

LIEBE KUNDINNEN UND LIEBE KUNDEN,



Sie halten den Backhaus-Boten in den Händen. Mittlerweile hat unser Kunden-blättchen nämlich einen richtigen Namen. Wir haben zur Namensfindung auf die Kreativität unserer Mitarbeiter gesetzt, und die brauchten etwas Muße, denn „gut Ding will Weile haben“. Das passt auch zu unserem Backhaus-Motto „Qualität braucht Zeit“ – dem Hauptthema dieser zweiten Ausgabe.

Dass anderswo durchaus andere Prioritäten gesetzt werden, haben Sie vielleicht der Presse entnommen. Seit dem 1. Januar erkennen die EU und die USA gegenseitig die jeweiligen

Herstellungsverfahren für Wein an. Damit kommt nun auch amerikanischer Wein auf den EU-Markt, dem Wasser oder andere Zusätze beigemischt sind, oder der im Labor aufbereitet wurde. Konnte man sich bisher bei europäischen Weinen noch darauf verlassen, dass diese auf althergebrachte Weise erzeugt wurden, machten die EU-Agrarminister mit einer weiteren Entscheidung zudem den Weg frei für den Einsatz von Holzchips in der Weinveredlung. Diese können dem Wein den begehrten Barrique-Geschmack verleihen, der sonst nur durch eine längere Lagerung in guten Holzfässern entstehen kann. Damit können nun auch europäische Winzer Holzspäne einsetzen, wie es ihre US- Berufskollegen bereits seit längerem tun. Der Präsident des österreichischen Weinbauverbandes, Josef Pleil, bezeichnet das Abkommen denn auch als "Watschen für die europäische Weinkultur".

Schöne neue Zeiten möchte man sagen, dabei findet beim Wein nur das seinen Ausdruck, was schon seit Jahren für andere Bereiche unserer Lebensmittel gilt - Zeit ist in der Herstellung von Nahrungsgütern ein scheinbar unbezahlbarer Kostenfaktor geworden. Mehr Schein als Sein ist bei vielen Produkten die Folge!

Wir im Passader Backhaus wollen uns das Leben so leicht nicht machen. Wir produzieren auch weiterhin zeitintensiv, etwas altbacken handwerklich, verarbeiten auch zukünftig Produkte mit regionalem Bezug und bewahren traditionelle Rezepturen.

Ihnen immer genügend Zeit wünscht herzlichst

Olaf Knickrehm, Geschäftsführer

Ohne Mühe lassen sich da etliche Parallelen zum so genannten richtigen Leben ziehen. Das sei Ihnen überlassen.

Für uns im Passader Backhaus steht jedenfalls fest: Unsere aus ökologisch erzeugten Zutaten hergestellten Backwaren werden zum wirklichen Genuss, wenn wir unserem Handwerk Zeit lassen. Statt auf Backmittel und viel Technik verlassen wir uns lieber auf den entschleunigten Rhythmus der traditionellen Backkunst.

Übrigens, die Rezeptur und die Tipps zur Handhabung des weichen Seelen-Teiges stammen von einem echten Schwaben, nämlich Bernd Sigel, Inhaber der Bäckerei „Scholderbeck“ aus Weilheim an der Teck, einem Bio-Bäckerkollegen. Er vertritt die gleiche Back-Philosophie wie wir.

Von diesem Austausch unter Gleichgesinnten profitiert natürlich nicht nur die Seele. Auch andere helle Produkte wie unser Ciabatta beispielsweise entwickelt deutlich mehr Aroma durch das Prinzip der „Entschleunigung“.

Auch unseren Vollkornbrotten gönnen wir bis zu 16 Stunden Ruhe, in denen der Teigansatz durch Fermentation reift. Diese lange Teigführung führt zu einer optimalen Verquellung der Mehlstärke. Das lockert die Brote und macht sie darüber hinaus sehr gut bekömmlich. Unsere Kunden schätzen die lange Frischhaltung der ausgereiften, sorgfältig hergestellten Brote, die sie auch Tage später noch genießen können.

Sich Zeit zu nehmen für das, was Zeit braucht, ist unser Versuch für einen guten Umgang mit diesem scheinbar so knappen Gut.



IN DER RUHE ...

... LIEGT DER GESCHMACK ODER DAS TEMPO DER SEELE

Wer kennt es nicht, das tagtägliche Paradoxon: Wir reisen schneller, kommunizieren schneller, informieren uns schneller – aber haben wir dadurch mehr Zeit? Oft ist das Gegenteil der Fall. Wir haben weniger Ruhe und hetzen durch den Tag.

Einen guten Umgang mit der Zeit zu finden, ist in unserer schnelllebigen Zeit wichtiger denn je. Im Backhaus setzen wir dazu auf unterschiedlichen Ebenen an. Denn als Bio-Bäcker wissen wir, Brotqualität und Geschmack brauchen Zeit und Ruhe – und was fürs Brot gilt, kann für uns Menschen ja so falsch nicht sein.

Nehmen wir zum Beispiel die schwäbische Seele. Sie ist eines unserer jüngsten Brötchen im Korb. Durch eine lange Teigruhezeit von bis zu 20 Stunden entsteht ein sehr aromatischer Teig mit einer wilden Porung, wie es im Fachjargon heißt. Nur ein Minimum an Hefe ist zur Lockerung nötig, das Wesentliche erledigt die Zeit.

Zugegebenermaßen machen die Seelen es uns Bäckern mit ihrem Charakter nicht leicht: Wir brauchen Geduld. Der weiche Teig lässt sich schlecht abwägen und aufarbeiten. Und er widersetzt sich jedem Bemühen um ein ebenmäßiges Äußeres. Jede Seele sieht anders aus. Dafür belohnt sie uns mit einem unvergleichlich wunderbaren Geschmack. Und nicht zuletzt: Die ausgiebige Ruhezeit hält die Seele lange frisch.



WIR ÜBER UNS ...

Wer sind die Menschen, die mitten in der Nacht in Passade am Baktisch stehen und aus vielen verschiedenen Teigen leckere Brote und Brötchen entstehen lassen?

In der letzten Ausgabe haben Sie zwei unserer „altgedienten“ Mitarbeiter kennen gelernt. Heute stellen wir Ihnen unsere Jüngsten im Team vor.

UNSERE JÜNGSTEN

ALLER ANFANG IST SCHWER

Wer sich als junger Mensch nach dem Abschluss der Schule für einen Ausbildungsgang entscheidet, weiß, dass damit ganz neue Anforderungen an Engagement und Lernbereitschaft gestellt werden. Die Entscheidung für den Bäckerberuf mit seiner Nachtarbeit erfordert darüber hinaus aber auch eine einschneidende Umstellung des Tagesrhythmus’.

Christiane Sze hat ihre Bäckerlehre 2004 begonnen und ist damit schon im zweiten Lehrjahr. „Ich habe bewusst den Beruf der Bäckerin gewählt, denn ich arbeite gerne ‚mit den Händen‘. Ich mag die vielen abwechslungsreichen Arbeitsgänge, die im Laufe eines Arbeitstages aufeinander folgen. Dass das Bäckerhandwerk eine gute Zukunft hat, davon bin ich überzeugt, und ich sehe, dass qualifizierte Bäckerinnen ihren festen Platz im Arbeitsleben haben.

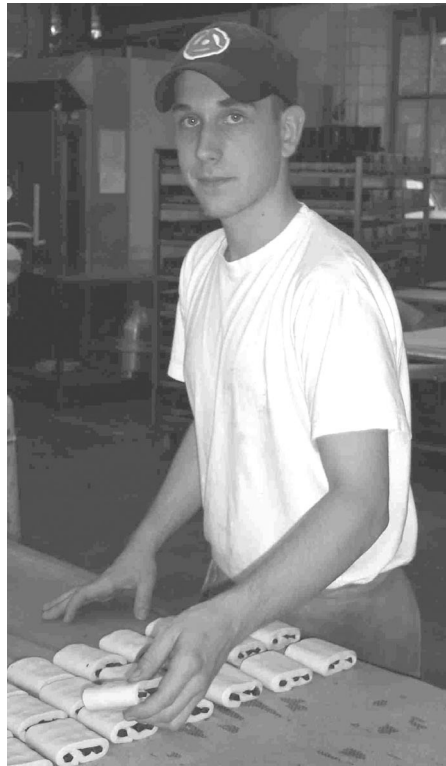
Im Passader Backhaus schätze ich das gute Arbeitsklima und meine netten Bäckerkolleginnen und -kollegen.“



Torben Franke,
Auszubildender im ersten
Lehrjahr.

„Der verführerische Duft von
frisch gebackenen Brötchen,
war für mich ein erster
Anreiz, den Beruf des
Bäckers zu ergreifen.
Inzwischen habe ich die
verschiedenen Arbeiten auf
dem Weg zu den Broten und
Brötchen kennen gelernt.

Ich arbeite gerne mit
Getreide, und auch die
Verarbeitung der Teige, die je
nach Brotart eine ganz
unterschiedliche Konsistenz
haben, finde ich cool. Es
macht mir nichts aus, schon
um 2 Uhr in der Frühe mit
der Arbeit zu beginnen.



Der Ablauf der Teamarbeit in der Backstube ist gut strukturiert,
und die Zusammenarbeit mit den Kollegen bringt mir großen
Spaß.“

Damit Christiane und Torben auch einen Einblick in die so ganz
andere Arbeit ihrer Kolleginnen und Kollegen im Verkauf
bekommen, werden sie diese jeweils einige Wochen im Verkauf
begleiten. So haben sie auch den direkten Kontakt zu unseren
Kunden und erfahren, welche Fragen und Wünsche diese bewegen.

Darüber hinaus ist ein Austausch mit den Auszubildenden eines
anderen Bäckerausbildungsbetriebes geplant. Auf diese Weise
können Christiane und Torben auch die Arbeitsabläufe in anderen
Backstuben kennen lernen.

*P*ALIM PALIM – DER BÄCKER IST DA!

FRISCHES BROT DIREKT VOR DIE HAUSTÜR

Schon von weitem hört man den hellen Ton der Messingglocke,
dann biegt der grüne Verkaufswagen um die Ecke und hält am
Kantstein. Die Verkaufsklappe geht auf und gibt die Sicht frei auf das
einladende Brot-, Brötchen- und Kuchensortiment. Eine Kundin
kommt mit einem Korb am Arm aus ihrem Haus und beginnt mit
dem Einkauf. „Das ist ja wie früher bei meiner Oma“, rufen zwei
Passantinnen überrascht aus, als sie unseren Verkaufswagen auf der
Haus-zu-Haus-Tour das erste Mal treffen.

In der Tat, was früher auf dem Land gang und gäbe war, haben wir
auch in den städtischen Bereich ausgeweitet. Jeden Donnerstag vom
späten Vormittag bis nachmittags, ist Anke Drückhammer in Kiel-
Suchsdorf unterwegs. Ein echter Service am Kunden – kurze Wege,
ein netter Plausch nebenbei, ein Hauch von guter alter Zeit.

Das Besondere an dieser Art des Verkaufens ist die Flexibilität. Der
Tourenplan steht zwar im Groben fest, ist aber ständig im Wandel
begriffen. Neue Haltepunkte kommen hinzu, Stammkunden ziehen
weg, und ab und an halten wir auch „auf Zuruf“ außer der Reihe.

Und weil man sich kennt, werden
auch schon mal ganz individuelle
Regelungen getroffen. Dann wird
eben die Kundenbestellung an die Tür
gehängt, weil die Kundin jetzt zur
Tourzeit immer die Tochter aus dem
Kindergarten abholen muss.

Neben der Tour in Kiel-Suchsdorf
geht das Passader Backhaus auch
jeden Dienstag im Preetzer Umland
und mittwochs in Klausdorf und
Oppendorf auf Verkaufstour.



Frau Küttnerbaum, Frau Möller und Frau Heller
nutzen den Service des Passader Backhauses an
der „Haltestelle“ im Rügenweg.