

SCHÖN, ABER VOR ALLEM NÜTZLICH –

DIE BRACHE

Gerhard Götsch bewirtschaftet seine Äcker, ohne wasserlösliche Stickstoffdünger und tierische Dünger zu verwenden, und das bereits seit über 20 Jahren.

„Wächst da überhaupt noch etwas, laugt der Boden nicht mit der Zeit aus?“ wird Bauer Götsch bei Felderführungen immer wieder gefragt.

Die Antwort ist einfach: für das im biologischen Landbau übliche Ertragsniveau reichen die natürlicherweise im Boden verfügbaren Nährstoffe aus. Dennoch erfordert es eine besondere Sorgfalt, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten.

In diesem Zusammenhang kommt der Grünbrache eine große Bedeutung zu. So sind auf dem Bioland-Hof Götsch jeweils ca. ein Drittel der Ackerflächen mit verschiedenen Kleearten, Weißklee, Inkarnatklee, Perserklee und Rot-Klee, sowie Luzerne bestanden. Diese Pflanzen sind in der Lage, den in der Luft enthaltenen Stickstoff zu binden und in pflanzenverfügbare Nährstoffe umzuwandeln, die dann in den Folgejahren den Nutzpflanzen zur Verfügung stehen. Die Brachebestände werden mehrfach gemäht. Das Mähgut verbleibt zerkleinert auf den Flächen und wird von Bodenlebewesen eingearbeitet. Zusammen mit der abgestorbenen Wurzelmasse stabilisieren diese Pflanzenteile den Humusgehalt des Bodens.

Humus dient als Nährstoffquelle für die Kulturpflanzen und ist wichtig für eine gute Bodenstruktur.

Ein gut gelockerter Boden ist wichtig für die Durchlüftung und die Wasserdurchlässigkeit des Bereiches, in dem später die Getreidewurzeln wachsen.

Die Tiefwurzler unter den Brachepflanzen, wie die Luzerne, brechen zudem verfestigte Bodenschichten auf und holen in die Tiefe abgewanderte Nährstoffe wieder in oberflächennahe, für Nutzpflanzen zugängliche Bodenbereiche.

Es zeigt sich also, während der Brache ist ganz schön was los auf dem Acker...

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

BACKHAUS- BOTE



PASSADER BACKHAUS
BIOLAND-HOF GÖTTSCH



Mai/Juni 2010



DE-006 Öko-Kontrollstelle

LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,



mit unserem neuen Backhaus-Boten wollen wir Ihnen wieder einen kleinen Einblick in die Welt des Passader Backhauses geben. Es ist viel passiert bei uns in den letzten Monaten.

Trotz, oder vielleicht gerade wegen des langen Winters waren wir fleißig und haben einiges Neues ausprobiert.

Dazu gehörte auch die Auftaktveranstaltung der „Backhaus-Kultur“ Ende Februar. Die Bäckerei als Bühne – wir waren selbst überrascht, welch ein Erfolg es war und wie schnell wir ausverkauft waren. Sollten Sie nicht dabei gewesen sein – nächstes Jahr im Februar gibt es sicher wieder einen Abend mit „Backhaus-Kultur“.

Auf der Titelseite präsentieren wir, was dabei herauskommt, wenn ein Spitzenkoch und ein Bäckermeister sich bei Schnee und Eis zum gemeinsamen Experimentieren in die warme Backstube zurückziehen. Entstanden ist ein leckeres Brot für den Sommerabend auf der Terrasse. Probieren dürfen Sie es an jeder unserer Verkaufsstellen.

Dieses Frühjahr wurde auch unsere Homepage überarbeitet, die nun viel lebendiger und informativer daherkommt, als in der Vergangenheit. Mit vielen Informationen rund um die ökologische Landwirtschaft und den Hof Göttisch, tritt unsere „bäuerliche Seite“ ein wenig mehr ins Rampenlicht. Schön sind auch die neuen Produktpässe, mit deren Hilfe Sie sich jederzeit über jedes Produkt aus dem Passader Backhaus informieren können.

Was das Internet jedoch nicht kann, ist Ihnen die sinnlichen Eindrücke zu vermitteln, die ein Besuch hier bei uns im schönen Passade mit sich bringt - schauen Sie doch einmal rein in den nächsten Tagen mit frühlommerlicher Sonne!

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht

Olaf Knickrehm, Geschäftsführer

Titel: Das Gerstenfladenbrot pur Stolz - zum Reinbeißen lecker!

LIEBEN SIE DAS BESONDERE? –

HOCHPROZENTIGES IM HOFLADEN



Nordisch Bitter, Wildkirschlikör oder Schlehenchérrie – diese alkoholischen Gaumenkitzel aus der Destillerie Gottesgabe gibt es jetzt bei uns in Passade. Die individuellen Charakterzüge dieser Spezialitäten herauszufinden, fordert Nase und Zunge. Sie entstehen unter den Händen von Gudrun Grimm, ambitionierte Brennerin, die sich als „Fruchtfan“ aus Passion versteht.

Verarbeitet werden die Früchte ausgesuchter Gehölze der eigenen Flächen oder der Knicks in der Umgebung von Gottesgabe. Für die Reinheit und Qualität der Brände ist das Herzstück der Destillerie Gottesgabe entscheidend, die holzbefeuerte Brennblase mit einem Helm aus von Hand getriebenem Kupfer.



Es ist spannend, Frau Grimm zuzuhören, wenn sie lebhaft den Weg der Früchte vom Zweig in die Flasche nachzeichnet. Da glaubt man fast, die Aromen und Düfte, die sich beim Brennvorgang entwickeln, schon in der Nase zu haben. Und während man dann an einem Beispiel den Verlauf einer Destil-

lation erschnuppert, wird offenbar, welche Sorgfalt und Erfahrung die Nase der Brennerin braucht, die verschiedenen Qualitäten von Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf zu trennen. Und die geschickte Kombination der besten gewonnenen Fraktionen bringt dann jene „Fülle auf der Zunge“, die dem Wildkirschlikör des jungen Betriebes bereits 2002 einen Goldenen DLG-Preis beschert hat.

Überzeugen Sie sich selbst von dem vollmundigen Geschmack der edlen Raritäten. Die eleganten Flaschen sind auch ein willkommenes Geschenk für anspruchsvolle Zungen.



Weitere Informationen finden Sie unter www.destillerie-gottesgabe.de

KNACKIG, WÜRZIG, FEINHEIMISCH

GERSTENFLADENBROT PUR STOLZ

Das Gerstenfladenbrot ist das neue Gemeinschaftsprojekt des Passader Backhauses und des Restaurant Stolz aus Plön, in dem die Welt des Bäckers und des Kochs auf feinheimische Weise zusammengebracht wird.

Nach dem Rezept von Robert Stolz hat Volker Lamp, unser Bäckermeister, gemeinsam mit dem Spitzenkoch das pur Stolz-Gerstenfladenbrot zur Serienreife gebracht.

Der Teig braucht nicht viel: Mehl, Öl, Sonnenblumenkerne, Getreideflocken Wasser, Salz und Hefe. Und doch ist er besonders, denn gemäß den feinheimischen Grundsätzen stammen Weizen, Gerste und Rapsöl natürlich aus heimischen Landen. Nicht zu vergessen das auch geschmacklich bemerkenswerte Nordseesplittersalz.

Die grobporige Krume ist saftig und erhält durch die Sonnenblumenkerne eine nussige Note. Die matte, raue Kruste entsteht durch den hohen Anteil von nativem Rapsöl. Es knistert erst leise beim Biss in dieses knackige Brot, dann entfaltet sich die milde Würze des Nordseesalzes auf der Zunge.



Das aromatische Fladenbrot schmeckt nicht nur pur als Beilage zu Salaten, sondern passt auch sehr gut zu vielen Vorspeisen und perfekt zu herzhaftem Aufschnitt. Besonders lecker ist es kurz vor dem Verzehr kross aufgebacken oder getoastet.



SO LANGE ...

... IST DAS SCHON WIEDER HER

„Als ich 2000 als Fahrer im Backhaus angefangen bin, gab es auch grad Eis und Schnee“, sagte Richard Boldt, als Olaf Knickrehm ihm im Januar zu seinem zehnjährigen Betriebsjubiläum gratulierte.

In den zehn Jahren ist Richard Boldt viele tausend Kilometer unfallfrei für das Backhaus unterwegs gewesen. Immer frühmorgens startet er vollbeladen in Passade, damit die frisch duftenden Backwaren rechtzeitig zum Frühstück in unserer Filiale in Preetz und bei den Naturkostläden in Preetz und Umgebung sind.

Lieber Richard, ein herzliches Dankeschön für Deine Zuverlässigkeit und Deine Umsicht, auf dass Du noch lange für uns auf Achse sein magst.



Unser Internetauftritt ist anschaulicher und lebendiger geworden. Neben den bewährten Informationen über Bäckerei und Hof vermitteln jetzt auch Filme und Bilder einen Einblick in unsere Backstube sowie die Felder und die Arbeiten auf dem BIOLAND-Hof Göttsch.

Sie können nur schnell mal nachsehen, was es bei uns gerade Aktuelles gibt, oder sich zu ihrem Lieblingsprodukt detailliert über Zutaten, Allergiehinweise und Nährwertangaben informieren.

Für jedes Interesse ist etwas Lesenswertes dabei.

BACKHAUS KULTUR

Lesung in der Backstube

Abendlicher Trubel in der Backstube. Das Passader Backhaus hatte eingeladen zu Flammkuchen und Bauernhof-Geschichten und 80 Neugierige kamen. Die Besucher der ersten Veranstaltung der „Backhaus-Kultur“ konnten die Backstube des Passader Backhauses am 27. Februar mal ganz anders erleben. Die großen Kneten und der Abwieger spielten nur Kulisse. Bäckermeister Volker Lamp backte ganz exklusiv Flammkuchen am laufenden Band.



Das Hofladen-Team bewirtete die Besucher an den Bocktischen mit Getränken - natürlich in Bio-Qualität - und liebevoll dekorierte Tische sorgten für Bistro-Atmosphäre in der Backstube. Die Expedition, sonst der Ort, wo die Backwaren auf die Verkaufstischen verteilt werden, präsentierte sich als Stuhlparkett und die Bühne war stimmungsvoll mit Brotkorb und Getreidesäcken dekoriert.

Und der besondere Gast des Abends, der Geschichten-Erzähler und BIOLAND-Bauer Matthias Stührwoldt aus Stolpe, fühlte sich in seinem Korbessel sichtlich wohl.

Mit aufgekrempten Hemdsärmeln gab er launige Geschichten aus einer Zeit, als es noch Besucherzigaretten gab, zum Besten.

Das BACKHAUS ALS BÜHNE

Er erzählte auf amüsante Weise, warum er beim Vogelschießen eben doch nicht zum König gekürt wurde, obwohl er gewonnen hatte, und er statt in der Königs-Kutsche zu fahren, im Hintergrund des Geschehens von seiner Mutter abgeholt werden musste.



Er schilderte, wie er dem Reiz eines alten Treckers namens Helmut erlag, und beschrieb liebevoll den einzigen Spaziergang mit seinen Großeltern, der mit einem Tänzchen unter einer großen Hainbuche endete.

Dass die moderne Kommunikation per SMS - vorzugsweise für Hiobsbotschaften genutzt- auch in der Landwirtschaft angekommen ist, und welche Tücken die Technik landwirtschaftlicher Geräte bergen kann, erfuhr die Zuhörerschaft aus der Geschichte „Kleine Katastrophen“. Damit hatte der Autor nicht nur die Lacher der anwesenden Landwirte auf seiner Seite.

Das Publikum lauschte diesen und vielen anderen seiner Kurzgeschichten hörbar vergnügt und freute sich noch über zwei Zugaben. So war es denn auch schon richtig spät, als der kurzweilige Abend zuende ging und Backhaus-Geschäftsführer Olaf Knickrehm sich bei Matthias Stührwoldt bedankte und ihn mit einer großen Tasche Backwaren für die vielköpfige Familie verabschiedete.

Wer jetzt neugierig geworden ist auf die Geschichten des Bauern aus Leidenschaft findet diese in seinem neuesten Werk „Nützt ja nix“ oder einem der vier vorangegangenen Bücher, die im ABL Verlag erschienen sind.

