

LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,



... der schöne Herbst ist verklungen. Nun beginnt die ruhige Jahreszeit, in der man auf das Jahr zurück zublickt.

Für uns vom Passader Backhaus war es ein gutes Jahr. Wir haben vieles angepackt, was wir uns schon lange vorgenommen hatten. Es gibt eine neue Brotsorte in unserem Sortiment, wir haben neue Vermarktungswege beschritten, und der Backhaus-Bote hat Farbe bekommen.

Auch das nächste Jahr steht auf einer guten Grundlage. So hat uns der extreme Sommer eine unerwartet gute Ernte beschert. Mit dem diesjährigen Roggen backen wir sogar bereits seit einigen Wochen. Dabei ist die Zeit des Wechsels für unsere Bäcker immer eine echte Herausforderung, denn unser Hauptrohstoff, das eigene Getreide, ist ja keine durch Mischung standardisierte, bis ins kleinste analysierte Zutat, sondern ein lebendiger Rohstoff, auf dessen Eigentümlichkeiten sich unsere Frauen und Männer in der Produktion durch fachliches Können einstellen müssen. Das kann dann auch schon mal bedeuten, dass das eine oder andere Loch zwischen Krume und Kruste entsteht.

Im übertragenen Sinne heißt das, man braucht eben manchmal die Löcher im Brot, um den Durchblick zu bekommen.

Herzliche Grüße

Olaf Knickrehm, Geschäftsführer

Titel: August 2006; Tom Göttlich ist die zweite Generation, die seit der Umstellung auf ökologischen Landbau auf unserem BIOLAND-Hof aufwächst. Man kann es seinem ernsthaften Gesichtsausdruck ansehen, am liebsten würde er mit seinen drei Jahren auch schon in der Ernte mithelfen. Es wird die Zeit kommen, dann kann er sich entscheiden, ob er in die Fußstapfen seines Großvaters tritt.

UNSERE MÜHLE –

EIN SANFTES UNGETÜM

Mahlen ganz ohne Steine oder Walzen, welche die Getreidekörner zerkleinern – wie geht denn das?

Unsere Mühle ist eine Schlagmühle. Sie arbeitet nach dem Prinzip rotierender Messer, an denen die Getreidekörner im Luftstrom vorbeigeführt werden. An den relativ stumpfen Kanten der Stäbe und Leisten wird das Mahlgut schonend zerkleinert bis es durch das Sieb vor dem Mühlenauslass passt und als Schrot oder Mehl in die Vorratsbehälter geblasen werden kann.



Bei dieser Art der Vermahlung wird eine Erwärmung des Mahlgutes weitgehend verhindert, und wärmeempfindliche Inhaltsstoffe bleiben erhalten. So mahlen wir das Vollkornmehl und -schrot für unsere Backwaren jeden Tag frisch und vermeiden damit lange Lagerzeiten für die vermahlene Getreideprodukte, was ihrer Qualität zugute kommt.

Darüber hinaus arbeitet die Mühle sehr energieeffizient. Sie erreicht bei gleichem Energieverbrauch die dreifache Mahlleistung einer herkömmlichen Steinmühle. Zudem ist in ihrem geschlossenen System, anders als bei anderen Mühlentypen, die Staubentwicklung vergleichsweise gering.

DIE BUTTERMILCHKRUSTE –

UNSER NEUES BROT

Saftig soll es sein und kernig und ein ganz anderer Geschmack.

Das waren die vagen Vorgaben für Bäckermeister Volker Lamp, als es darum ging, mal wieder eine neue Brotsorte zu kreieren.

Herausgekommen ist dabei die Buttermilchkruste mit einem nussigen Geschmack nach Sesam und Sonnenblumenkernen.

Das 750 g schwere Brot in Kastenform wirkt äußerlich vielleicht etwas schlicht, aber das täuscht. Glänzen doch Sesam und Sonnenblumenkerne mit sehr vielen ungesättigten Fettsäuren, sowie Kalzium und Eisen.

Dinkel-, Roggen- und Haferflocken zeichnen für den kernigen Biss des Brotes verantwortlich.

Das Besondere an diesem Brot ist aber die Buttermilch, die wir in Biolandqualität beziehen. Sie ersetzt bei der Teigbereitung die Hälfte des zugegebenen Wassers und übernimmt in diesem Brot die Teigsäuerung. Damit ist die Buttermilch verantwortlich für den sehr milden, säuerlichen Geschmack und die besonders gute Frischhaltung der Buttermilchkruste.

Überzeugen Sie sich selbst – Wir wünschen Guten Appetit!



BACKWAREN, NATURKOST ...

... UND FELS IN DER BRANDUNG – UNSER HOFLADEN IN PASSADE

Waren Sie schon einmal bei uns in Passade einkaufen oder haben telefonisch etwas für einen Wochenmarkt oder eine Filiale bestellt? Dann kennen Sie auch unsere engagierten Verkäuferinnen im Hofladen.

Seit 1992 bildet der Hofladen die Keimzelle für den Verkauf von Bio-Backwaren in Passade. Darüber hinaus wird dort auch ein kleines aber feines Sortiment von Naturkostwaren angeboten.

Unter der Leitung von Inken Gottorf-Folgert teilen sich Anke Möller, Susanne Hansen, Andrea Peleikis und Ingrid Kühner die Arbeit im Hofladen. Daneben erfüllen die Mitarbeiterinnen eine wichtige Funktion für den ganzen Verkauf. Sei es gemahlenes Getreide, vorbestellte Handelswaren oder geschnittenes Brot, alles das wird von den Hofladenkräften für die Märkte sowie die anderen Filialen vorbereitet und verteilt. So ganz nebenbei erledigen sie, bei einem ständig klingelnden Telefon, auch noch den kleinen Kaffee- und Getränkeauschank und servieren den Gästen im Sommer draußen an den rustikalen Tischen Kuchen oder Snacks. Nicht zuletzt haben sie immer ein offenes Ohr für ihre Marktkollegen, die im Aufenthaltsraum hinter dem Hofladen ihre Markttag abschließen. Kurzum, die Fünf sind für das Passader Backhaus unentbehrlich.



VOM KORN ZUM BROT ...

... ALLES UNTER EINEM DACH

Über 60 Interessierte fanden sich am 26. August auf dem Hof Göttisch und in den Produktionsräumen des Passader Backhauses ein, um sich von Olaf Knickrehm den Weg vom Korn zum Brot erläutern zu lassen.

Im Rahmen der monatlich stattfindenden Hof- und Backstubenführung hatten die Gäste die Möglichkeit einen Blick in die Produktionsräume zu werfen.

Besondere Aufmerksamkeit zogen die Auszubildenden Torben Franke und Jan-Philipp Saurin auf sich, die unterstützt von der Bäckerin Sonja Neumann vor den Augen des Publikums Kieler Semmeln produzierten.



Aber auch die Technik der betriebseigenen Mühlenanlage, in der alle benötigten Vollkornmehle täglich frisch gemahlen werden, sowie die rechnergestützte Beschickung der Kneter, die entsprechend der Rezepturen über dicke Rohrleitungen direkt aus den Mehlsilos mit Mehl gefüllt werden, weckte das Interesse der Zuhörer. Die Beschreibung des betriebsamen Arbeitsalltags der Bäcker während der Nachtschicht verlangte den Besuchern etwas Phantasie ab, präsentierte sich die Backstube jetzt nach getaner Arbeit doch geradezu beschaulich. Von den Ergebnissen der Bäckerarbeit konnten sich die Gäste beim abschließenden Imbiss in der Backstube überzeugen. Hier beeindruckte ein Brotbuffet, an dem alle im Hause produzierten Brotsorten nebeneinander zum Anschauen und Kosten angeboten wurden.

DÉJÀVU IM SUPERMARKT –

WAS GIBT'S NEUES?

Haben Sie sich auch schon gewundert, als Sie in einigen EDEKA-Märkten in der Brotecke standen? Diese Farben, diese Produkte, die kenne ich doch vom Wochenmarkt – das ist doch das Passader Backhaus.

Sie haben richtig gesehen, einen Teil unserer dunklen Brotsorten sowie das beliebte Sonnenblumenbrot bieten wir jetzt auch in zahlreichen EDEKA-Märkten im Raum Plön und Kiel an.

Damit schließen wir für viele Kunden die zeitliche Lücke oder überbrücken die räumliche Entfernung zu den Wochenmärkten.

Da uns die angebotenen Regale nicht gefielen, haben wir uns unsere schönen grünen Regale kurzerhand nach eigenen Vorstellungen von der Karosseriebau-firma Makoben in Höhndorf bauen lassen – massiv, aber durch Rollen beweglich.



Neu ist auch die Zusammenarbeit mit der Stadtbäckerei Klausberger.

In allen Klausberger-Filialen in Eutin und Malente bekommen Sie jetzt jeden Tag in der Woche ein Teilsortiment unserer Brote und auf Bestellung bei der Bäckerei Klausberger auch alle anderen Produkte. Ach ja, und dann sind wir nun auch mittwochs auf dem Wochenmarkt auf dem Exerzierplatz vertreten – Schauen Sie doch mal vorbei!

