

GERHARD GÖTTSCH ...

WÜNSCHT SICH „RICHTIGEN“ WINTER

Wer in diesen Wochen die Felder rund um das Passader Backhaus betrachtet, kann die auf-gegangene Saat schon gut erkennen. Ein feiner grüner Schleier überzieht viele Ackerflächen. Mit der Herbstsaat hat das neue Pflanzenjahr auf dem Bioland-Hof schon begonnen.

Bioland-Bauer Gerhard Göttisch ist zufrieden und erleichtert. Nach dem viel zu nassen Sommer hatte der Regen gerade noch rechtzeitig eine Pause eingelegt. Seine Hoffnung auf einen trockenen Spätherbst wurde erfüllt. Die zehn schönen Oktobertage in diesem Jahr reichten für eine optimale Bestellarbeit.



Der tonhaltige Boden, auf dem das Getreide für das Passader Backhaus wächst, ist bei Nässe empfindlich. Dann darf er nicht bearbeitet werden, weil er sonst zu sehr verdichtet. Das behindert die Saat in ihrem Wachstum. Ein frostiger Winter hilft dabei, Bodenverdichtungen zu beheben. Der Boden bekommt eine so genannte Frostgare.

Gerhard Göttisch wünscht sich deshalb einen „richtigen“ Winter. Der Winter sollte mit frostigen Temperaturen beginnen, erst anschließend dürfte Schnee folgen. Wichtig wäre auch ein gleichmäßiger, strenger Winter. Der Frost sollte zum einen den Boden tief genug durchdringen, um die Struktur zu verbessern aber auch anhaltend sein, denn milde Winterwochen stören die Pflanzenruhe.

Während sich das junge Getreide auf Winter einstellt, ist auf dem Hof noch keine Ruhe eingekehrt. In diesen Wochen ist Gerhard Göttisch mit Pflege- und Instandsetzungsarbeiten beschäftigt. Er pflügt die Äcker, die erst im Frühjahr eingesät werden sollen, repariert die Landmaschinen, bringt Drainagen in Ordnung, schneidet Knicks herunter und bereitet das Getreide für die Backstube auf. Und nicht zuletzt ist im Winter Zeit für Erfahrungsaustausch und Weiterbildung, um den ökologischen Landbau weiter zu entwickeln.

BACKHAUS- BOTE



PASSADER BACKHAUS
BIOLAND-HOF GÖTTSCH



PASSADER BACKHAUS
24253 Passade, Dörpstraat 11

www.passader-backhaus.de
Bäckerei/Hofladen in Passade
Tel. 04344/46-52, Fax -04

Laden in Preetz, Am Markt 16
Laden in Kiel, Sophie's Markthalle
Laden in Schleswig, Stadtweg 53

November/Dezember 2007



LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,



Bio boomt.

Und dass die Menschen sich auf die Natur besinnen und auf den natürlichen Geschmack und die Qualität ihrer Lebensmittel großen Wert legen, ist eine schöne Tendenz. Doch im Zuge dieser enorm gewachsenen Nachfrage nach Bio gibt es Entwicklungen, die so nicht vorhersehbar waren und auch nicht gewünscht sind.

Die Nachfrage nach biologisch angebautem Getreide und anderen Bio-Rohstoffen ist stärker als das Angebot. Es fehlt bei uns an Bauern, die auf Bio umstellen. Die Folge dieser Entwicklung ist, dass Hersteller von Bio-Lebensmitteln nicht anders können, als ihre Rohstoffe im Ausland einzukaufen.

Um so wichtiger ist für uns unser Bekenntnis zum Bioland-Verband geworden. Bio-Qualität wird hier strenger definiert als bei „EU-Bio“ und ganz oben auf der Anforderungsliste steht die regionale Herkunft der Rohstoffe.

So kommt das Getreide für die Backwaren des Passader Backhauses von unserem eigenen Acker – dem Hof Göttsch – einem der ersten Bioland-Höfe in Schleswig-Holstein. Weitere Rohstoffe und Zutaten erwerben wir wann immer möglich in der Region.

Verstehen Sie mich bitte nicht falsch: Wir schätzen Kooperationen innerhalb der EU, aber die Landwirte und Verarbeiter in unserer Nachbarschaft zu unterstützen, indem wir bei ihnen kaufen, ist uns wichtiger. Damit vermeiden wir auch die Nebenwirkungen, die ein langer Transport über die Grenzen mit sich bringt. Der Umwelt zuliebe.

Ich wünsche Ihnen eine geruhsame und genussvolle Zeit!

Olaf Knickrehm, Geschäftsführer

Titel: Backen ist Handwerk. Besonders aufwändig ist die Herstellung der Weihnachtsgebäcke. Ende November beginnt in Passade die Vorweihnachtszeit mit würzigen Saisongebäcken. Von links: Steffan Borrnmann, Bäckergehilfe; Niklas Lühr, Auszubildender im ersten Lehrjahr; Svanja Grimm, Auszubildende im ersten Lehrjahr.

ECHTE BRAUNE PLÄTZCHEN?

IN PASSADE GIBT ES SIE

Die wirklich guten Dinge werden irgendwann von Fälschern und Nachahmern heimgesucht. Auch die „braunen Plätzchen“ blieben davon nicht verschont. Die echten braunen Plätzchen sind die, die mit dunklem, kräftigen Rübensirup und mit Hirschhornsalz gebacken werden. Sie sind schön kross und kräftig. Aber ob Sie die Plätzchen auch so genießen wie es in der Probstei üblich ist – auf ein gebuttertes helles Brötchen gelegt – das überlassen wir Ihnen.

PFEFFERNÜSSE – DAS LANGE

WARTEN LOHNT SICH

Auf die Klassiker unter den Weihnachtskekse, die Passader Pfeffernüsse, warten einige Kunden ganz geduldig ein ganzes Jahr lang. Aber da haben wir unsere Prinzipien: Unsere Pfeffernüsse backen wird erst dann, wenn die Zeit reif dafür ist, nicht vor Mitte November. Das Schöne an der Vorweihnachtszeit ist ja auch die Vorfreude auf die Genüsse der Adventszeit. Und so haben unsere Weihnachtsbrote und -gebäcke ihre eigene Saison und die beginnt am 21. November. Genießen Sie den Advent.



Die Passader Weihnachtsbäcker Steffan Borrnmann, Niklas Lühr und Svanja Grimm.

ECHTER WEIHNACHTSGENUSS

SOLCHEN DUFT KANN ES IM LEBEN
EINZIG NUR ZU WEIHNACHT' GEBEN

Wenn es aus der Backstube nach Zimt und Vanille, Anis und Nelken duftet, dann klopft der Winter in Passade an die Tür. Dann muss unser Walnussbrot seinen Platz räumen. Einige Wochen lang ziehen nun das beliebte Fruchtbrot, der saftige Butterstollen, die würzigen Pfeffernüsse und die krossen braunen Plätzchen ein.

DIE WEIHNACHTLICHE ART FRÜCHTE ZU GENIESSEN

Ein wahres Feuerwerk aus getrockneten Früchten steckt in unserem Passader Fruchtbrot. Aprikosen, Pflaumen, Feigen und Sultaninen sorgen dafür, dass das Brot gehaltvoll ist. Verfeinert wird es durch Mandeln und exotische weihnachtliche Gewürze. Zusammengehalten werden die Früchte von einem Dinkel-Roggenteig. Das Fruchtbrot ist unser beliebtestes „Weihnachtsbrot“, fast 2000 Stück werden wir bis Weihnachten backen. Unser Tipp: Probieren Sie das Passader Fruchtbrot mit frischer kühler Biobutter bestrichen.

KEIN ADVENTSKAFFEE OHNE DEN PASSADER BUTTERSTOLLEN

Er darf in der Adventszeit einfach nicht fehlen, der Butterstollen. Er ist das traditionelle Gebäck im Weihnachtssortiment. Mit ihm geben wir uns viel besondere Mühe, denn die Herstellung ist aufwändig, die Zutaten sind sorgfältig ausgewählt. Was uns besonders wichtig ist: Wir verwenden Bioland-Butter. So ist unser Stollen ein „Bioland-Butterstollen“, wenn man es genau nimmt. Er zaubert Adventsstimmung und schmeckt zu einer guten Tasse Tee oder Kaffee.

E RFOGLREICHE TEAM-ARBEIT

FRÜHER WURDE MEHR IMPROVISIERT

Mitarbeiterjubiläen sind für jeden Betrieb eine Auszeichnung. Sie bedeuten: Das Betriebsklima stimmt, die Tätigkeit macht Spaß und das Team arbeitet erfolgreich zusammen. Das schätzt auch Ingrid Kühner an ihrer Aufgabe im Passader Backhaus. „Wir sind ein Super-Team, obwohl wir alle sehr unterschiedliche Vorgeschichten haben“, sagt sie. Jetzt feierten Ingrid Kühner und Susanne Hansen ihr zehnjähriges Jubiläum im Passader Backhaus. Beide arbeiten im Hofladen.

In den zurückliegenden zehn Jahren hat sich im und am Backhaus viel getan. „Früher war vieles provisorisch. Aber auch das hatte seinen Reiz“, erinnert sich Susanne Hansen. „Der Hofladen ist das Kommunikationszentrum. Links die Backstube, rechts das Büro, man bekommt alles mit.“ Wenn Ingrid Kühner und Susanne Hansen um sechs Uhr die Ladentür öffnen, ist für die Bäcker der Feierabend nicht mehr fern und im Büro nebenan klingelt schon das Telefon.

Über die Jahre haben Susanne und Ingrid viele Kunden kommen und gehen gesehen. „Schön ist es immer, wenn die Urlauber wieder hier sind“, sagt Ingrid Kühner. Viele „Stammkunden auf Zeit“ kommen dann täglich zum Brötchenholen. Im Sommer sitzen sie gerne draußen, trinken Kaffee und genießen die familiäre Atmosphäre und den reizvollen Blick auf den Passader See.



Susanne Hansen (rechts) und Ingrid Kühner sind seit zehn Jahren im Passader Backhaus tätig.

FREMDES LAND

SUSANN GÖTTSCHALF BEIM AUFBAU EINER KLEINEN BÄCKEREI IN PAKISTAN

„Als Gründerin des Passader Backhauses habe ich ein großes Glück: Mit meinen 58 Lebensjahren bin ich gesund und im betrieblichen Alltag kann das Passader Backhaus weitestgehend auf meine Mitarbeit verzichten. Auf der Suche nach einer ehrenamtlichen Aufgabe las ich im Internet von SES, dem Senioren Experten Service (www.ses-bonn.de) und ließ mich dort unverbindlich registrieren.



*Geschafft:
Susann GöttscHALF hängt das „Bäckerei“-Schild auf.*

Ein Wahnsinn, dachte ich, wo hier bei uns die Ausbildung drei Jahre dauert. Wie sollen wir kommunizieren? Welche Zutaten, Werkzeuge und Maschinen bekommt man dort? Gibt es überhaupt einen Markt für europäisches Brot? Halte ich das aus, bei einer fremden Familie mitten in einer 16-Millionen-Einwohner-Großstadt zu leben? Wie sind die Umgangsformen in einer muslimischen Kultur?

Schließlich haben meine Neugier und Abenteuerlust gesiegt. Ich begann eine lange und herzliche E-Mail-Korrespondenz mit einer Mitarbeiterin der Stiftung in Pakistan und besuchte in Essen die Backstube einer Berufsschule für Gehörlose, wo ich viele gute Tipps bekam. Zuhause probierte ich viele Rezepte aus, übersetzte alles ins Englische, und dann, im Oktober 2006, ging es los.

Ein halbes Jahr später kam die Anfrage, ob ich nach Karachi, Pakistan, gehen würde. Die Aufgabe: eine Gruppe von gehörlosen jungen Männern darin zu unterstützen, eine kleine Backstube und einen Laden einzurichten und innerhalb von zehn Wochen ein kleines Brot- und Kuchensortiment „einzustudieren“.

Was für ein Erlebnis! Meine pakistanischen Gastgeber und Arbeitskollegen waren liebenswürdig, gastfreundlich, humorvoll, lebenslustig und vorbildlich sozial engagiert. Es war schön zu erleben, wie die jungen Teilnehmer sich gegenseitig unterstützten und mit welcher Begeisterung sie die neuen Aufgaben bewältigten. Sommerliche Hitze auf engem Raum, alte Maschinen, fast täglich Stromausfall, unbeständige Rohstoffqualität – sie haben dennoch das Ziel erreicht, kurz vor Weihnachten ihren Laden „Bäckerei“ zu eröffnen.



*Stolz:
Die kleine Bäckerei in Karachi ist eröffnet.*

Der Kundenstamm wächst seitdem, und die Teilhaber gewöhnen sich an ein selbstständiges Arbeitsleben. Eine wichtige Rolle beim Aufbau der Bäckerei spielte das Passader Backhaus. Die Kollegen unterstützten meine Arbeit aus der Ferne mit Rat bei technischen Fragen und halfen bei den Rezepten.

Die Zeit in Pakistan war ein Geschenk. Die pakistanische Gastfreundschaft zu erfahren sowie einen Einblick in die Welt der Gehörlosen zu bekommen, haben mein Leben sehr bereichert. Es war besonders schön, die Freude der Teilnehmer zu spüren, als sie ihr erstes selbstgebackenes Brot aus dem Ofen holten. Meine persönliche Begeisterung für das Bäckerhandwerk an anderen Menschen zu erleben, macht mich glücklich und zufrieden.“



*Mutig:
In nur zehn Wochen studierten die Bäckerei-Mitarbeiter mit Susann GöttscHALF ein kleines Brot- und Kuchensortiment ein.*