

AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Zufrieden ist Bioland-Landwirt Gerhard Götttsch mit der Getreideernte diesen Jahres.

Der Zeitraum, der witterungsbedingt für die Ernte zur Verfügung stand, konnte optimal genutzt werden. So wurde die Ernte zeitgerecht und problemlos eingebracht. Allerdings ergibt sich für das relativ feucht geerntete Getreide vor der endgültigen Lagerung im Vergleich zu trockenen Jahren ein erhöhter Trocknungsaufwand.

Die Ertragsmengen für Roggen, Dinkel und Sommerweizen liegen im guten Mittelfeld. Auch die Qualität ist gut, allerdings wurde die hervorragende Getreidequalität des Spitzenjahres 2004 nicht wieder erreicht.

Das frische Getreide muss jetzt noch eine Weile ablagern, bevor es in unserer Backstube eingesetzt werden kann.



PASSADER BACKHAUS
BIOLAND-HOF GÖTTTSCH

*B*ESTES BROT
VOM EIGENEN HOF

KUNDENZEITUNG

PASSADER BACKHAUS
24253 Passade, Dörpstraat 11

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

Ausgabe Oktober 2005



LIEBE KUNDINNEN UND LIEBE KUNDEN,

einer alten Weisheit nach beginnt jeder Weg – auch die weiteste Reise – mit dem ersten Schritt.

Ganz in diesem Sinne freue ich mich, dass Sie das erste Exemplar unserer Kundenzeitung in den Händen halten.

Der Begriff Zeitung ist natürlich übertrieben, jedoch möchten wir Sie mit diesem Blättchen über Interessantes, Altbewährtes und Neues rund um das Passader Backhaus informieren, um damit Ihr Bild vom Passader Backhaus, seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und seinen Produkten zu ergänzen.

Unsere Kundenzeitung wird unregelmäßig, regelmäßig erscheinen, je nach Themenangebot und unserer Arbeitskapazität.

Wir vom Passader Backhaus sind jedenfalls mächtig stolz auf unseren ersten Schritt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen

Herzlichst

Olaf Knickrehm



BEI UNS IST ALLES IN BUTTER!

Wir haben die Pflanzenmargarine, welche bisher in Brötchen, hellen Broten und Mischbroten sowie Kuchen verwendet wurde, durch Butter ersetzt, denn wir haben den Anspruch, möglichst natürliche, unverarbeitete Rohstoffe zu verwenden.

Pflanzenmargarine aber durchläuft auf dem Weg vom Öl zur Margarine vielfältige Verarbeitungs- und Raffinationsschritte, bei denen wertvolle Ölbestandteile zerstört werden.

Darüber hinaus ist nach dem Austausch von Sojaschrot gegen Lupinenschrot im Dinkel-Amaranthbrot und mit dem Weglassen der Pflanzenmargarine, die als Emulgator Sojalecithin enthielt, nun unser ganzes Sortiment frei von Sojaprodukten.

Warum ist uns das wichtig?

Soja ist diejenige Kulturpflanze, die bezogen auf die angebaute Gesamtmenge den größten Anteil gentechnisch veränderter Sorten aufweist.

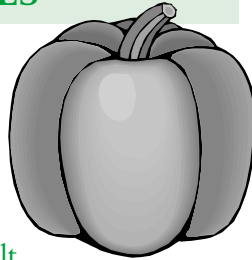
80 % der in den USA, 98 % der in Argentinien und 45 % des in Brasilien konventionell angebauten Sojas ist bereits gentechnisch verändert. (Stand März 2005).

Bei dieser erdrückenden Präsenz von gentechnisch verändertem Soja ist nicht mehr gewährleistet, dass nicht auch biologisch erzeugtes, gentechnisch unverändertes Soja durch Lagerung, Transport und Verarbeitung mit gentechnisch verändertem Soja verunreinigt wird.

Da wir, wie auch viele Kunden, die Verwendung gentechnisch veränderter Zutaten in Lebensmitteln ablehnen, wollen wir nicht riskieren, dass auf diesem Wege doch Spuren gentechnisch veränderter Rohstoffe in unsere Backwaren gelangen.

UNSER GANZ SPEZIELLES

... IM HERBST



Den ganzen Oktober hindurch gibt es wieder unser leckeres Kürbisbrot. Das lockere Kürbisbrot hat eine glatte, weiche Kruste und eine saftige, goldgelbe Krume. Und der Name hält, was er verspricht, sind doch circa 40 % Hokkaidokürbismus in jedem Brot.

Mit seinem aromatischen Geschmack mundet es besonders gut zum Frühstück z.B. mit süßem Belag oder Frischkäse. Bestrichen mit Butter ist es auch am Nachmittag zur Kaffeetafel ein Genuss. Anschließend wollen wir Sie mit unserem beliebten Walnussbrot verwöhnen.

Für das Walnussbrot wird der Krustenbrotteig mit einer Menge knackiger Walnüssen verfeinert. Jedes Brot enthält circa 75 g Walnüsse.

Das Walnussbrot eignet sich sehr gut als „Unterlage“ für ein Käsebrot. Ebenso lecker ist es nur mit Butter bestrichen. In der kleinen, ansprechenden Form macht es auf jedem Brotbuffet einen guten Eindruck.

Neben der attraktiven Optik überzeugt das Brot mit inneren Qualitäten, denn Walnüsse haben es in sich. Sie enthalten sehr viel Linolsäure und Linolensäure, das sind ungesättigte Fettsäuren, die auch als Omega-3-Fettsäuren bekannt sind. Diese Fettsäuren kann der Körper nicht selbst produzieren, er ist also auf eine regelmäßige Aufnahme angewiesen. Dabei decken bereits 50 g Walnüsse den Omega-3-Fettsäure-Bedarf eines Erwachsenen.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT !

WIR ÜBER UNS ...

Eine Bäckerei ist ein sehr personalintensives Unternehmen. Dabei hängt die Qualität unserer Backwaren in entscheidendem Maße von der Erfahrung und dem Fingerspitzengefühl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ab. Umso glücklicher sind wir, dass uns viele aus der Mannschaft seit langem die Treue halten.

KINDER, WIE DIE ZEIT VERGEHT

**ZWEIMAL
ZEHNJÄHRIGE BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT**

Die Anfänge des Passader Backhauses liegen nunmehr achtzehn Jahre zurück. Da ist es nicht verwunderlich, dass in dieser Zeit die Jubiläen in Sachen Betriebszugehörigkeit zunehmen. Dieses Jahr gibt es zwei Mitarbeiter, denen unser Dank gilt.

Seit April 1995 ist die Bäckermeisterin Bärbel Anders dabei.

Als stellvertretende Produktionsleiterin ist sie unter anderem für die Rohstoffbeschaffung und unser kleines aber feines Kuchensortiment zuständig.

Übrigens: Frau Anders ist auch die „Erfinderin“ unseres leckeren Weihnachtskuchens „Bärbels Gewürzkuchen“.



Steffan Borrmann gehört seit Juni 1995 zum Team der Backstube.

Sein Aufgabengebiet umfasst neben der Aufmachung der Brote und Brötchen die Aufarbeitung der Croissants und Plundergebäcke sowie das Abbacken von Berliner. Ferner beweist er eine besonders gute Fingerfertigkeit bei der Herstellung von Schmuckgebäcken.

Darüber hinaus ist der Geselle auch als Ofenbäcker tätig.

Ein Mann für alle Fälle also.



LABOE IN SICHT

Unter diesem Motto sendet der NDR auf seinem dritten Programm voraussichtlich am 30. Oktober um 14.15 Uhr einen Beitrag über die Probstei.

Während der Dreharbeiten im Sommer diesen Jahres wurde auch im Passader Backhaus Halt gemacht, um einen Blick in die frühmorgendliche Backstube zu werfen.

Für Sie eine schöne Möglichkeit, ohne frühes Aufstehen, einen Ausflug zu uns in die Bäckerei und in das „Schönste Dorf 2004“ zu machen.

GANZ SCHÖN GESCHMACKVOLL

... DIESE SPENDENAKTION!
HALBZEIT FÜR DAS „ARCHE WARDER BROT“

Das Passader Backhaus und die Arche Warder fühlen sich beide der ökologischen Verantwortung des Menschen verpflichtet und ergänzen sich vortrefflich in ihrem Engagement für die ökologische Landwirtschaft und für die Nutzung alter Kulturarten.

Der Erhalt alter Haustierrassen, z. B. durch die Arche Warder, wie auch der Anbau ursprünglicher Nutzpflanzenarten, wie Dinkel auf dem Bioland-Hof Göttisch, bewahrt das wertvolle Erbe, welches die Landwirtschaft über viele Generationen hervorgebracht hat.

Dabei gilt für die alten Nutztierassen wie auch für den Dinkel, dass sie sich durch Klasse=Geschmack statt Masse auszeichnen, denn sie lassen sich nicht wie in der konventionellen Landwirtschaft üblich durch Kraftfutter bzw. zusätzliche Düngung in der Leistung steigern. Der Verbraucher leistet dann in sehr angenehmer Form seinen Beitrag zum Schutz der genetischen Reserven, indem er sie einfach aufißt. Deswegen ist es auch ein reines Dinkelbrot, welches das Passader Backhaus zugunsten des Haustierparks in Arche-Warder-Brot umgenannt hat.

Seit Ostern 2005 unterstützt das Passader Backhaus die „Arche Warder“ mit einer Spende von 25 Cent für jedes verkaufte Arche-Warder-Brot.

Die Aktion wird von unseren Kunden gut angenommen. So wurden bisher bereits über 8.900 Arche-Warder-Brote verkauft.

Die Aktion läuft noch bis Ostern 2006.

