

# IM MÄRZEN DER BAUER ...



Wenn auch zur Arbeit auf den Feldern des Bioland-Hofes Götttsch heute keine Pferde mehr angespannt werden, gibt es doch im März genug zu tun.

Für Ende März steht die Aussaat des Sommerweizens an. Dafür gilt es einen möglichst günstigen Zeitpunkt zum Pflügen, Eggen und Säen abzupassen. Denn der Boden sollte für die Feldarbeit bereits etwas abgetrocknet sein, damit die Ackergeräte keine Bodenschäden verursachen. Aber zuviel Trockenheit wäre ungünstig, da dann das Getreide nur langsam keimen würde und sich die Bestandsentwicklung verzögerte.

Zusätzliche Arbeit hat der milde Winter beschert. So haben die bei der diesjährigen relativ warmen Witterung aktiv gebliebenen Ackerschnecken den Klee auf den Brachen stark abgefressen. Nun müssen die Bracheflächen auf 9 ha neu eingesät werden.

Die Wintergetreidebestände mit Roggen und Dinkel sind gut entwickelt und bedürfen zunächst keiner weiteren Pflegemaßnahme.

**PASSADER BACKHAUS**  
24253 Passade, Dörpstraat 11

[www.passader-backhaus.de](http://www.passader-backhaus.de)  
Tel. 0 43 44/4652  
Fax 0 43 44/46 04

Bäckerei und Hofladen in Passade  
Laden in Preetz, Am Markt 16  
Laden in Kiel, Sophie's Markthalle

DE-006 Öko-Kontrollstelle

# BACKHAUS- BOTE



**PASSADER BACKHAUS**  
BIOLAND-HOF GÖTTTSCH



März 2007



# LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

wir zeigen Flagge gegen die Einführung von Gentechnik durch die Hintertür, da aktuell eine der größten Genbanken für alte Getreidesorten bedroht ist.

Ende November 2006 wurde am Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung in Gatersleben in Sachsen-Anhalt ein mehrjähriger Freisetzungsversuch von gentechnisch verändertem Weizen gestartet. Das bedeutet, dass in unmittelbarer Nähe zu Flächen, auf denen alte Getreidesorten zur Erhaltung der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft vermehrt werden, gentechnisch veränderter Weizen angebaut wird.



Gegen diesen Freisetzungsversuch gab und gibt es erheblichen Widerstand aus der Bevölkerung, denn viele Menschen haben Bedenken gegenüber der so verharmlosend „grün“ genannten Gentechnik und lehnen gentechnisch veränderte Lebensmittel ab.

Wir als Bioland-Bäcker machen uns große Sorgen sowohl um die zukünftige Lebensmittelqualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit des Nahrungsmittels Weizen als auch um die wirtschaftlichen Konsequenzen für Bio-Bauern und Bio-Bäcker.

Einigkeit macht ja bekanntlich stark. Ich möchte Sie bitten, werden auch Sie aktiv! Weitere Informationen finden unter [www.keine-gentechnik.de](http://www.keine-gentechnik.de). Fordern Sie Bundeslandwirtschaftsminister Seehofer auf, den Freisetzungsversuch umgehend zu stoppen.

Für Ihre Mühe bedankt sich herzlichst  
Olaf Knickrehm, Geschäftsführer

Titel: Februar 2007; Eingetütet wurde von uns ein nagelneuer mit Erdgas antriebener Bus der Verkehrsbetriebe Kreis Plön. In der Optik einer Brötchentüte dreht er seine Runden von Schönberg, Laboe über Plön bis Kiel. Vielleicht sehen Sie ja irgendwo unsere rollende Tüte.

## PREISGEKRÖNTE ...

### ... HALTUNGSBEDINGUNGEN

#### Legehennen haben es gut auf dem Bioland-Hof Wiese

Qualitativ hochwertiges Futter aus eigenem Bioland-Anbau, scharren im lichtdurchfluteten Wintergarten, ein bisschen Bewegung und Gras picken im Freiland, Eier legen in Buchweizenstreu gepolsterte Nester, schlafen in luftiger Höhe in der Voliere, so vergeht der Hühnertag auf dem Bioland-Hof Wiese.

Der Hof Wiese ist seit 1928 in Familienbesitz und wird seit 1994 ökologisch bewirtschaftet. Er liegt in Tröndel, östlich von Kiel und betreibt die Hühnerhaltung als Hauptbetriebszweig. 2006 wurde die zeitintensive Arbeit der Wieses in besonderer Weise gewürdigt. Das Landwirtschaftsministerium und die Nordelbische Kirche zeichneten den Betrieb als beispielhaft für seine vorbildliche, artgerechte Tierhaltung aus. Und davon profitieren nicht nur die Hühner. Die Wiese-Eier, wie sie von unseren Kunden genannt werden, bestechen durch eine kräftige Dotterfarbe und ihren vorzüglichen Geschmack. Der kommt nicht nur ihrem Sonntagsei zugute, sondern auch unseren Backwaren. Für Kuchen, Cantuccini, Cookies, Sonnenblumenkrokant, Müslibrötchen und Hefezopf verbacken wir immerhin fast 6000 Wiese-Eier im Jahr.

Alle Eier werden von Hand aufgeschlagen und z. B. für die Cantuccini nach Eigelb und Eiweiß getrennt, bevor sie in den Teig gegeben werden – den Luxus gönnen wir Ihnen!



# H EFEZOPF –

## JETZT FLECHTEN SIE WIEDER.



Verführerisch duftender Hefezopf – wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen?

Dieses leckere Gebäck ist in der Vorosterzeit eine köstliche Bereicherung für ihren Frühstückstisch und die Kaffeetafel.

Eine echte Augenweide ist es, den flinken Bäckerhänden dabei zuzusehen, wie sie den lockeren, klebrigen Hefeteig zu ebenmäßigen Zöpfen formen.

Dazu wird der abgewogene Hefeteigkloß in vier Teile aufgeteilt, die zu gleichdicken Strängen gerollt werden. Diese werden dann blitzschnell kreuz und quer übereinander gelegt – fertig ist der Zopf.

Vor dem Backen wird der Zopf dann noch mit Ei bestrichen damit eine gute Bräunung entsteht.

Das Flechten eines Vier-Strang-Zopfes ist schon eine echte Herausforderung, versuchen Sie es doch mal:

Teig in 4 gleich große Portionen teilen, zu gleichmäßigen Strängen rollen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche oder ein Stück Backpapier legen.

Die oberen Enden der Teigstränge etwas zusammen-drücken. Teigstrang 1 über Strang 2, unter Strang 3 und über Strang 4 legen.

Alle Teigstränge ein wenig nach rechts rücken, dann den äußersten rechten Strang (2) aufnehmen, über Strang 3, unter Strang 4 und über Strang 1 legen.

Diesen Arbeitsschritt (Vorgang von Foto 3) so oft wiederholen, bis der Zopf fertig geflochten ist, dabei immer von rechts beginnen. Die Teigenden gut zusammendrücken.



# B ÄCKER ...

## ... IST NICHT GLEICH BÄCKER!

### Was macht eigentlich ein Teigmacher?

Ein guter Bäcker sollte nahezu alle Arbeiten, die in der Backstube anfallen, gleichermaßen gut und zügig erledigen können. Dennoch gibt es zwei Schlüsselpositionen, welche für die Qualität der Backwaren wesentlich sind: Es sind dies der Teigmacher und der Ofenbäcker.

Den Teigmacher zeichnet gewissenhafte, genaues Arbeiten und das gewisse Fingerspitzengefühl aus, welches sich nur schwer erlernen lässt.

Mit der Teigbereitung beginnt jede Schicht in der Backstube. Die am Vortag abgewogenen Rohstoffe werden der Reihe nach zu den benötigten Teigen verarbeitet. Klingt einfach, ist aber tatsächlich viel komplizierter. Nicht nur die Tagesform des Mehls beeinflusst die Teigkonsistenz. Beispielsweise benötigt trockeneres Mehl bei der Herstellung des Teiges viel mehr Wasser. Korrekturen müssen aber rechtzeitig erfolgen. Zusätzliches Wasser darf nur bis 5 min vor dem Ende der Knetzeit zugegeben werden, sonst verbinden sich Mehl und Wasser nicht mehr.

Auch die Temperatur in der Backstube bestimmt die Reifezeit der Teige. Ausgleichend dazu kann der Arbeitsablauf in der Backstube und die Verarbeitungsreihenfolge der einzelnen Brotsorten über die Temperatur des zugefügten Teigwassers beeinflusst werden. Wird kälteres Wasser zugegeben, brauchen die Teige länger bis zur Reife, warmes Wasser beschleunigt den Vergärungsprozess.

Soviel zur Theorie, wie warm oder wie kalt das Wasser sein muss – dafür gibt es das berühmte Händchen.

Der Teigmacher arbeitet eng mit dem Ofenbäcker zusammen, sind doch Teigkonsistenz und -temperatur wichtig für die Planung der Ofenbeschickung. Und nur bei optimaler Nutzung der Ofenkapazität liegen alle Backwaren pünktlich in den Regalen zum Verkauf bereit.

Denken Sie bei Ihrem nächsten Brotkauf mal an den Teigmacher!

## AUF ACHSE ...

### ... FÜR DAS PASSADER BACKHAUS

In aller Frühe sind unsere Auslieferungsfahrer an sechs Tagen in der Woche unterwegs. Sie sorgen dafür, dass unsere leckeren Backwaren morgens pünktlich in unsere Filialen, zahlreiche Naturkostläden, Reformhäuser und EDEKA-Märkte gelangen.

Um 5 Uhr beginnt der Arbeitstag für Richard Boeck, Ralf Oldenburg, Richard Boldt, Stefanie Asmus, Andreas Martini und Britta Cordts, die sich die Vertriebsarbeit teilen.

Dann liegt bereits der Großteil der frischen Brote duftend in den Kisten und die knusprigen Brötchen werden aus den Öfen geholt.

Es ist heiß und betriebsam in der Expedition, wo die frischen Backwaren in Stikken und Körben auf den Weitertransport warten. Akribisch wird jeder Lieferschein durchgegangen und die bestellten Backwaren in den grünen Kisten gesammelt. Schon türmen sich hohe Kistenstapel vor den Rolltoren. Routiniert werden die Kisten in den Lieferwagen verstaut, und ab geht's. Denn die Zeit drängt, spätestens um 7:00 muss die Ware im Preetzer Laden sein.

Lang ist die Liste unserer Kunden auch im Kieler Stadtgebiet. Sie reicht von Nachbars Garten in der Hofholzallee über den EDEKA-Frischemarkt Lampe am Blücherplatz bis hin zur Brennessel in Altenholz, um nur einige zu nennen – eine ganz schöne Fahrerei kreuz und quer durch die Stadt!

Wenn dann alles verteilt ist, klingt der Arbeitstag der Fahrer mit einem gemeinsamen zweiten Frühstück in Passade aus.



## DAS PASSADER BACKHAUS ...

### ... UNTERSTÜTZT DIE LERNWERKSTATT LUBIK

Das Zuhause der Lern- und Bewegungsinitiative Krumbek (LUBIK) ist eine Gründerzeitscheune in Krumbek, die mit viel Eigenarbeit von den Mitgliedern des Vereins hergerichtet wurde.

Auf 350 m<sup>2</sup> sind hier Bewegungs-, Begegnungs- und Lernräume entstanden, wo Kinder die Welt über ihre Sinne entdecken, das Lernen als Abenteuer begreifen und sich Alt und Jung begegnen können. Darüber hinaus ist genügend Raum für Bewegung vorhanden, die für das Lernen und die Entwicklung im Kindesalter unerlässlich ist. Die Angebote z. B. zum Thema „Lernen lernen“ richten sich an Kindergartengruppen, Grundschulklassen, Senioren sowie ErzieherInnen und LehrerInnen.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.lubik.net](http://www.lubik.net).

Die Gemeinsamkeiten des Passader Backhauses und LUBIK bestehen darin, dass sie sich zum einen der ökologischen Verantwortung der Menschen und der Wahrung alter Kultur verpflichtet sehen, darüber hinaus aber auch ausgesuchte Mitarbeiter mit besonders anspruchsvollen Wertevorstellungen zu ihrem jeweiligen Team zählen dürfen. So war Geschäftsführer Olaf Knickrehm auch schnell von der Idee des neuen Lernens und den Methoden der Lernwerkstatt LUBIK überzeugt. „Einer alten Weisheit nach beginnt jeder Weg mit einem ersten Schritt“, so Olaf Knickrehm, „und so werden wir die ersten Schritte dieses innovativen Unternehmens „Lernwerkstatt LUBIK“ auf dem Weg zum Erfolg sehr gerne mit einer Spende unterstützen“.

Anne Muhs und das LUBIK-Team bedankten sich für die großzügige Spende und vor allem für die Unterstützung durch den festen Glauben an das Gelingen ihrer Lernwerkstatt.

