufbar.

Die Geschichte hinter Sven the Baker beginnt in der Backstube seines Vaters. Mit acht Jahren stand Mostegl zum ersten Mal am Teig. „Mein Vater musste einen Teig nur kurz berühren und am Finger schnuppern — und konnte sagen, was alles drin war.“ Vierzig Jahre später trägt Mostegl dieses Handwerk in eine Region, in der Brot lange vor allem importiert war. Heute bäckt er für Gäste aus mehr als vierzig Nationen und gibt regelmäßig Backklassen.

Die Kernbotschaft seiner Bücher ist konstant: Echtes Brot ist Handwerk — und gutes Handwerk schmeckt man. Mostegl erklärt das nicht aus dem Labor, sondern aus vierzig Jahren an Mehl, Wasser, Zeit und Hand, getragen von der eigenen Lebenserfahrung.

Für 2026 sind eine DACH-Tour von Juli bis September sowie regelmäßige Auftritte in Deutschland, Österreich und der Schweiz geplant. Anfragen aus Redaktion, Sender und Veranstaltung werden zeitnah beantwortet.

02 Sechs Story Angles für Redaktionen

Sechs Aufhänger für Redaktionen und Booker. Jeder Angle ist eine eigene Geschichte. Auswählen, kombinieren oder einen eigenen Winkel finden.

Angle 01 Drei Jahre nach Goodbye Deutschland — was wurde aus dem Bäcker in Dubai

News-Hook zur Wiederausstrahlung am 29. Mai 2026 auf VOX in der Primetime. Damals zeigte die Sendung den Aufbau einer deutschen Backstube in der Wüstenmetropole. Drei Jahre später ist aus dem Bäcker ein Bestseller-Autor geworden, die Bäckerei hat sich etabliert, das Brot ist in der internationalen Community angekommen. Der natürliche Folge-Auftritt für Frühstücksfernsehen, Boulevard und Magazin.

Geeignete Formate: Frühstücksfernsehen, Talkshow, Boulevardpresse, Wochenmagazin

Angle 02 Vom Bäckersohn aus Hannover zum Bäcker in der Wüste

Persönliche Story-Linie. Geboren 1970 im Schwarzwald, kurz nach der Geburt über Hamburg nach Hannover gezogen, dort aufgewachsen in der Bäckerei des Vaters — eines Bäckers mit besonderer Spezialisierung auf Sauerteig. Mit acht Jahren stand Mostegl zum ersten Mal an der Backstube. Vierzig Jahre Bäckerhandwerk später lebt er in Dubai, wo deutsches Brot bislang vor allem Importware war. Heute backt er für Gäste aus über vierzig Nationen.

Geeignete Formate: Lebensgeschichte, Boulevardpresse, Wochenmagazin, Persönlichkeitsporträt, Talkshow

Angle 03 Brot ist Handwerk — und Handwerk schmeckt man

Vollfermentation und Sauerteig, vom Bäcker erzählt, ohne wissenschaftliche Brille. Sven the Baker zeigt, dass echtes Brot kein Mode-Lifestyle ist, sondern Handwerk — wie Vollfermentation funktioniert, was echter Sauerteig ist, warum manche Brote bekömmlicher sind als andere. Erklärt aus vierzig Jahren Erfahrung in Backstube und Mehlsack: nicht der Forscher mit dem Mikroskop, sondern der Bäcker mit dem Teig in der Hand.

Geeignete Formate: Frühstücksfernsehen, Food-Magazin, Kulinarik-Sendung, Wochenend-Beilage, Brot-Podcast

Angle 04 Backklassen Dubai — mit der Welt am Backofen

Sven the Baker gibt regelmäßig Backklassen in seiner Bäckerei in Dubai. An einem Tisch sitzen Inder, Russen, Briten, Filipinos, Deutsche, Saudis. Vor ihnen steht ein deutscher Bäcker und zeigt, wie Brot funktioniert: wie Mehl auf Wasser reagiert, was Hefe von Sauerteig unterscheidet, warum es nicht egal ist, wie lange man wartet. Völkerverständigung über den Backofen.

Geeignete Formate: Reisesendung, Frühstücksfernsehen, Kulinarik-Reportage, Auslandsmagazin, Lifestyle-Magazin

Angle 05 Bestseller-Bücher — was Bäcker schreiben, wenn sie ehrlich werden

Zwei Bücher beim Verlag ONDALY, beide Amazon-Nummer-1 in mehreren Kategorien. „Die Brot-Revolution“ erklärt, warum Brot kein Problem ist, sondern eine Lösung sein kann. „Der Tod sitzt mit am Tisch“ ist Mostegls Hauptwerk zur Wirkung von Ernährung — in der Sprache des Bäckers, nicht des Labors. Wie kommt ein Buch ohne Marketing-Maschinerie auf Platz eins? Und was sagt das darüber, was Leserinnen und Leser heute suchen?

Geeignete Formate: Buchsendung, Feuilleton, Literaturmagazin, Buchblogger, Health-Podcast

Angle 06 DACH-Tour 2026 — Heimkehr eines deutschen Bäckers

Von Juli bis September 2026 ist Sven the Baker in Deutschland, Österreich und der Schweiz unterwegs. Lesungen, Backvorführungen, Vorträge, Begegnungen mit Kollegen und Lesern — eine Reise zurück in das Land, aus dem er ausgewandert ist, mit dem Handwerk, das er dort gelernt hat. Die perfekte Andocksituation für lokale Sender, Wochenzeitungen und Stadtmagazine in jeder Station.

Geeignete Formate: Regionalfernsehen, Stadtmagazin, Lokalzeitung, Buchhandlungs-PR, Veranstaltungspresse

03 Autoren-Bio in drei Längen

Bauchbinde — eine Zeile

Sven Mostegl — gelernter Bäcker und Backprofi, Bestseller-Autor. Lebt in Dubai.

Standard-Bio — rund hundert Wörter

Sven Mostegl, 56, ist gelernter Bäcker und Backprofi mit über vierzig Jahren Erfahrung am Ofen. Aufgewachsen in der Bäckerei seines Vaters in Hannover, lebt er seit über zwanzig Jahren in Dubai, wo er Sven the Baker's Kitchen betreibt — eine deutsche Bäckerei mitten in der Wüstenmetropole. Er steht für Vollfermentation, echten Sauerteig und deutsches Brot. Seine zwei Bücher „Die Brot-Revolution“ und „Der Tod sitzt mit am Tisch“ (beide ONDALY, Innsbruck) waren Bestseller in mehreren Amazon-Kategorien. Bekannt aus mehreren Folgen von „Goodbye Deutschland“, „Kai reist“ und der VOX-Dokumentation „Übermorgenland“.



Sven Mostegl — Studioaufnahme (Foto: Andreas Amplatz).

Lange Bio — rund dreihundertfünfzig Wörter

Sven Mostegl, geboren 1970 im Schwarzwald, zog kurz nach seiner Geburt mit der Familie über Hamburg nach Hannover und wuchs dort in der Bäckerei seines Vaters auf — eines Bäckers mit besonderer Spezialisierung auf Sauerteig. Mit acht Jahren stand er zum ersten Mal in der Backstube. „Mein Vater musste einen Teig nur kurz berühren und am Finger schnuppern — und konnte sagen, was alles drin war.“ Mostegl ist gelernter Bäcker und Backprofi.

In den 1980er-Jahren absolvierte er Ausbildungen und Kurse zum Fitnesscoach mit Schwerpunkt Ernährung und betrieb über die folgenden Jahre — neben seinem Bäckerberuf — ein professionelles Sportstudio in Norddeutschland im Raum Hannover. Eigene Krankheitsstationen vertieften sein Verständnis dafür, wie Brot und Ernährung auf den Körper wirken. Dieses Wissen ist die Grundlage seiner heutigen Arbeit und beider Bücher.

Seit über zwanzig Jahren lebt Mostegl in Dubai. Dort betreibt er Sven the Baker's Kitchen — eine deutsche Bäckerei, die für Vollfermentation, echten Sauerteig und deutsches Brot in einer Region steht, in der Brot bislang vor allem importiert war. Heute bäckt er für Gäste aus mehr als vierzig Nationen und gibt regelmäßig Backklassen, in denen er sein Handwerk weitergibt.

Mostegl trägt das deutsche Bäckerhandwerk auch international: Auf der Expo 2020 Dubai hielt er als erster Bäcker in der Geschichte einer Weltausstellung im deutschen Pavillon einen Vortrag über

deutsches Brot, Sauerteig und Gesundheit. Auf der iba 2025 in Düsseldorf, der weltgrößten Bäckereimesse, war er mit Vorträgen, Forumsgesprächen und Paneldiskussionen aktiv — vor allem für die Sichtbarkeit des deutschen Bäckerhandwerks.

Sein Werk umfasst zwei Bücher beim Verlag ONDALY (Innsbruck). „Die Brot-Revolution“ war Bestseller in drei Amazon-Kategorien — Backen Allgemeines, Vegane und Vegetarische Küche, Fachbücher Zellbiologie. „Der Tod sitzt mit am Tisch“ war Bestseller in den Kategorien Allergien und Mikrobiologie. Beide Bücher erscheinen in deutscher und englischer Sprache, weitere Übersetzungen sind in Vorbereitung. 2026 wurde Mostegl vom MDL Magazin (München) als Autor des Jahres ausgezeichnet. In Deutschland ist Mostegl bekannt aus mehreren Folgen von „Goodbye Deutschland“ (VOX, 2018–2025), aus „Kai reist“ und der VOX-Dokumentation „Übermorgenland“. Für 2026 ist eine DACH-Tour von Juli bis September geplant.

04 Die Bücher



Die Brot-Revolution

Warum Getreide gesünder ist, als viele denken — und wie wir damit die Welt ernähren können

Brot gilt als No-Go der modernen Ernährung. Doch echtes Brot ist bekömmlich — wenn man es richtig macht. Mostegl zerschlägt Halbwahrheiten über Getreide, Gluten und Sauerteig und führt durch eine Materie, die nur scheinbar einfach ist. Mit fünf Grundrezepten, einer ehrlichen Toppings-Sammlung und einem Welternährungsmodell.

Verlag: ONDALY (Innsbruck), 1. Auflage

Erschienen: Mai 2025

Umfang: 335 Seiten

ISBN: Softcover 978-3-903521-48-3 · Hardcover 978-3-903521-49-0 · E-Book 978-3-903521-50-6

Englische Edition: „The Bread Revolution“ · ISBN 978-3-903521-88-9 (erschienen)

Preise (inkl. MwSt.): Hardcover €32,99 · Taschenbuch €21,99

Bestseller: Nr. 1 in drei Amazon-Kategorien (Backen Allgemeines, Vegane & Vegetarische Küche, Fachbücher Zellbiologie)

Umschlag: Lisa Schamschulla



Der Tod sitzt mit am Tisch

Aber nur einer entscheidet, wer mitessen darf

Mostegls zweites Buch erklärt die Wirkung von Brot, Fermentation und Ernährung auf den Körper — aus Sicht eines Bäckers, der die eigenen Krankheitsstationen durchlebt hat. Keine Theorie aus dem Labor, sondern Erfahrung aus der Backstube. In 37 Kapiteln, in klarer Sprache, ohne Vorwürfe an die Industrie, mit Verantwortung beim Einzelnen.

Verlag: ONDALY (Innsbruck)

Erschienen: 23. Januar 2026

Umfang: 303 Seiten

Aufbau: Vorwort, 37 Kapitel, Nachwort, Danksagung

ISBN: 978-3-903660-03-8 · englischer Druck 9783903660090

Preise (inkl. MwSt.): Hardcover €24,90 · Taschenbuch €14,95

Bestseller: Nr. 1 in zwei Amazon-Kategorien (Allergien, Mikrobiologie)

Beteiligte: Lektorat Stevie Tagwerker · Cover Lisa Schamschulla · Autorenfotos Andreas Amplatz

Vertrieb: Beide Bücher sind weltweit exklusiv über Amazon erhältlich (deutsch und englisch). Signierte Exemplare ausschließlich bei Live-Terminen.

05 Bestseller-Belege (datiert)

Quelle: amazon.de, Bestseller-Listen der jeweiligen Kategorien. Die nachfolgenden Screenshots sind datiert; Original-Screenshots liegen dem Pressekontakt vor und werden auf Anfrage zur Verfügung gestellt. Die Ränge auf Amazon werden laufend aktualisiert.

Der Tod sitzt mit am Tisch — Mikrobiologie (Top 100, bezahlt)

Stand Anfang Mai 2026: Platz 1. Auf Platz 7 derselben Liste: „Alles überstanden?“ von Prof. Dr. Christian Drosten (Charité-Virologe).

The screenshot shows the Amazon.de 'Bestseller' page for the category 'Mikrobiologie'. The top navigation bar includes links like 'Unternehmen', 'Benutzer hinzufügen', 'Großhandel', etc. The main header reads 'Bestseller' and 'Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf Verkaufszahlen. Wird häufig aktualisiert.' Below this, the section is titled 'Bestseller in Mikrobiologie' with sub-sections 'Top 100 - Bezahlt' and 'Top 100 - Gratis'. The list displays 15 items. Item #1 is 'Der Tod sitzt mit am Tisch' by Sven Monstgrupp, a Kindle Ausgabe for 4,44 €, with 1 star rating and 3 available formats. Item #7 is 'Alles überstanden? Ein überfalliges Gespräch...' by Christian Drosten, a Kindle Ausgabe for 20,99 €, with 177 star ratings and 3 available formats. Other items include 'Medizinische Mikrobiologie für Dummies', 'Medizinische Mikrobiologie und Infektiologie', 'Brot Backen für ein gesundes...', 'Ein Keim kommt selten allein', 'Mein Mikrobiom, meine Gene und ich', 'BORAX', and 'Warum erschuf Gott die Viren?'.

amazon.de — Bestseller in Mikrobiologie (Top 100, bezahlt), Stand Mai 2026. Platz 1 vs. Platz 7.

Der Tod sitzt mit am Tisch — Allergien (Top 100, bezahlt)

Stand Anfang Mai 2026: Platz 1.

The screenshot shows the Amazon.de 'Bestseller' page for the category 'Allergien'. The top navigation bar is similar to the previous screenshot. The main header reads 'Bestseller' and 'Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf Verkaufszahlen. Wird häufig aktualisiert.' Below this, the section is titled 'Bestseller in Allergien' with sub-sections 'Top 100 - Bezahlt' and 'Top 100 - Gratis'. The list displays 10 items. Item #1 is 'Der Tod sitzt mit am Tisch' by Sven Monstgrupp, a Kindle Ausgabe for 4,44 €, with 1 star rating and 3 available formats. Item #2 is 'Der Vagus Nerv: So bringen Sie Körper & Gel...' by Dr. Cordula Eide, a Kindle Ausgabe for 6,99 €, with 680 star ratings and 2 available formats. Item #3 is 'Histaminintoleranz Kochbuch: Die 150 beste...' by Respiro Prells, a Kindle Ausgabe for 4,99 €, with 275 star ratings and 2 available formats. Item #4 is 'Histaminintoleranz aus einem völlig neuen...' by Dirk Schweigler, a Kindle Ausgabe for 9,99 €, with 41 star ratings and 2 available formats. Item #5 is 'Leaky Gut: Den durchlä...' by Dirk Schweigler, a Kindle Ausgabe for 9,99 €, with 152 star ratings and 2 available formats. Item #6 is '120 Glutenfreie Rezepte: Das große Zöliakie...' by Tina Kuhl, a Kindle Ausgabe for 0,99 €, with 45 star ratings. Item #7 is 'Fructose-Unverträglichkeit: Beschwerdefrei...' by Doris Fritzsche, a Kindle Ausgabe for 14,99 €, with 113 star ratings. Item #8 is 'Cosori Heißluftfritteuse Doppelkammer Dual...' by Mike Köster, a Kindle Ausgabe for 0,99 €, with 391 star ratings. Item #9 is 'HISTAMIN? Ich doch nicht! Mein Leben mit...' by Theresia Lage, a Kindle Ausgabe for 6,16 €, with 8 star ratings. Item #10 is 'Nahrungsmittel-Unvertr...' by Doris Bewismann, a Kindle Ausgabe for 8,99 €, with 16 star ratings. A sidebar on the left lists various categories under 'Gesundheit & Medizin'.

amazon.de — Bestseller in Allergien (Top 100, bezahlt), Stand Mai 2026. Platz 1.

Die Brot-Revolution — drei Kategorien (Stand 2025)

Nr. 1 in Backen Allgemeines, Vegane & Vegetarische Küche und Fachbücher Zellbiologie.

Amazon Bestseller-Rang: #24 Kostenfrei in Kindle-Shop

Nr. 1 in Backen Allgemeines (Kindle-Shop)

Nr. 1 in Vegane & Vegetarische Küche

Nr. 1 in Fachbücher Zellbiologie

Kundenrezensionen: 5,0 ★★★★★ ✓

amazon.de — Bestseller-Rang „Die Brot-Revolution“, Kindle-Shop, Stand 2025.

Auszeichnung — Autor des Jahres 2026

Verliehen vom MDL Magazin, München (MDL Award 2026).



Sven Mostegl mit dem MDL Award 2026 — „Autor des Jahres“ (Januar 2026).

06 Programme und Termine

Die Programmlinie der Marke Sven the Baker: Backerlebnisse in Dubai sowie Tournee-Termine in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

International gefragt

Sven the Baker wird seit Jahren international angefragt — für Vorträge, Backvorführungen, Workshops und Schulungen von Bäckereien und Teams. Die Einladungen reichen von Deutschland, Österreich und der Schweiz über den Nahen Osten und die Golfregion bis nach Asien und Nordamerika.

Vorträge, Keynotes & Panels

Sven the Baker ist erfahrener Redner — von der Keynote bis zum Podium. Er spricht aus vierzig Jahren Handwerk, lebendig und verständlich, nicht aus dem Labor.

Formate

- Keynote und Vortrag
- Panel- und Podiumsgespräch
- Backvorführung mit Vortrag
- Workshop und Team-Schulung

Themen (Auswahl)

- Echtes Brot ist Handwerk — und Handwerk schmeckt man
- Brot, Fermentation und Wohlbefinden
- Die Zukunft des Bäckerhandwerks
- Vom Bäckersohn aus Hannover zum Weltbäcker in Dubai
- Brot, Nachhaltigkeit und Welternährung

Sprachen: Deutsch und Englisch · Bühnen u. a. Expo 2020 Dubai und iba 2025 Düsseldorf · international buchbar.

Die aufgeführten Themen und Bühnen sind nur eine kleine Auswahl aus über zehn Jahren Vorträgen, Panels und Auftritten im In- und Ausland.

Backklassen Dubai

Regelmäßig in der Backstube von Sven the Baker's Kitchen. Teilnehmer aus mehr als vierzig Nationen lernen, wie Brot funktioniert: Mehl, Wasser, Zeit, Hand. Vollfermentation, Sauerteig, deutsche Brotklassiker. Praktisch, persönlich, ohne Theorie. Eine der wenigen Backklassen weltweit, in denen ein deutscher Backprofi das Handwerk an ein internationales Publikum weitergibt.

DACH-Tour 2026

Von Juli bis September 2026 in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Lesungen, Backvorführungen, Vorträge, Begegnungen mit Kollegen und Lesern. Tourdaten und Stationen werden im Frühsommer veröffentlicht. Anfragen für lokale Sender, Buchhandlungen, Stadtmagazine und Veranstaltungen werden zeitnah beantwortet.

Online-Kurs für Anfänger (in Vorbereitung)

Ein videogeführter Online-Kurs zum eigenen Brotbacken zu Hause — vom ersten Sauerteig bis zum eigenen Laib. Für alle, die nicht nach Dubai kommen können, aber den deutschen Backprofi in der eigenen Küche haben wollen.

Termine, Stationen und Konditionen über www.sventhebaker.com sowie über den Pressekontakt.

Verfügbarkeit: Vor Ort in der DACH-Region Juli–September 2026; ganzjährig per Studio-Schalte aus Dubai. Studio-Idee: 3-Minuten-Sauerteig live.

Honorar & Konditionen: auf Anfrage — Preise individuell je nach Format und Aufwand.

07 Talking Points

Zehn Themen, zu denen Sven the Baker in Beiträgen, Podcasts, Vorträgen und Sendungen sprechen kann. Frei kombinierbar mit den Story-Angles aus Sektion 02.

01 Brot als Handwerk

Was eine echte Bäckerei kann, was Industrie nicht kann — und warum man den Unterschied schmeckt.

02 Vom Bäckersohn zum Bäcker in Dubai

Vierzig Jahre Bäckerei, vom Vater gelernt. Vom Schwarzwald über Hamburg und Hannover bis in die Wüste.

03 Vollfermentation und Sauerteig

Warum echter Sauerteig nicht das ist, was die meisten Verbraucher als solchen kennen — und was Vollfermentation im Mehl tatsächlich macht.

04 Goodbye Deutschland — das Leben zwischen den Folgen

Was die Sendungen zeigen und was nicht. Was es bedeutet, von einem Fernsehpublikum auf dem eigenen Weg begleitet zu werden.

05 Industriebrot vs. echtes Brot

Was im Supermarkt landet, was davon bekömmlich ist und woran man den Unterschied erkennt.

06 Backklassen Dubai — die Welt am Backofen

Wenn Inder, Russen, Briten, Filipinos, Deutsche und Saudis an einem Tisch sitzen und gemeinsam Brot machen.

07 Brot und Wohlbefinden — vom Bäcker erzählt

Wie das, was wir essen, beeinflusst, wie wir uns fühlen. Ohne Laborkittel, aus vierzig Jahren Erfahrung.

08 Vom Lehrling zum Bestseller-Autor

Wie ein Buch entsteht, das ohne Marketing-Maschinerie in mehreren Kategorien auf Platz eins kommt.

09 Bäckerei in der Wüste

Was mit Mehl passiert, wenn es vierzig Grad hat. Wie Sauerteig in einer Region funktioniert, in der Brot lange importiert war.

10 DACH-Tour 2026 — die Heimkehr

Drei Monate, drei Länder, viele Stationen. Was ein deutscher Bäcker zurückbringt, wenn er aus Dubai nach Hause kommt.

08 Interview-Fragen

Fünfzehn Fragen, mit denen Redakteurinnen und Moderatoren ein Gespräch in jede Richtung führen können — persönlich, biografisch, handwerklich, kulinarisch.

- 01** Sie sind seit über zwanzig Jahren in Dubai. Was hat Sie am Bäckerhandwerk so gehalten, dass Sie es ausgerechnet dort weitermachen, wo Brot kaum zur Esskultur gehört?
- 02** Am 29. Mai lief eine Goodbye-Deutschland-Folge mit Ihnen wieder. Was war damals der Moment, in dem Sie wussten, dass aus Ihrem Leben in Dubai mehr werden würde als nur eine Bäckerei?
- 03** Sie haben in der Bäckerei Ihres Vaters mit acht Jahren angefangen. Was bleibt im Kopf, wenn man so früh anfängt — und was war an seinem Sauerteig so besonders?
- 04** Wie funktioniert eine deutsche Bäckerei in einer Stadt, in der vierzig Nationen einkaufen?
- 05** Was unterscheidet echte Vollfermentation von dem, was die meisten Verbraucher als Sauerteigbrot kennen?
- 06** Sie geben regelmäßig Backklassen in Dubai. Was passiert, wenn Inder, Russen, Briten und Filipinos gleichzeitig versuchen, einen deutschen Sauerteig zu verstehen?
- 07** Ihr Buch „Die Brot-Revolution“ war Bestseller in mehreren Kategorien. Wie schafft man das ohne Marketing-Maschinerie?
- 08** In „Der Tod sitzt mit am Tisch“ sagen Sie: Echtes Brot ist bekömmlich. Andere sagen, Brot mache Probleme. Woran erkennt der Leser den Unterschied?
- 09** Was sagen Sie jemandem, der jeden Morgen ein Brötchen kauft, ohne nachzudenken — und sich danach unwohl fühlt?
- 10** Sie hatten selbst gesundheitliche Stationen, die Ihr Verständnis von Ernährung verändert haben. Was hat sich seitdem in Ihrer Bäckerei verändert?
- 11** Was ist der häufigste Fehler, den Hobby-Bäcker beim Sauerteig machen?
- 12** Sie sind im Sommer auf DACH-Tour. Was bringen Sie zurück nach Deutschland, was Sie ohne den Umweg über Dubai nicht hätten?
- 13** Was sagen Sie jemandem, der nach Ihrem Buch fragt: „Wo fange ich an?“
- 14** Wenn Sie morgen in Deutschland aufwachen würden — was würden Sie zuerst ändern?
- 15** Was wollen Sie, dass von Ihrer Arbeit bleibt, wenn Sie irgendwann nicht mehr backen?

09 Quotables

Zitierfähige Aussagen aus Büchern, Programmen und Interviews — direkt einsetzbar in Artikeln, Headlines und Bauchbinden.

“Echtes Brot ist Handwerk. Industriebrot ist Chemie mit Optik.” — Sven the Baker

“Jedes Stück Brot ist eine Entscheidung.” — Aus: Der Tod sitzt mit am Tisch

“Mein Vater musste einen Teig nur kurz berühren — und konnte sagen, was alles drin war.” — Sven the Baker

“Gutes Brot tut gut. Das ist kein Versprechen, das ist Handwerk.” — Sven the Baker

“Es gibt nicht viel, das ich nicht selbst durchgemacht habe. Heute weiß ich, warum.” — Sven the Baker

“Wer einmal echten Sauerteig geschmeckt hat, kann nicht mehr nicht wissen, wie Brot eigentlich geht.” — Sven the Baker

“Es ist Zeit, die Geschichte in eine großartige Zukunft zu verwandeln — unsere Zukunft kann großartig sein.” — Sven the Baker, Vortrag Expo 2020 Dubai

“Brot schafft mehr als Mahlzeiten — es baut Brücken.” — Sven the Baker, Khaleej Times

“Ich verurteile niemanden. Ich erkläre, wie es wirklich geht.” — Sven the Baker

10 Stimmen aus Backstube und Branche

Auswahl aus Bäckerhandwerk, Branche, Medien und internationaler Fünf-Sterne-Hotellerie. Weitere Stimmen stellt der Pressekontakt zur Verfügung.

“Ich habe einen Menschen und Kollegen kennengelernt, wie man ihn nur selten trifft. Wie er Brot macht, wie er denkt, wie er mit Sauerteig arbeitet, hat mich fasziniert. Er denkt über den Tellerrand hinaus — auch über Gesundheit und Ernährung.”

Helmut Gragger · Bäckermeister, Österreich

“Dieser Vortrag über Gesundheit ist die Zukunft des Bäckerhandwerks. Die Industrie redet viel und macht wenig — hier ist es umgekehrt. Das hat mich überzeugt, und ich gebe es an meine Kollegen weiter.”

Wolfgang Frisch · Obermeister der Bäcker-Innung, Raum Heidelberg

“Seine lang fermentierten Brote gehören zu den besten, die ich je gegessen habe. Ich gebe ihm 11 von 10 — er backt ein sehr deutsches Brot, und das bringt Erinnerungen an die Kindheit zurück.”

Günther Gebhard · Hospitality-Executive, eines der weltweit besten Fünf-Sterne-Hotels

“Als Franzose kenne ich mich mit Backwaren aus — und alle Brote, die Sven herstellt, sind außergewöhnlich. Ich vergebe nie eine 10; bei ihm sage ich 9,9.”

Chef Jean Louis · Executive Sous Chef, eines der weltweit besten Fünf-Sterne-Hotels

“Sven ist ein echter Profi, der mit Leidenschaft über das Bäckerhandwerk spricht. Wir vergleichen seine Qualität mit den besten Bäckereien Europas. Von mir eine 9 von 10.”

Robert Puppig · Director of Food & Beverage, eines der weltweit besten Fünf-Sterne-Hotels

“Chef Sven hat außergewöhnliche Fähigkeiten — und teilt sein gesamtes Wissen mit dem Team. Er ist ein echter Superstar.”

Ramzi Alaridi · Head of Bakery, Fünf-Sterne-Hotellerie

“Ein richtig tiefgründiger Podcast mit Herrn Mostegl, mitten in seiner Bäckerei — absolute erste Sahne. Hört unbedingt rein.”

Ina Aogo · Influencerin & Bloggerin

“Spannend, andere Nationalitäten kennenzulernen und zu sehen, dass das Bäckerhandwerk überall vertreten ist. Ich hoffe, das Traditionelle setzt sich durch — so wie bei Sven’s Baker’s Kitchen.”

Celestina Brand · Bäckerin

11 Faktenblatt

Name	Sven Mostegl
Marke	Sven the Baker
Beruf	Gelernter Bäcker und Backprofi mit über vierzig Jahren Erfahrung
Geboren	1970 im Schwarzwald, Deutschland
Aufgewachsen	Kurz nach der Geburt über Hamburg nach Hannover. Aufgewachsen in der Bäckerei des Vaters in Hannover.
Wohnsitz	Dubai, Vereinigte Arabische Emirate, seit über zwanzig Jahren
Unternehmen	Sven the Baker's Kitchen, Dubai
Schwerpunkte	Vollfermentation, Sauerteig, deutsches Brot, Backhandwerk
Verlag	ONDALY GmbH, Mariahilfpark 2, 6020 Innsbruck, Österreich
Bücher	Die Brot-Revolution (DE/EN, ONDALY, Mai 2025, 335 S.); Der Tod sitzt mit am Tisch (DE/EN, ONDALY, 23. Januar 2026, 303 S.). Weitere Übersetzungen in Vorbereitung.
Bestseller-Status	Nr. 1 in fünf Amazon-Kategorien (Backen Allgemeines, Vegane & Vegetarische Küche, Fachbücher Zellbiologie, Allergien, Mikrobiologie)
Auszeichnung	Autor des Jahres 2026 — MDL Award, MDL Magazin München
Programme	Backklassen Dubai · DACH-Tour 2026 (Juli–September) · Online-Kurs in Vorbereitung
Internationale Auftritte	Expo 2020 Dubai (Vortrag im deutschen Pavillon) · iba 2025 Düsseldorf (Vorträge, Foren, Panels)
International gefragt	Vorträge, Workshops und Schulungen weltweit — DACH, Naher Osten/Golfregion, Asien, Nordamerika
TV-Präsenz	Goodbye Deutschland (VOX, mehrere Folgen 2018–2025, Wiederausstrahlung 29. Mai 2026) · Kai reist (RTL/VOX) · Übermorgenland (VOX, 2022)
Eigene Reichweite	20.000 WhatsApp-Kontakte; aktive Kanäle auf Instagram, YouTube und Facebook
Sprachen	Deutsch, Englisch
Online	sventhebaker.com · LinkedIn · YouTube · Instagram (@sventhebaker)

12 Medienpräsenz und internationale Auftritte

Eine kleine Auswahl aus über zehn Jahren Berichterstattung, Auftritten und Vorträgen. Die vollständige Übersicht stellt der Pressekontakt zur Verfügung.



Sven the Baker als Redner — Vortrag über Brot, Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Internationale Bühne

- Expo 2020 Dubai — erster Bäcker in der Geschichte einer Weltausstellung mit einem Vortrag im deutschen Pavillon über deutsches Brot, Sauerteig und Gesundheit.
- iba 2025 Düsseldorf (weltgrößte Bäckereimesse) — Vorträge, Forumsgespräche und Paneldiskussionen für die Sichtbarkeit des deutschen Bäckerhandwerks.

TV und Dokumentation

- Goodbye Deutschland (VOX) — mehrere Folgen 2018–2026; alle Folgen aktuell in der RTL+ Mediathek abrufbar.
- Übermorgenland — Deutsche Träume in den Emiraten (VOX, Mai 2022, vierstündige Samstagabend-Dokumentation).
- Kai reist (RTL/VOX).
- Dubai One — Interview im englischsprachigen Programm (VAE).

Internationale Medien (Auswahl)

- National Geographic — internationale Berichterstattung (Beleg auf Anfrage).
- Weitere internationale Titel auf Anfrage über den Pressekontakt.

Print und Online — Vereinigte Arabische Emirate

- The National (10. April 2026) — Feature zur UAE-Gastronomie, Sven the Baker als Gründer von Sven the Baker's Kitchen zitiert; dazu weitere Berichterstattung.
- Khaleej Times, WKND-Magazin (11. April 2025, Print S. 22–23) — Feature „A Slice of Home“ über Sven the Baker's Kitchen.

- Gulf News (Oktober 2021) — Wirtschaftsbeitrag im SME-Kontext.
- The Emirates Times (12. Juni 2024) — „A World Baker Bringing Bread to New Heights“.
- Business Magazine UAE (Juni 2024) — Feature „The Rise of Baker's Kitchen“.

Print und Online — deutschsprachiger Raum

- BÄKO-Magazin (Print 12/2023, S. 69–71) — dreiseitiges Interview „Es geht darum, gemeinsam Lösungen zu suchen“.
- Allgemeine Bäckerzeitung (ABZ) / Berlins beste Bäcker (2020) — „Besser backen in den Emiraten“ sowie „Bäcker als Dreh- und Angelpunkt der Gesellschaft“ (September 2020).

13 Pressekontakt und Bildmaterial

Pressekontakt (Redaktion, Sender, Booking)

E-Mail (dediziert): presse@sventhebaker.com

Autor direkt — kurzer Draht

- E-Mail: svenmostegl@gmail.com
- +49 162 666 4422 (Deutschland, WhatsApp)
- +971 50 480 0217 (VAE, WhatsApp)

Verlag und Buchanfragen

Dagmar Gloning — ONDALY GmbH, Mariahilfpark 2, 6020 Innsbruck, Österreich. E-Mail: connect@ondaly.com · Web: www.ondaly.com

Online

www.sventhebaker.com · Instagram [@sventhebaker](https://www.instagram.com/sventhebaker) · LinkedIn · YouTube

Videos & Showreel



Bewegtbild auf einen Blick — Dubai-One-Interview, VOX-/Goodbye-Deutschland-Clip, „Sauerteig erklärt“ und Backstube-Reel: www.sventhebaker.com. Einfach den QR-Code scannen.

Bildmaterial

Für Print, Online und Sendung steht hochauflösendes Bildmaterial zur Verfügung — Studio-Aufnahmen aus dem aktuellen Shoot des Fotografen Andreas Amplatz sowie Aufnahmen aus der Backstube. Die in diesem Pressekit verwendeten Fotos liegen in Druckqualität vor und werden auf Anfrage einzeln bereitgestellt:

- Cover-Portrait (Studio, Hochformat, direkter Blick).
- Bio-Aufnahme (Studio, im Gespräch).
- Backstube / Brotvielfalt (Hero-Motiv, Querformat).
- Bühne / Vortrag (dokumentarisch).
- Cover-Dateien beider Bücher in Druckqualität.

Nutzungsrechte: honorarfrei für die redaktionelle Berichterstattung bei Nennung „Foto: Andreas Amplatz“.

Hinweis: Buch-Vertrieb ausschließlich über Amazon; signierte Exemplare nur bei Live-Terminen. Keine Heilversprechen — Sven the Baker spricht über Handwerk, Geschmack und eigene Erfahrung.