

# BACKHAUS- BOTE



PASSADER BACKHAUS



19. Ausgabe 2013



# LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,



*Ach es ist zum Haare raufen!*

*Da werden immer wieder nachweislich sogenannte „Pflanzenschutzmittel“ im Grundwasser gefunden (siehe auch KN vom 03.06. 2013, „Saubere Scholle hat ihren Preis“), und dennoch kommt es mir so vor, als wolle niemand ernsthaft den Pestizideinsatz in diesem Land senken. Gemeinsam mit der Agrarindustrie und der konventionellen Landwirtschaft hat die Bundesregierung nun einen „Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln“ erarbeitet. Jedoch bleibt dieser mit seinen niedrig gesteckten Zielen, weit hinter den*

*notwendigen Erfordernissen zur Minderung der negativen Auswirkungen des Pestizideinsatzes zurück und ist somit allenfalls ein Papiertiger.*

*Das ist bedauerlich, denn eigentlich wissen wir es doch besser - stellt doch der Ökolandbau Tag für Tag unter Beweis, dass eine Landwirtschaft unabhängig von Pestiziden möglich ist.*

*Nun aber zu den erfreulichen Dingen. Das Vorwort des Backhausboten ist für mich stets ein guter Anlass, zurückzuschauen, was in den letzten Monaten alles passiert ist. Und das war in der Tat einiges. Neben einem wunderschönen Konzertabend in der Bäckerei hatten wir in unserem Bäckerteam zwei langjährige Jubiläen zu feiern. Dabei wurde mir klar, welch ein Privileg es in der heutigen Zeit ist, seit zwanzig Jahren mit solch engagierten Weggefährten zusammenarbeiten zu dürfen.*

*Dass die Kreativität der Bäcker auch nach langer Zugehörigkeit noch lebendig ist, beweist eine Reihe neuer Produkte, welche in diesem Sommer das Licht des Verkaufstresen erblicken. Wie immer sind sie eigens in Passade entwickelt und hergestellt und keine vorgefertigten Tiefkühlrohlinge aus „fernen Regionen“ - eben ganz nach unserem Motto „alles kann man selber machen und bestes Brot vom eigenen Hof!“. Bewahren Sie Ihren guten Geschmack, bleiben Sie genussfreudig, und lassen Sie uns wissen, wie Ihnen unsere neuen Leckerbissen schmecken.*

*Viel Freude beim Lesen dieses Backhausboten wünscht*

**Olaf Knickrehm**  
Geschäftsführer

*Titelbild: Produktionsleiter Volker Lamp mit unserem Klassiker dem Passader Roggenschrot © Silke Goes*

## DER MACHER UND DER RUHIGE- SEIT ÜBER 20 JAHREN EIN GUTES TEAM

Im Frühjahr 1994 begannen Volker Lamp und Kai Linnig bei Susan Göttisch als Bäckergelesen in der damals nagelneuen Backstube des Passader Backhauses. Seitdem haben beide ihren festen Platz im Bäckerteam, den sie mit ihren ganz eigenen Fähigkeiten gestaltet haben.

Volker Lamp – seit 1997 Bäckermeister – bringt als Produktionsleiter die Dinge in Bewegung - mit neuen Produkten, verbesserten Arbeitsabläufen oder optimierter Backstubenausstattung. Und jeden Tag aufs Neue motiviert er das Bäckerteam, sich der Herausforderung, bestes Brot vom eigenen Hof zu backen, zu stellen. Als Ofenbäcker ist er zudem der Taktgeber für den Ablauf in der Backstube. Für Volker ist der Bäckerberuf eine Berufung. Er backt mit Herzblut, wie er selber sagt. „Ich bin geknickt, wenn die Ware nicht so ist, wie ich sie gerne hätte. Mit hohem Qualitätsstandard zu produzieren, ist mir sehr wichtig. Das Schönste an meiner Arbeit ist aber, wenn ich merke, das Team arbeitet gut zusammen, wenn morgens in der Backstube alle mitziehen - das beflügelt mich.“

Kai Linnig ist der Mann für die Feinheiten. Mehr im Hintergrund lenkt er den Staub, den Volker aufwirbelt, in die richtigen Bahnen. Bei ihm sind die unerlässlichen Routinearbeiten wie Rezeptpflege, Produktkalkulation sowie sämtliche Dokumentationen in guten Händen. Mit seiner handwerklichen Erfahrung und sicherem Fingerspitzengefühl dafür, was der Teig braucht, ist er, der Teigmacher, der ruhende Pol im morgendlichen Trubel. Er behält auch dann den Überblick, wenn mal was schief zu laufen droht. Darüber hinaus hat er auch eine kreative Ader, wie seine Produktfotos beweisen, die sich auf unserer Internetseite und auch hier im Backhaus-Boten finden. Auch Kai ist Passader Bäcker aus Überzeugung. „Ich fühle mich dem Betrieb eng verbunden. Es war immer Ansporn für mich, das Passader Backhaus wachsen zu sehen. Es reizt mich neue Produktideen zu entwickeln, an Rezepten und Abläufen zu feilen, bis dann ein neuer Artikel in den Verkauf kommt und steigende Produktionszahlen zeigen, dass er bei unseren Kunden gut ankommt.“



**„Lieber Volker, lieber Kai, vielen Dank für Euer Engagement und bleibt uns noch lange erhalten!“**

# SÜSS ODER HERZHAFT, FÜR JEDEN

## „Süße Schnecke!“

Das goldgelbe Butterfranz ist ein süßes Plundergebäck mit einer Füllung aus Butter, Zimt und Zucker, die beim Backen karamellisiert. Es ist bei uns von Anfang bis Ende handgemacht! In einen süßen Hefeteig wird in mehreren Arbeitsgängen Butter einge-zogen. Die so entstehenden, dünnen Teigschichten sorgen dafür, dass das Gebäck beim Backen schön blättrig wird. Dieser sogenannte Plunder-teig wird dünn ausgerollt und mit der Butter-Zucker-Zimt-Mischung bestreut. Dann wird die Teigplatte wie eine Schnecke aufgerollt und portioniert. Für die typische Form wird jeder Teigling in der Mitte mit einem Rundholz ein-gedrückt. Dadurch tritt das Innere der Rolle seitlich heraus. Das Butterfranz finden Sie bereits im Sortiment.



## „Popeyes Liebling“ - unser Spinatstrudel

Für unseren würzigen Spinatstrudel kochen wir eine Füllung aus Blattspinat und Zwiebeln, die dezent mit Knoblauch und Pfeffer abgeschmeckt wird. Sie wird häppchenweise in Blätterteigscheiben eingeschlagen. Markante Fenster machen aus dem Gaumenschmaus auch eine Augenweide. Geriebener Gouda lässt die Kruste besonders pikant schmecken. Genießen Sie das aromatische Blätterteiggebäck als herzhaften Snack zwischendurch, als schnellen Mittagsimbiss oder leichte Abendmahlzeit – es schmeckt immer! Den Spinatstrudel gibt es ab 12. August.



### **„Fein gewürzt und knusprig - nicht nur als Proviant für Wasserratten“**

In unserem Sortiment fehlt eine würzige Beilage zu Salaten und Grillgut sagte sich unsere Bäckerin Stefanie Szabang - und entwickelte das Kräuterschiffchen.

Die ausgewogene Kräutermischung und die gute Butter machen unser Kräuterschiffchen zu einem herzhaften Snack. Das Kräuterschiffchen ist ein lockeres Weizenbaguette mit einer delikaten Kräuterbutterfüllung und goldgelber Käsekruste. Die BIOLAND-Butter macht das Schiffchen innen schön saftig und an der Unterseite wird es durch das Backen knusprig. Mit der feinabgestimmten Kräutermischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Oregano ist das Kräuterschiffchen ein unentbehrlicher Begleiter von sommerlichen Grillabenden. Das Kräuterschiffchen finden Sie bereits im Sortiment.



### **„Kartoffelkruste“ - unser herzhaftes Kartoffelbrot**

Das feine Roggenweizenmischbrot hat eine knusprige, kräftige Kruste, die mit würzigem Sesam bestreut ist. Die weiche Krume bekommt durch frisch gekochte Kartoffeln einen besonderen Geschmack. Zudem machen die Kartoffeln das milde Brot besonders saftig. Die Kartoffelkruste schmeckt gleichermaßen gut mit herzhaftem wie mit süßem Belag – oder doch am besten pur, nur mit Butter?

Probieren Sie selbst - das Kartoffelbrot startet am 26. August.



# B

## ACKHAUS-KULTUR- DIE VIERTE



Am 20. April präsentierten wir im Rahmen unserer „Backhaus-Kultur“ „Piano meets Vibes meets Wester“. In der Kommissionierung, wo gewöhnlich die Backwaren auf die Verkaufsstellen verteilt werden, saßen die Gäste in der ersten Stuhreihe fast mit auf der kleine Bühne, auf der sich aber immerhin neben Marimba, Vibraphon, Schlagzeug und E-Piano von „Piano meets Vibes“ auch noch Platz für einen Hocker für Richard Wester und seine Saxophone fand. Als dann die Musik begann und zu leisem Wasserplätschern Richard Wester wie von Ferne kommend sein Saxophon erklingen ließ, gerieten die Räumlichkeiten schnell in Vergessenheit und die Zuhörer tauchten ein in eine bunte, facettenreiche Klangwelt aus hell tönender Marimba, Akzente setzendem Piano und mal perlendem mal schwermütigem Saxophon. Ein andermal ließ Nils Rohwer die Marimba leise erklingen, das Saxophon gesellte sich zurückhaltend dazu bis Jens Schlieker am E-Piano die beiden Stimmen zu einem bildreichen Klangteppich verband und am Ende mit über die Tasten hüpfenden Fingern das Tempo bestimmte und eine fast düstere Stimmlage erzeugte. Ruhiger, nachdenklicher wurde es, als „Piano meets Vibes“ allein die Eindrücke einer Zugfahrt schilderten, bei welcher der Reisende gedankenvoll in der Landschaft am Zugfenster das Leben an sich vorbeirauschen sieht. Dabei entstanden ganz neue, überraschende Klänge, als Nils Rohwer sein Vibraphon mit einem Geigenbogen zum Klingen brachte und die Töne langanhaltend, wie federleichter Nebel durch den Raum schwebten. In weiteren Stücken trugen Sopransax, Querflöte und Schlagzeug zur Klangvielfalt dieses außergewöhnlichen Trios bei und der reichlich gependete Applaus bewies, dass das vielseitige Programm des Abends die Zuhörer begeistert hat.

Die Termine weiterer Konzerte von Piano meets Vibes finden Sie unter <http://www.piano-meets-vibes.de/>



## AS PROVISORIUM HAT BALD EIN ENDE ALLES NEU MACHT DER AUGUST



Die Tage unserer Zwischenlösung im Übergang zwischen dem Sophienhof und Karstadt sind gezählt.

Voraussichtlich in der ersten Augushälfte wird die neue Markthalle an bekannter Stelle gegenüber des Bahnhofes eröffnet.

Bis dahin ist noch viel zu tun.

Aber bisher kommt der Umbau des Sophienhofes gut voran. Im Bereich der alten Markthalle ist bereits eine Decke eingezogen

worden, da zukünftig im Obergeschoß eine Gastronomieebene mit einem wunderbaren Blick auf die Hörn für das leibliche Wohl der Sophienhofbesucher bereitstehen wird.

Im Untergeschoß entsteht am alten Platz eine neugestaltete Markthalle, in der ein Teil der vormaligen Markthallenstände wieder vertreten sein wird. Wir werden dann gleich am Haupteingang gegenüber des Bahnhofes in ganz neuer Optik zu finden sein.

Die Planung für unsere Filiale ist in vollem Gange.

Die geplante Anordnung von Verkaufstresen und Brotregal steht bereits fest und die Materialien und Farben für Einrichtung und Wände sind ausgesucht.

Aber viele Kleinigkeiten sind noch zu bedenken, damit Sie nicht auf den gewohnten Service verzichten müssen.

Neu ist, dass Sie dann bei uns zu Ihren Backwaren auch Kaffee mitnehmen können - natürlich in Bio-Qualität.

Und darüber hinaus werden wir Sie zur Eröffnung mit einigen neuen Snacks überraschen – es lohnt sich also hereinzuschauen



**Also dann - auf bald in der neuen Markthalle!**

# DA BLÜHT UNS WAS



Wer im Sommer entlang der Felder des Bioland-Hofes Göttisch spazieren geht, wird sich vielleicht die Augen reiben und denken - sind das nicht Sonnenblumen dort im Sommerweizen?

Und was leuchtet da hinten so blau im Roggen? Die überraschende Blütenpracht kommt nicht von ungefähr und ist gewollt. Seit ein paar Jahren sät Gerhard Göttisch in den Sommerweizen regelmäßige Reihen mit Sommerblumen ein. Und auch entlang der Knicks, sowie überall, wo das Getreide schlecht



aufgelaufen ist, werden Blumenteppiche angelegt. Neben den Sonnenblumen, die im Hochsommer blühen und das Getreide überragen, finden sich auf den Äckern bunte, duftende Inseln mit Büschelschön, Buchweizen, Malven, Lein und Perserklee.



Schon wenn man sich den Feldern nähert, bemerkt man den süßen, honigartigen Duft, der auch eine Vielzahl von Insekten anlockt. Während der Schmetterling „Kleiner Fuchs“ den Buchweizen als Nahrungspflanze bevorzugt, werden die zahlreichen Hummeln vom lila Büschelschön magisch angezogen. Aber die Blumenpracht ist nicht nur schön und Selbstzweck.



Sie trägt vor allem dazu bei, die Pflanzenvielfalt der Äcker zu erhöhen. Auf diese Weise entstehen günstige Lebensbedingungen für Insekten oder andere Tiere. So kann man Feldlerchen aus den Feldern in den Himmel steigen sehen und im Hintergrund erklingt das „Pick-Wick-Wick“ der Wachteln. Wenn eine bunte Vielfalt an Insekten und Vögeln auf einem Acker leben, können diese schnell eingreifen, falls sich Schädlinge einstellen sollten, und deren Anzahl klein halten.

So hilft die Natur sich selbst!

Machen Sie doch mal einen Spaziergang zu unseren Feldern und schauen sich das bunte Treiben an...

Mehr über den ökologischen Landbau auf dem Bioland-Hof Göttisch finden Sie auf unserer Internetseite [www.passader-backhaus.de](http://www.passader-backhaus.de).