

ZARTES GRÜN –

DER KREISLAUF BEGINNT AUF NEUE

Für die Aussaat gilt in besonderem Maße der Satz: „Jedes Jahr ist anders“. Durch die Beobachtung von Witterung und Bodenverhältnissen und mit Hilfe der langjährigen Erfahrung heißt es, den richtigen Saatzzeitpunkt zu finden, um die Feldarbeiten dann möglichst schlagkräftig durchzuführen. Ziel ist es generell den abgetrockneten Boden möglichst bodenschonend, das heißt mit wenig Druck auf den Boden, zu bearbeiten.

In diesem Jahr war der Boden nach der Ernte zu feucht, um den Acker schadlos befahren zu können. So konnte keine Zwischensaat eingebracht werden und auch keine Stoppelbearbeitung erfolgen? Diese Arbeiten dienen der Bodenlockerung und Bodenpflege. Und dann war auch gerade noch in diesem Jahr, bedingt durch den starken Diselbefall, ein zusätzlicher Arbeitsgang notwendig. Der Boden musste vor der Aussaat tief gepflügt werden, um die hartnäckigen Wurzelunkräuter einzudämmen. Es gab also Arbeit genug. Da hat die Ungewissheit darüber, wann mit den Vorarbeiten und der Einsaat selber begonnen werden könnte, schon an den Nerven von Gerhard Götsch gezerrt.

Aber seine Geduld hat sich gelohnt. Eine kurze, trockene Periode Ende September/Anfang Oktober schaffte geeignete Bedingungen für die Bodenbearbeitung. Und auch nach der Saat hat Petrus mitspielt – es blieb ein paar Tage trocken. Denn nichts ist schlimmer, als wenn Regen unmittelbar auf den frisch bestellten Acker fällt. Dann schlämmt er den Boden zu und macht alle Bemühungen um die Bodenlockerung zunichte.

Zu guter Letzt war die diesjährige Einsaat unseres Wintergetreides dann Mitte Oktober abgeschlossen. Inzwischen ist die Saat aufgegangen und überzieht die Felder mit zartgrünem Flaum – dieser Anblick ist ein schöner Lohn für die Arbeit!

BACKHAUS- BOTE



PASSADER BACKHAUS

WENN DER TEIG RUHT, HABEN WIR
ALLE HÄNDE VOLL ZU TUN



PASSADER BACKHAUS

24253 Passade, Dörpstraat 11

www.passader-backhaus.de
Backwaren/Häufigkeiten in Passade
Tel. 04344/46-52, Fax: 04

Laden in Proste, Markt 16
Laden in Elst, Sophie's Markthalle

November/Dezember 2010



DE-006 Öko

LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

Der Herbst hat uns viele harte Tage beschert, die Saat des Wintergetreides ist schon längst im Boden und als zartes Grün auf unseren Äckern zu erkennen.

Seit nunmehr dreißig Jahren verarbeiten wir unser eigenes Getreide zu „Bestem Brot vom eigenen Hof“, das schafft eine gewisse Routine und Gelassenheit im Umgang mit der Natur, und dennoch war die Ernte unseres Getreides dieses Jahr bedingt durch die Witterung nicht problematisch und aufregend. Besonders die letzten Roggenpartien konnten



erst spät und zudem feucht geerntet werden. Das minderte die Backqualität, und der Roggen musste außerdem aufwendig getrocknet werden. Dinkel und Weizen wurden dagegen in guten Qualitäten geerntet.

Wie es auch immer kommt, unsere Bäcker kommen dank ihrer langjährigen Erfahrung im Umgang mit Bio-Getreide mit fast allen Rohstoffen zurecht, um daraus für Sie leckere Brete und Brötchen zu backen.

Qualität und Menge der Getreideernte beeinflussen natürlich immer auch die Rohstoffpreise – die Medien haben in den vergangenen Wochen ja bereits ausführlich darüber berichtet. Uns ist es in den zurückliegenden drei Jahren, trotz aller Kostenanstiege in den Bereichen Rohstoffe, Personal und Energie gelungen, die Preise für unsere hochwertigen Backwaren konstant zu halten. Nun kommen auch wir um eine Preiserhöhung zum 1. November 2010 nicht herum – Qualität hat nun einmal ihren Preis.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst!

Olaf Knickrehn
Geschäftsführer

ALTIG – LEBENSMITTEL AUS BIOANBAU

Mineralkünger und chemische Pflanzenbehandlungsmittel minimiert den Eintrag von Nitraten, Phosphaten sowie Pestizidrückständen ins Grundwasser und sichert uns sauberes Trinkwasser.

Öko-Landwirte arbeiten ohne Gentechnik.

Wenn gentechnisch veränderte Organismen erst einmal freigesetzt worden sind, lässt sich dieser Prozess nie wieder rückgängig machen! Gentechnisch veränderte Pflanzen und Mikroorganismen können ihre Gene auf verwandte Arten übertragen und damit unvorhersehbare, irreversible Veränderungen im Ökosystem einkleiten. Darüber hinaus macht Gentechnik Landwirte von Saatgutproduzenten abhängig, da bei gentechnisch veränderten Pflanzen der Nachbau von eigenem Saatgut nicht erlaubt ist.

Bio wirkt vor Ort.

Biolebensmittel aus regionalem Anbau erfahren ihre positive Wirkung auf Natur, Umwelt und Gesellschaft im unmittelbaren Umfeld ihrer Käufer.

Abwechslungsreiche Kulturlandschaften, die durch die biologische Landwirtschaft geprägt sind, bieten eine reizvolle Umgebung für die Naherholung und ziehen Urlauber an.

Produkte aus regionalem Anbau haben kurze Transportwege und verbrauchen weniger Energie für die gekühlte Lagerung – das ist aktiver Klimaschutz.

Die Möglichkeit zur Direktvermarktung sichert und stabilisiert das Einkommen und den Bestand von Ökobetrieben.

Bio-Landwirte und -Produzenten schaffen Arbeits- und Ausbildungsplätze – für ihre Nachbarn.

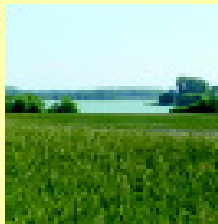
Bio genießt Vertrauen.

Produzenten von Bio-Lebensmitteln machen ihre Abläufe für ihre Kunden transparent. Die Einhaltung aller gesetzlichen Richtlinien für Bio-Produkte wird von unabhängigen Kontrollstellen mindestens einmal pro Jahr überprüft.

Die Quellangaben zu den Inhalten dieses Artikels können Sie bei uns unter 04144-4621 erfragen.

Bioland

*Wir arbeiten
ohne Gentechnik!*



GESUND, NATURVERTRÄGLICH, NACHH

Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Fläche und der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln steigen langsam aber stetig. Das ist erfreulich, denn viele gute Argumente sprechen für Lebensmittel aus ökologischem Anbau.

Ökologisch erzeugte Lebensmittel sind gesund.

Im Vergleich zu konventionellen Waren bieten sie eine geringere Belastung in Bezug auf Nitrate, Pestizide und Arzneimittelrückstände. Dagegen sind sie reicher an Vitaminen, Mineralstoffen und ungesättigten Fettsäuren. Zudem ist ihr Allergiepotezial geringer.

Biolebensmittel schmecken intensiv und echt.

Sie enthalten von Natur aus weniger Wasser und damit mehr geschmacksbildende Stoffe. So sind künstliche Aromastoffe und Geschmacksverstärker überflüssig.

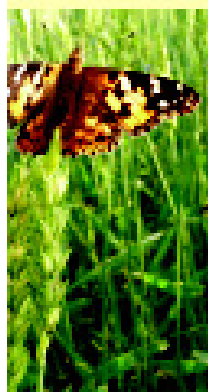
Der ökologische Landbau respektiert Lebewesen.

Eine artgerechte Tierhaltung ist für ökologisch wirtschaftende Landwirte selbstverständlich. Die Tiere haben mehr Platz und Freikoffzugang, Zeit für ihre artgerechte Entwicklung und bekommen biologisch erzeugtes Futter. Es zählt Klasse statt Masse.

Der Biolandbau legt Wert auf kleinteilige, abwechslungsreiche Landschaftsstrukturen. Das sind Knicks, Kleingewässer, blütenreiche Brachflächen und Randstrukturen, in denen viele Arten ihren Lebensraum finden.

Die ökologische Wirtschaftsweise ist nachhaltig.

Boden, Grundwasser und Luft gilt es zu schützen. Ökolandwirte pflegen den Boden mit Fruchtfolgen, Brachen und schonender Bodenbearbeitung. So entsteht eine lockere und dennoch stabile Bodenstruktur. Eine Erosion wird eingedämmt. Das Einbringen von organischem Material fördert die Bodenlebewesen. Diese machen natürlicherweise im Boden vorhandene Nährstoffe pflanzenverfügbar und fördern die Bodendurchlüftung. Gut durchlüftete Böden können mehr Niederschlagswasser aufnehmen und damit Überschwemmungen entgegenwirken. Der Verzicht auf lösliche



BESTES BROT VOM LAND ...

... IN DER STADT

Wer in Kiel vom Bahnhof aus den Weg durch den Sophienhof nimmt, gelangt schnurstracks zu unserer Filiale in Sophies Markthalle. Hier, direkt am Hauptweg durch das Einkaufszentrum, ist unsere zentrale Adresse in Kiel und das schon seit 10 Jahren.



Der Sophienhof im Herzen von Kiel ist eine gute Anlaufstelle für alle Kunden, die nicht die Möglichkeit haben, an einem unserer Verkaufstände auf den Kieler Wochenmärkten beispielsweise auf dem Blücherplatz oder auf dem Exerzierplatz einzukaufen. Auch viele Berufspendler nehmen die Gelegenheit wahr, sich in Sophies Markthalle bei uns mit herzhaften Backwaren zu versorgen.

„Unsere Kundschaft ist bunt gemischt“, sagt Filialleiterin Meike Witt.

„Viele Stammkunden decken sich vormittags mit Snacks und Brötchen für die Pausen ein – besonders unsere Käsebrötchen sind da sehr beliebt. Nachmittags helfen Cookies gegen den kleinen Hunger beim Einkaufsbummel, und abends nehmen sich viele auf dem Heimweg unseren Klassiker, das Passader Roggenschrot, für zuhause mit“. Schauen Sie doch mal bei uns vorbei – bei unseren engagierten Verkäuferinnen finden Sie immer das Richtige.



Meike Witt, Filialleiterin unserer Filiale in Sophies Markthalle

SAUER MACHT LOCKER UND BEKÖMMLICH

Damit ein Brot eine lockere Krume bekommt, muss der Brotteig bei seiner Reife Poren bilden. Dies erreicht man bei Vollkornbrot mit Sauerteig. Sauerteig ist das natürlichste und älteste Triebmittel zur Brotherstellung. Ursprünglich entstand er durch spontane Gärung eines Mehl-Wasser-Gemisches, das längere Zeit stehen blieb, aus der Vielzahl von Mikroorganismen, die sich natürlicherweise auf der Oberfläche des Getreidekorns befinden.

Sogut dem Zufall überlassen wollen wir die Qualität unserer Brote dann aber doch nicht und haben daher unseren Umgang mit dem Sauerteig verfeinert. Dabei ist es unser wichtigster Grundsatz, den Produktionsablauf in unserer Backstube auf die optimale Reife der Teige abzustimmen und nicht umgekehrt.

Deshalb führen wir unsere Sauerteige über mehrere Tage – und das geht so: Zuerst werden Dinkelmehl und Backferment* mit Wasser verrührt. So werden die in der Starterkultur enthaltenen Mikroorganismen zum Leben erweckt und beginnen mit der Gärung. Diese flüssige Masse steht zunächst für 12 Stunden. Danach wird dieser Ansatz wiederum mit Dinkelmehl versetzt und reift für 2,5 h weiter. Der so entstandene Grundansatz wird in der Kühlung aufbewahrt, um weitere Gärprozesse zu stoppen, und eine Woche lang verwendet. Danach wird ein neuer Grundansatz vorbereitet.

Der Grundansatz ist die Basis für die Sauerteige unserer Vollkornbrote. Dabei setzen wir für jede Getreideart einen eigenen Sauerteig an. So darf jede Brotsorte von Anfang an ihren individuellen, ganz eigenen Geschmack entwickeln.

Für den Sauerteig werden jeweils gut ein Drittel der Mehlmenge einer Brotsorte mit dem Grundansatz über einen Zeitraum von 16 h versäuen. Danach werden der Sauerteig, das resiliente Mehl, Wasser und weitere Zutaten je nach Brotsorte 20–30 min zum Brotteig verknetet, der in den Formen nochmals 45–60 min reift.

Die Aktivität der Mikroorganismen endet mit dem Backen.

*Das vorurte verwendete Backferment besteht aus Weizen-, Malt- und Rübemehl sowie Bierhefe.

Das klingt nach einer Wissenschaft für sich – und so ist es auch!

Die Variationsmöglichkeiten hängen bei der Höhe der Teigtemperatur an und hören bei der Dauer der Teigruhe auf.

Zwei Organismengruppen sind für die Wirkung des Sauerteigs bestimmend, säurebildende Bakterien und wilde Sauerteighefen. Beide wollen pfleglich behandelt werden.

Grundansatz und Sauerteig reifen bei uns jeweils mehr als 14 Stunden bei ca. 30°C. Dabei kommen die langen Teigruhezeiten der Bildung von mehr Aromastoffen zur Entwicklung eines individuellen Geschmacks zu Gute.

Die Temperaturwahl dagegen beeinflusst die Zusammensetzung der Mikroorganismengemeinschaft.

Bei 30°C fördern wir milchsäurebildende Bakterien. Diese bauen Stärke im Mehl zu Zucker ab und produzieren dabei Milchsäure. Die ebenfalls vorhandenen essigsäurebildenden Bakterien bevorzugen Temperaturen um 20°C, sind aber auch bei 30°C noch so aktiv, dass sie ihre wichtige Arbeit leisten können. Diese besteht darin, schwerverdauliche Bestandteile des Getreidekorns aufzuschließen und Roggen überhaupt erst backfähig zu machen. Darüber hinaus bauen sie ebenfalls Stärke ab, dabei entsteht Essigsäure.

Durch unsere Art der Sauerteigführung sind unsere Brote in erster Linie durch die milde Milchsäure charakterisiert. Sie ist auch bekömmlicher als die bisweilen stechend riechende Essigsäure. Dieses ausgewogene Verhältnis von Milch- und Essigsäure ist für den unvergleichlichen Geschmack unserer Sauerteigbrote verantwortlich. Neben ihrer Bedeutung für Brotaroma und -geschmack verbessern die Säuren auch die Bekömmlichkeit sowie die Frischhaltung der Brote.

Die Aufgabe der wilden Sauerteighefen liegt dagegen in der Vergärung der Stärke und der Bildung von Kohlendioxid zur Teiglockerung. Die lockere, feinporeige Krume besonders der Dinkel- und Weizenbrote ist also das Werk der Hefen.

Denken Sie bei der nächsten Scheibe kräftigen Vollkornbrot, mal an unsere Kleinen Helfer ...