

ERFAHRUNGEN ...

... SIND DIE FRÜCHTE DES WEGES

Als ich 1974 begann, erste Ackerflächen nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus zu bewirtschaften, gab es in Schleswig-Holstein noch nicht viele andere ökologisch wirtschaftende Landwirte. Damals wie heute war die Sorge darum, dass sich die in der konventionellen Landwirtschaft eingesetzten Pflanzenschutzmittel als Rückstände in unseren Nahrungsmitteln wieder finden und darüber hinaus Boden und Lebewesen belasten, mein Beweggrund für diesen Entschluss. Ich wollte lieber Nahrung im Einklang mit den Gegebenheiten der Natur erzeugen, statt sich die Natur so einzurichten, dass sie am besten zur Nutzung passt und einen möglichst hohen Ertrag liefert.



In den Anfangsjahren kam es immer wieder vor, dass etwas ganz anders kam, als ich es erwartet oder erhofft hatte. Dann konnte ich an den Erfahrungen der bereits lange biologisch wirtschaftenden Landwirte des demeter-Verbandes teilhaben, die mir sehr offen mit Rat zur Seite standen. So erwarb ich im Respekt vor dem Ganzen eine beobachtende und abwartende Grundhaltung. Mir wurde klar, dass der Weg der ökologischen Landwirtschaft darin lag, ausdauernde Vielseitigkeit zu schaffen, und sich nicht an der spezialisierten Hochleistung des konventionellen Landbaus zu messen.

Mit der Zeit entwickelte sich auf meinen Äckern eine gute Balance zwischen den naturräumlichen Möglichkeiten der Standorte, den pflanzenbaulichen Notwendigkeiten und nicht zuletzt den Vermarktungsmöglichkeiten der geernteten Feldfrüchte. Im Ergebnis kam ich dazu, meine Kräfte und Mittel schonender für etwas einzusetzen, statt viel Energie im Widerstand zu vergeuden.

1981 und damit bereits in der Aufbauphase wurde der Hof Göttisch Mitglied des gerade für Schleswig-Holstein gegründeten BIOLAND-Landesverbandes. Seit 1991 bewirtschafte ich alle meine Ackerflächen nach den Richtlinien des BIOLAND-Verbandes.

Heute ist die enge Zusammenarbeit mit dem Passader Backhaus die Grundlage für die Wirtschaftlichkeit des mit 76 ha heutzutage vergleichsweise kleinen Hofes. Seine Aufgabe ist es, den Getreidebedarf der Bäckerei bestmöglich zu decken.

BACKHAUS- BOTE



PASSADER BACKHAUS
BIOLAND-HOF GÖTTISCH

DAS
GUTE BROT



AUS DER
PASSADER
HOFBÄCKEREI

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

Juli/August 2007



LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

das Passader Backhaus wird in diesen Tagen 20 Jahre alt.



Ein schöner Anlass, sich zu erinnern.
Wissen Sie noch?

Die Achtziger sind das Jahrzehnt, in dem sich der Computer durchsetzt. Die Handys sind so sperrig wie Backsteine. Das kommerzielle Fernsehen geht auf Sendung. Die Welt wird schneller und kleiner. Die Technik entwickelt sich rasant.

Andererseits wenden sich die Menschen der Natur und einer bewussten Ernährung zu. Naturkostläden eröffnen, die ersten Bäckereien verkaufen Vollkornbrote. Bio-Organisationen entwickeln sich zu kompetenten Partnern für Höfe und Bäckereien. BIOLAND richtet eine Geschäftsstelle in Schleswig-Holstein ein.

Der Hof Göttisch hat zu diesem Zeitpunkt schon zehn Jahre Erfahrung im ökologischen Landbau. Die Gründung der Hofbäckerei, aus der das Passader Backhaus wurde, ist die logische Konsequenz und Weiterentwicklung.

20 Jahre liegen zwischen dem ersten Brot, das Susan Göttisch auf dem Hof gebacken hat, und den genussvollen Backwaren von heute. Unser Sortiment ist vielseitiger geworden. Wir backen nicht mehr ausschließlich Vollkornprodukte, helle Brote und Brötchen beleben unser Backwarenangebot. Am Herzen liegen uns regionale Spezialitäten, die wir saisonal mit Ciabatta oder jetzt ganz neu Brioche ergänzen.

Das Gute und das Wesentliche unserer Arbeit aber ist in den zwanzig Jahren unseres Bestehens unverändert geblieben. Wir konzentrieren uns auf das, was wir am besten können. Da ist unsere ökologische Verantwortung, der wir uns verpflichtet fühlen. Und wir backen handwerklich nach traditionellen Rezepten - mit dem Getreide, das nebenan auf den Feldern wächst. Wir nehmen uns Zeit beim Backen, heutzutage ein seltenes Gut. Doch für ein gutes Gelingen ist Zeit nun einmal Voraussetzung. Nicht nur beim Backen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer

Olaf Knickrehm Geschäftsführer

Titel: In dieser Aufmachung machte das Passader Backhaus in den Anfangsjahren auf sich aufmerksam.

SEIT DEN ANFÄNGEN ...

... DER BÄCKEREI DABEI

Als erstes „Nichtfamilienmitglied“ ist Inken Gottorf-Folgert seit 1989 im Verkauf tätig. Mit den Worten „Du studierst doch, brauchst Du nicht einen Job“, hatte Susan bei mir angefragt, ob ich nicht für sie arbeiten möchte. Und ich wollte.



Damals brachte die Arbeit einen gewissen Familienanschluss mit sich. Denn mittags wurde mit der ganzen Familie und allen Helfern auf dem Hof gemeinsam gegessen. Zubereitet wurden die Mahlzeiten unter anderem auch von Großmutter Göttisch, die dann Töpfe und Schüsseln mit der Schubkarre vom Altenteil zum Mittagstisch herüber brachte. Inzwischen sind für mich zahlreiche Aufgabenfelder dazu gekommen, aber das Verkaufen macht mir immer noch Spaß.



Kai Linnig ist der „dienstälteste“ Bäcker. Er kennt noch die Zeit, als die Schicht morgens erst um 4.00 mit einer Tasse Kaffee begann, montags nicht gebacken wurde und die Bäckerei unbefangen genug war, drei Wochen Betriebsferien zu machen.

Seitdem ist die kräftezehrende Handarbeit weniger geworden.

Es müssen keine Säcke mehr zur Mühle geschleppt werden, und das Portionieren der Brotteige übernimmt ein Abwieger. Geblieben sind der Spaß an der handwerklichen Arbeit und die Freiheit, solche Kuchensorten zu entwickeln, die wir selber gerne essen.

UNSER KLASSIKER –

DAS PASSADER ROGGENSCHROT

Unser beliebtestes Schwarzbrot ist zugleich auch das Brot, mit dem alles begann.

Sein Rezept stammt ursprünglich von der Mutter eines Erntehelfers. Sie wurde zu Rate gezogen, als die ersten Backversuche von Susan Götttsch eher Ziegelsteinen als genießbarem Brot glichen.

Die Rezeptur wurde im Laufe der Jahre immer weiter verfeinert, so dass ein mit mildem Natursauerteig gelockertes Roggenschrotbrot entstand. Leinsamen und Sonnenblumenkerne runden den Geschmack dieses herzhaften Brotes ab.

Das Passader Roggenschrot trifft den Geschmack vieler, die kräftige, dunkle Roggenvollkornbrote mögen. Was nicht am ersten Tag aufgegessen ist, gewinnt noch an Geschmacksintensität – es reift sozusagen wie guter Käse.

Oder achten Sie mal auf den aromatischen Brotduft, der aufsteigt, wenn Sie ein frisches Roggenschrot anschneiden – das macht Appetit auf mehr.

Solch ein Lieblingsbrot darf dann auch schon mal mit auf Reisen gehen. So war unlängst ein Stück Passade mit in Schweden und ein anderes Roggenschrot tourte sogar ein Weilchen mit durch die USA, bis es viel zu schnell aufgegessen war.



VON DER BAUERSFRAU DIE BACKT

... ZUR MODERNEN BIOLAND-BÄCKEREI

Die Geburtsstunde der Passader Hofbäckerei, wie sie damals noch heißt, fällt in den August 1987. Familie, Freunde und Bekannte begleiten viele Monate lang die Entwicklungsschritte zur Brotwerdung als Testesser und Kritiker. Erst als alle mit den Resultaten zufrieden sind, beginnt Susan Götttsch damit, an zwei Tagen in der Woche jeweils 60 bis 80 Roggen- und Weizen-vollkornbrote zu backen.

Die Backstube ist in einem kleinen Nebenraum eingerichtet. Für die Mühle muss die Speisekammer umziehen. Verkauft wird im Flur des Wohnhauses.

Schon bald wird das Sortiment sonnabends um Weizen-vollkornbrötchen erweitert, die ebenfalls reißenden Absatz finden.

Zusätzlich zum Flurladen werden die Vollkornbackwaren seit 1991 auch auf den Wochenmärkten in Schönberg und Heikendorf angeboten.

Angesichts der Erfolge ihrer Arbeit wagt Susan Götttsch den Schritt von der Nebenerwerbsbäckerei zum eigenständigen Betrieb. Im Oktober 1992 wird die Passader Backhaus GmbH als Bioland-Bäckerei gegründet und in die Handwerksrolle eingetragen. Die Bäckerei zieht um in die landwirtschaftliche Maschinenhalle des Hofes Götttsch. Es entstehen die moderne Backstube, der separate Mühlenraum für die beiden Osttiroler Steinmühlen und der Hofladen. Ein Bäckermeister sowie ein Geselle unterstützen Susan Götttsch in der Produktion. Sie kann sich jetzt mit mehr Kraft der Vermarktung widmen. Schon bald ist das Passader Backhaus auf vielen Wochenmärkten im Kieler Umland und im Kreis Plön vertreten. Die ersten Naturkostläden und Reformhäuser werden mit frischen Vollkornbackwaren beliefert.



Bereits 1997 verdrängt die Backstube die landwirtschaftlichen Maschinen ganz von ihren angestammten Plätzen. In der restlichen Halle entsteht eine neue, automatisierte Vermahlungsanlage mit angeschlossenem Silogetreidelager. Damit verbessern sich die Arbeitsbedingungen für die Bäcker enorm.

Die Beschickung der Mühle erfolgt über ein geschlossenes Rohrsystem. Damit reduziert sich auch die Staubbelastung auf ein erträgliches Maß. Darüber hinaus steht jetzt mehr Platz zum Verteilen der Backwaren und zur Beladung der inzwischen vier Verkaufsfahrzeuge zur Verfügung. Die Erweiterung der Backstube schafft Platz für das mittlerweile auf acht Köpfe angewachsene Bäckerteam.

Parallel dazu wächst die Vermarktung weiter. Im Frühjahr 1996 eröffnet die Filiale in Preetz in der Mühlenstraße 5. Sie zieht 1999 zum Markt 16 um. In Kiel ist das Passader Backhaus seit April 1997 am Schülperbaum vertreten. Im September 2000 richtet sich die Filiale in der neu entstandenen Markthalle des Sophienhofs ein.

Heute finden Sie das Passader Backhaus neben den drei Filialen jede Woche auf 24 Wochenmärkte und drei Haus-zu-Haus-Verkaufstouren. Außerdem werden Naturkostläden, Reformhäuser, Bäckereien und EDEKA-Märkte in und um Kiel, Preetz, Plön und Eutin beliefert.

ACH JA, DAMALS ...

WIE ALLES BEGANN

Ich habe schon immer gerne gebacken. Als dann meine Tochter Lisa an Neurodermitis erkrankte und nur noch Brot ohne synthetische Zusatzstoffe essen durfte, nahm meine Leidenschaft für das Brotbacken ihren Anfang. Ich forschte nach Brotrezepten, probierte vieles aus und backte fortan für uns Roggen- und Weizenvollkornbrote. Denn, obwohl ich als Amerikanerin mit hellen, labberigen Broten aufgewachsen bin, habe ich eine Vorliebe für die reichhaltige, norddeutsche Brotkultur mit ihren kernigen, dunklen Broten.

Mitte der achtziger Jahre – ich arbeite damals als Büroangestellte – wurde mir deutlich, daß es für mich und meine Familie wichtig wäre, wenn auch ich im Umfeld des Hofes arbeitete. Gleichzeitig entstand die Notwendigkeit unseren Hof auf eine ökonomisch stabilere Basis zu stellen. Das bedeutete, nach neuen Vermarktungswegen für unser Getreide zu suchen, um auch weiterhin ökologisch wirtschaften zu können. Denn es entschlossen sich damals zahlreiche Landwirte für den ökologischen Landbau, so dass das Angebot an Bio-Getreide die Nachfrage bereits übertraf. Auch wenn es schon Vermarktungsgesellschaften für Bio-Produkte gab, eröffnete doch die Direktvermarktung die besseren wirtschaftlichen Möglichkeiten.

Eine Bäckerei wollte ich eigentlich gar nicht gründen. Unsere Idee war es, eine der Bäckereien in der Nachbarschaft mit unserem Getreide zu beliefern, die dann daraus Bio-Brot backen sollte. Da sich aber keiner der ortsansässigen Bäcker auf dieses Experiment einlassen wollte, habe ich es dann eben doch selbst in die Hand genommen.



Ich wählte den offiziellen Weg, die Bäckerei als Nebenerwerbsbetrieb anzumelden, und damit den langen Gang durch die Amtsstuben. Nach zwei Jahren Vorbereitungszeit waren im Wohnhaus die Räumlichkeiten für die Bäckerei geschaffen, alle Bäckereimaschinen zusammen und die Formalitäten zur Zufriedenheit aller Beteiligten erledigt. Endlich konnte es los gehen! Die rege Nachfrage nach den frisch gebackenen Broten zeigte, daß wir die richtige Zeit für unseren Aufbruch gewählt hatten. Wir hatten von Anfang an einen breitgefächerten Kundenstamm. Unsere Kunden legten wie wir Wert auf umweltschonend erzeugte Lebensmittel, kauften aus gesundheitlichen Gründen zusatzstofffreie Nahrungsmittel oder suchten nach dem typischen Brotgeschmack, den sie noch von früher kannten. So ist es heute noch, auch wenn das Brotsortiment des Passader Backhauses inzwischen vielfältiger geworden ist.

Und für mich gilt, ich esse mein Roggenschrot immer noch am liebsten – zum Frühstück, zum Abendbrot, eigentlich immer.