

## PROBEHÄPPCHEN

### ... NUSS-NOUGAT-CREME AUF WEIZENVOLLKORNBROT

Zutaten:

- 375 g Butter
- 5 EL Kakao
- 250 g Haselnussmus
- 250 g Akazienhonig



Zubereitung:

Butter schaumig schlagen  
und mit den übrigen  
Zutaten verrühren.

Diese Menge Nuss-Nougat-Creme reicht für viele süße  
Frühstücksbrote.

Tipp: Ein leckeres Eiskonfekt erhält man, wenn die Creme – evtl. mit  
1 EL Honig nachgesüßt – mit einem Spritzbeutel in Pralinentütchen  
gefüllt und eingefroren wird.

Dieses Rezept hat uns Martine Lestrat zur Verfügung gestellt. Viele von Ihnen kennen  
sie von den Wochenmärkten in Neustadt und Eutin, wo sie uns freitags und samstags  
im Verkauf unterstützt.

Martine Lestrat arbeitet hauptberuflich als Gesundheitsberaterin GGB; sie hat die  
Rollzepte® entwickelt, von denen Sie eines hier ausprobieren können.

Weitere Informationen sowie ein paar Rezeptbeispiele finden Sie unter: [www.frilufa.de](http://www.frilufa.de)  
bzw. [www.rollzepte.de](http://www.rollzepte.de)



PASSADER BACKHAUS  
BIOLAND-HOF GÖTTSCH

BESTES BROT VOM EIGENEN HOF

BACKHAUS-  
BOTE

PASSADER BACKHAUS  
24253 Passade, Dörpstraat 11

[www.passader-backhaus.de](http://www.passader-backhaus.de)  
Tel. 0 43 44/46 52  
Fax 0 43 44/46 04

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

Ausgabe Juni 2006



# LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,



„Warum in die Ferne schweifen? –  
Sieh', das Gute liegt so nah!“

Diese alte Redewendung umschreibt in einfacher Weise die Philosophie, der wir uns als BIOLAND-Verarbeiter verpflichtet fühlen. Wie Sie wissen, ist es für uns selbstverständlich, unsere Rohstoffe in und aus der Region zu beziehen. Das Getreide stammt vom eigenen Hof, die Bioland-Butter beziehen wir vom Hamfelder Hof aus dem Kreis Stormarn.

Aber nicht nur bezüglich der Rohstoffe vertreten wir die Meinung, dass man nicht in die Ferne schweifen muss, auch für unser Sortiment halten wir es mit der Regionalität.

Deutschland gilt ja gemeinhin als das Land mit den vielfältigsten Backwaren. Sieht man jedoch genauer hin, stößt man sich anstelle von regionaltypischen Spezialitäten, leider ganz häufig nur auf landauf, landab überall erhältliche Varianten ein und des selben Themas.

Als Handwerksbäcker alter Schule stellen wir uns diesem Trend entgegen, zum Beispiel mit unseren Kieler Semmeln. Die backen wir diesen Sommer wieder zwölf Wochen lang nach alter Rezeptur, ein einfacher, ehrlicher, vielleicht sogar lange vermisster Genuss.

Na, neugierig geworden? Vielleicht sehen wir uns dann ja am 24. 6., wenn unsere Auszubildenden und der Bäckermeister die Kieler Semmeln im Rahmen der Backstubenbesichtigung frisch für Sie backen ...

Ich freue mich auf Ihren Besuch

Olaf Knickrehm, Geschäftsführer

Haben Sie Anregungen zum Thema regionale Spezialitäten? Dann rufen Sie uns an unter 0 43 44-46 52 oder schreiben Sie uns an [info@passader-backhaus.de](mailto:info@passader-backhaus.de).

# SOMMER, SONNE, PASSADE

Das Passader Backhaus kennen Sie ja, aber kennen Sie auch Passade? Passade liegt am Passader See vor den Toren Kiels in der Probstei.



2004 wurde Passade zum schönsten Dorf Deutschlands gekürt. Zurecht, denn das 295-Einwohner-Dorf hat mehr zu bieten als nur schöne Landschaft. Nach dem Motto wohnen, wo andere Urlaub machen, zeichnet sich das Leben in Passade durch ein lebendiges Miteinander von alt und jung aus.

Dreh- und Angelpunkt für viele Dorfaktivitäten ist das Dörpshuus, wo sich Passader aber auch Einwohner umliegender Dörfer zu Yoga- und Feldenkrais-Kursen, Kinderspielnachmittagen oder zum Tischtennis und Frauenstammtisch treffen.

Es gibt im Dorf noch fünf aktive landwirtschaftliche Betriebe, einen Gasthof, einen Fischer, einen Himbeerhof und das Passader Backhaus. Unsere Bäckerei findet sich auf dem Biolandhof-Götttsch inmitten des Dorfes.

Direkt am See gelegen, kann man von hier aus baden gehen, im Sommer am Wochenende Wasserski fahren, zu einer Wanderung starten, sich während einer Radtour im Hofladen mit Kaffee und Kuchen stärken oder einfach nur aufs Wasser schauen.

Na dann, machen Sie doch einmal einen Abstecher in das schöne Passade, stellen Sie Ihr Auto beim Backhaus ab und genießen das Landleben.



## REGIONALITÄT ...

### ... ZUM AUFESSEN

Rechtzeitig zur Kieler Woche gibt es bei uns wieder original Kieler Semmeln. Diese leckere Brötchensorte ist eine besondere Kieler Spezialität, die jedoch heutzutage fast ausgestorben ist, da ihre Herstellung sehr viel Handarbeit erfordert.

Jede Semmel wird einzeln von Hand geformt und dabei auf einer mit einem gesalzenen Butter-Schmalz-Gemisch versehenen Platte „aufgescheuert“, wie die Bäcker sagen.

Das Besondere der Kieler Semmeln ist ihre matte, feste, raue, etwas fettige und salzige Kruste. Die Krume ist dagegen weich und saftig.

Viele Ur-Kieler kennen dieses früher typische „Brötchen“ sicher noch aus ihrer Kindheit. Jetzt können Sie bei uns diese Erinnerungen auffrischen.

Also Kieler für die Kieler und natürlich auch für die Eutiner, Neustädter, Rendsburger, Plöner, Eckernförder, Lütjenburger etc.



## WIR ÜBER UNS ...

An dieser Stelle haben wir Ihnen in den vorangegangenen Ausgaben einige Mitarbeiter aus unserem Bäckerteam vorgestellt. Jetzt ist es an der Zeit, einmal unsere Verkäuferinnen und Verkäufer in den Vordergrund zu stellen, die vielen von Ihnen sicher besser bekannt sind.

Auch hier können wir auf viele langjährig erfahrenen Kräfte zurückgreifen, von denen zwei im Juni auf eine zehnjährige Betriebszugehörigkeit zurückblicken können.

## WIE ES MANCHMAL SO KOMMT ...

Wer unseren Preetzer Laden kennt, der kennt auch Heike Langebeck. Dabei hätte Heike Langebeck es sich nicht träumen lassen, als sie im Juni 1996 mit einem Nebenjob im Verkauf – damals noch in der Mühlenstraße – begann, dass sie mit dem Umzug zum Markt 16 als Leiterin für die neue Filiale weitermachen würde.

„Ich schätze besonders die Eigenständigkeit meiner Tätigkeit in der Preetzer Filiale. Reizvoll ist die Aufgabe als Filialleiterin auch dadurch, dass sich unser Verkaufsteam in Preetz aus sehr verschiedenen Charakteren zusammensetzt. Schön ist dabei, dass wir alle unseren eigenen Stil im Umgang mit den Kunden entwickelt haben und pflegen.“



Viola Schnittger hat in der Zeit von Juni 1996 bis zu ihrer Babypause im November 2005 das Verkaufsteam in Sophies Markthalle unterstützt, denn neben ihrem Studium an der Schauspielschule in Hamburg war sie sehr flexibel einsetzbar.



„Zur Zeit genieße ich die Zeit mit meiner sechs Monate alten Tochter Nana. Aber wenn ich im Sophienhof bin, schaue ich natürlich immer bei meinen Kolleginnen in der Markthalle vorbei - nicht nur, um mir meine Lieblingsbrote Keimlingsbrot und Krustenbrot oder auch einen Schoko-Cookie mitzunehmen.

Und wenn Nana mich später einmal nicht mehr den ganzen Tag in Anspruch nimmt, werde ich gerne wieder in die Markthalle zurückkehren. Denn die Verkaufstätigkeit und vor allem die Beratung der Kunden ist eine vielfältige und interessante Aufgabe für mich.“

## WO DER DINKEL WÄCHST ...

... können Sie am Samstag, dem 24. 6. 2006 selber sehen, wenn Sie um 10:00 zur Felderbegehung und Backstubenbesichtigung nach Passade kommen.

Von der Bäckerei aus geht es mit Bioland-Landwirt Gerhard Götsch zu Fuß den kurzen Weg zu den Äckern des Hofes, wo das Getreide für die Bäckerei wächst. Mit Blick auf die wogenden Ährenfelder wird er viel Interessantes über den ökologischen Landbau erzählen und Ihre Fragen zu diesem Thema beantworten.

Oder Sie werfen einen Blick in die Backstube. Dort erhalten Sie einen Einblick in die Abläufe in der Backstube und können unseren Auszubildenden und dem Bäckermeister beim Formen der Kieler Semmeln über die Schulter schauen.

## MINKA SAGT DANKESCHÖN !!!

### DENN SIE BEKOMMT EINEN NEUEN GEFÄHRTEN

Möglich gemacht hat dies die Aktion des Passader Backhauses.

Ein Jahr lang wurden von jedem verkauften Arche-Warder-Brot 25 Cent als Spende für die Arbeit der Arche Warder beiseite gelegt. Und dank der Unterstützung durch die Kunden ist das schmackhafte reine Dinkelvollkornbrot in der Zeit von Mai 2005 bis April 2006 über 17.000 mal über die Verkaufstheke gereicht worden, so dass sich die Spendensumme auf 4.265,50 € beläuft.

Diese holten sich Birgit Radow, Chefin des Tierparks Arche Warder und Minka, ein stattliches Englisches Parkrind, am 7. Juni in Form eines Schecks persönlich bei Olaf Knickrehm, Geschäftsführer des Passader Backhauses ab.

Der Tierpark Arche Warder, Europas größtes Zentrum für seltene und vom Aussterben bedrohte Nutztiere, wird das Geld für die Anschaffung neuer Bullen für seine Herde Englischer Parkrinder verwenden, um in dieser Zuchtlinie für eine Blutauffrischung zu sorgen.

Die Englischen Parkrinder bilden die älteste, heute noch erhaltene Haustierrasse, sie existiert bereits seit ca. 2.500 Jahren. Wahrscheinlich sind sie direkte Nachkommen der britischen Auerochsen. Schon die keltischen Druiden verehrten die „Weißlinge“ als heilige Tiere.

Der Bestand dieser Rinderrasse ist heute gefährdet. Der Tierpark Arche Warder besitzt die einzige Zuchtherde in Deutschland.

Besuchen Sie die beiden doch mal in der Arche Warder in Warder bei Langwedel.

