

BACKHAUS- BOTE



PASSADER BACKHAUS



21. Ausgabe 2014



LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

laut Auskunft des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Berlin gab es **Ende letzten Jahres nur noch ca. 13.000 backende Betriebe in Deutschland.**

Vor sechzig Jahren zählte man noch 55.000 im westlichen Teil Deutschlands und Anfang der neunziger Jahre, als ich mich für Bäckereien zu interessieren begann, waren es immerhin noch etwa 22.000 Betriebe.

Nach Meinung einiger Experten wird sich die **Zahl der backenden Betriebe zukünftig auf etwa 5.000 - 8.000** einpendeln - nicht gerade viel für ein Land mit knapp 82 Millionen Einwohnern.

Die großen Gewinner in der Welt der Backwaren sind folglich die Industrie und der Handel. Von denen, die sich dann noch „**Handwerksbäcker**“ nennen, werden **die meisten sehr große Marktführer** sein und für die muntere Schar kleiner, **tatsächlich handwerklicher Betriebe wird nur ein Nischendasein übrig bleiben.**

Doch in diesen Nischen wird dann das Wissen eines der ältesten Berufsstände überhaupt bewahrt werden. Denn, was so nüchtern als Zahlen und Fakten daher kommt, ist nichts anderes als der kulturelle Verlust einer Gesellschaft im Hinblick darauf, eines ihrer Grundnahrungsmittel ursprünglich herzustellen.

Trotzdem, diese Tatsachen beängstigen mich keineswegs, sondern bestärken mich auf unserem Weg, weiter zu machen mit unserem „Besten Brot vom eigenen Hof“!

Denn immer wird es Menschen geben, die natürlich hergestellte Backwaren zu schätzen wissen.

Hergestellt aus dem Getreide unserer Region ohne viele Transportkilometer, von erfahrenen Bäcker/Innen, die ihr Handwerk verstehen und ohne Enzyme oder Zusatzstoffe aller Art. Letztere haben nämlich allesamt nur ein Ziel, die Arbeitskosten zu senken und den Menschen bei der Herstellung von Backwaren überflüssig zu machen.

Frei nach Asterix träumen wir manchmal von folgender Vision: „Wir befinden uns im Jahre 2030 n. Chr. Ganz Deutschland wird von Handel und Industrie ernährt. Ganz Deutschland? Nein! Ein von unbeugsamen Bäckern bevölkertes Dorf in der Provinz hört nicht auf, dem industriellen Einerlei Widerstand zu leisten...“

In diesem Sinne: Behalten Sie Ihren Humor und vor allem Ihren guten Geschmack!

Ein schönes Frühjahr wünscht Ihnen

Olaf Knickrehm
Geschäftsführer

2

Titelbild: Genießen Sie unser „Französisches Landbrot“!



FRISCHER WIND IM SOPHIENHOF IN KIEL

In der Markthalle des neugestalteten Sophienhofes finden Sie uns direkt **am Haupteingang gegenüber des Bahnhofes**. Damit ist der Weg zu uns kurz und es gibt „Bestes Brot vom eigenen Hof“ im Vorbeigehen auf dem Weg zum Bahnhof oder in der kleinen Wartepause an den Bushaltestellen. Übersichtlich und dekorativ präsentiert sich jetzt unsere **vertraute Brotvielfalt**.

Neu dagegen sind im Sophienhof-Team **Sandra Seifert** und **Birgit Welzel**. Birgit kennt das Passader Backhaus bereits seit den Anfängen, als sie mit ihren Kindern Brot noch im Hausflur des Hauses Götsch in Passade einkaufte.

„Ich freue mich, dass sich jetzt für mich die Gelegenheit ergab, im Backhausteam mitzuarbeiten“.

Sandra ist begeistert von unserer Grundidee, das BIOLAND-Getreide vom eigenen Hof als leckere Backwaren direkt zu vermarkten.

„Außerdem habe ich es während meiner Nachtschicht in der Backstube selbst gesehen: Hier wird noch wirklich handwerklich gebacken“, sagt die überzeugte Bioverkäuferin.

Neu ist auch, dass Sie bei uns jetzt **Bio-Kaffeespezialitäten** aus **fair gehandeltem Kiel-Kaffee** für unterwegs mitnehmen können – probieren Sie ihn doch mal...



Unsere Filiale im Sophienhof



Sandra Seifert und
Birgit Welzel (v.l.)



OHNE LÖCHER KEINEN GESCHMACK - FRANZÖSISCHES LANDBROT

Wer unser beliebtes „**Französisches Landbrot**“ kennt, der weiß, das Beste daran ist sein **ausdrucksvoller Geschmack...**, und dann hat es noch **ganz viele Löcher**.

Dass Löcher in einem Sieb die Hauptsache sind, reimte schon Ringelnetz. Aber auch in unserem „Französischen Landbrot“ und dem „Ciabatta Olive“ sind Löcher ein unverzichtbares **Qualitätsmerkmal**. Denn diese zeugen von einer ausgiebigen Tätigkeit der Hefe, die zum einen den Teig lockert und Gasblasen entstehen lässt, aber darüber hinaus – und das ist viel wichtiger – wesentlich zur Geschmacksbildung beiträgt.

Und das geht so:

Für unsere geschmackvollen Weizenbrote verwenden wir neben Mehl, Wasser, Hefe und Salz eine ganz besondere Zutat, die man nicht kaufen und auch nicht herstellen kann – nämlich **Zeit!**

So wird unser **Landbrotteig** bereits am frühen Morgen des Vortages angesetzt. In großen Wannen steht der weiche Teig zunächst in der warmen Backstube, damit sich die Hefe vermehren kann. Zum Bäckerfeierabend am Vormittag zieht er dann bis zum Arbeitsbeginn in der nächsten Nacht in die Kühlung um. Hier steht er äußerlich ruhig, aber im Teig ist die Hefe weiter sehr aktiv und setzt nun in einem Gärprozess die Getreidestärke um. Dabei entstehen große Gasblasen und viele verschiedene Geschmacksstoffe, die im fertigen Brot einerseits für die grobe Porung hauptsächlich aber für **Geschmack und Aroma** sorgen.



Französisches Landbrot



Gasblasen im Landbrotteig



Jedes Landbrot wird von Hand geformt

ZÖSISCHES LANDBROT UND CIABATTA OLIVE

Vorsichtig, mit möglichst wenig Druck wird der luftige Teig dann am Backtag auf dem bemehlten Backtisch aufgearbeitet und von Hand in die **charakteristische Form** gedreht. Heiß gebacken kommen die Landbrote dann appetitlich braun und duftend aus dem Ofen.

Auch unserem **Ciabattateig** geben wir sehr **viel Zeit zum Reifen**.

Zunächst wird ein Vorteig aus einem Teil des Mehls, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl hergestellt, der 24 Stunden steht, bevor das restliche Mehl und die Oliven hinzugegeben werden und so der Hauptteig entsteht. Dieser ruht nochmals 12 Stunden und schlägt am Ende große Blasen.

Damit diese Blasen auch erhalten bleiben, ist wiederum **Handarbeit gefragt**. Die Wanne mit der Teiglage wird auf den Tisch gekippt, in Form gezupft und mit einem eigens angefertigten Gitter eingeteilt. Entlang der eingedrückten Linien wird die weiche Masse dann mit einem großen Messer von Hand in Rechtecke geschnitten und behutsam auf Bleche gelegt.

Eine Maschine würde die begehrten Luftblasen im Teig zerdrücken, die Ciabattakrume würde fest und alle vorherige Sorgfalt wäre umsonst gewesen.

Fazit: Die Löcher im „Französischen Landbrot“ und im „Ciabatta Olive“ zeigen nicht, dass etwas fehlt, sondern sie sind ein deutlich sichtbarer Ausdruck für traditionelles, handwerkliches Backen mit viel Zeit und Umsicht – und **sorgen dafür, dass es Ihnen schmeckt**.

„Ciabatta Olive“ und „Französisches Landbrot“ eignen sich hervorragend als Beilage zu knackigen Salaten, Suppen oder Gegrilltem und sind beide auch pur ein Genuss – **Guten Appetit!**



Bäckermeister Volker Lamp holt die knusprigen Landbrote aus dem Ofen



Der Ciabattateig wird eingeteilt



Die Ciabatta werden geschnitten

UNSERE KARTOFFELKRUSTE- EIN BROT FÜR ALLE (FÄLLE)



„Hübsch rund statt eckig ... und schön saftig“

Von einem Brot mit solch `verlockenden Eigenschaften träumte unser Bäckermeister Volker Lamp, als er mit verschiedenen Zutaten tüftelte, bis seine neue Kreation vollendet war: Entstanden war die „Kartoffelkruste“ – ein feines Roggenweizen-Mischbrot mit weicher, saftiger Krume und kleinen, gelben Kartoffelstückchen. **Optisch** punktet sie mit appetitlichen Rundungen, unwiderstehlich ist ihre knusprige Sesamkruste.

Und ihre inneren Werte? Dank des großen Anteils gekochter Bioland-Kartoffeln aus dem Wendland erfüllt die feinporige Krume saftige Träume – und zwar nicht nur die unseres Bäckermeisters.

So bestätigt es auch unser Verkaufsteam: Die „Kartoffelkruste“ ist **„eins für alle (Fälle)“**. Während das „artverwandte“ „Krustenbrot“ vorwiegend von Männern gekauft wird, ist die rustikale „Kartoffelkruste“ da gar nicht festgelegt – sie ist bei Männlein und Weiblein gleichermaßen beliebt!

Wie praktisch, eignet sie sich damit doch hervorragend als **Überraschungsgeschenk für einen lieben Menschen** ganz nach der Devise „Brot statt Blumen“!

Und die Frage nach dem passenden Belag stellt sich bei ihr gar nicht, denn... ganz einfach: Ob herzhaft oder süß ... die „Kartoffelkruste“

schmeckt in jeder Kombination und zu jeder Gelegenheit: morgens mit süßem Aufstrich, mittags zu Pikantem und abends unter dem Spiegelei oder auch mal pur mit guter Butter – lassen Sie Ihrer Kreativität einfach freien Lauf und genießen Sie!

Kommen auch Sie auf den Geschmack und probieren Sie unsere delikatrustikale „Kartoffelkruste“.

AUSFLUGSTIPP PROBSTEI

Wenn wir vom Bürofenster aus Richtung Passader See gucken, wo die Sonnenstrahlen auf dem Wasser tanzen, sagen wir oft, „wir arbeiten, wo andere Urlaub machen“.

Tatsächlich ist die Probstei eine beliebte Urlaubsregion (www.probstei.de). Zu recht! Denn die Gegend zwischen Ostsee, Selenter See, Hagener Au und Mühlenau vor den Toren von Kiel hat viel zu bieten.

Weitgereiste lockt natürlich die Ostsee und die weite Landschaft. Aber auch der **kurzentschlossene Ausflügler** „von um die Ecke“ findet hier abseits des Trubels lohnende, kleine Ziele für den Weg ins Grüne: Für große und kleine Kinder bietet das **Kindheitsmuseum** in Schönberg liebevoll ausgestaffierte Einblicke in die Kindheit ab 1890 in ihrer gesellschaftlichen und sozialen Umgebung (www.kindheitsmuseum.de).

Gleich nebenan entführt das **Probstei-Museum**, eine großzügige Hofanlage mit historischen Fachwerkgebäuden, seine Besucher in die Lebens- und Arbeitswelt seiner früheren Bewohner (www.probstei-museum.de).

Viel Spaß haben kann man auch im Hecken-Labyrinth hinter der Gaststätte **Irrgarten** in Probsteierhagen (www.irrgarten-probsteierhagen.de) oder in der **Kerzenscheune** in Krummbek (www.krummbeker-kerzenscheune.de). Nicht zuletzt gibt es eine Handvoll ausgeschilderter **Themen-Radwege**, die auch durch Passade führen, wo Sie sich in unserem kleinen **Hofcafé** mit Kaffee und Kuchen stärken und im **Hofladen** Naturkost einkaufen können. Oder kommen Sie doch mal zu unserem **Backstuben-Rundgang** an jedem letzten Samstag im Monat um 10.00 Uhr – **wir freuen uns auf Sie!**



Blick über den Passader See



Probsteimuseum Schönberg



Hofcafé Passader Backhaus



IM MÄRZEN DIE BAUERN...

Der Boden ist aufgelockert, die **Aussaat der diesjährigen Sommerfrüchte steht an**. Doch wenn man „den Bauern“ fragt, was denn in diesem Jahr auf dieser Ackerfläche eingesät wird, erhält man meistens die Antwort „**da muss ich mal sehen, wie es kommt**“.

Das war schon bei Gerhard Götsch so und bei Matthias Schiller ist es nicht anders.

Hafer, Sommerweizen oder Ackerbohnen stehen zur Auswahl, doch die Entscheidung, welche Feldfrucht auf einem Acker stehen soll oder ob eine Fläche nicht doch lieber noch ein weiteres Jahr Brache bleibt, wird immer kurzfristig gefällt.

Eine starre Fruchtfolge gibt es auf dem Bioland-Hof Götsch nicht. Immer wird abgewogen, was für den Boden und alle anderen Standortfaktoren am besten passt.

Natürlich gilt es, den Bedarf der Bäckerei zu berücksichtigen. Aber **eine wichtige Rolle für die Entscheidung spielen der Bewuchs der Fläche sowie die Witterung und die Bodenverhältnisse zum möglichen Einsaatzeitpunkt.**

Hat sich beispielsweise eine Brache aus Luzerne, Rotklee und Grasarten im ersten Jahr nicht so gut entwickelt, dass sich die bodenverbessernde Wirkung der Pflanzen voll entfalten konnte, ist es gut, den Ackerschlag noch ein weiteres Jahr ruhen zu lassen, um danach den Kulturpflanzen beste Bedingungen bieten zu können. Hat man sich für die Einsaat von Sommergetreide entschieden, ist es wichtig, nicht auf zu nassem Boden zu ackern, denn dann etabliert sich auf der Fläche möglicherweise zu viel Kamille.

Zögert sich nun aber witterungsbedingt der Einsaatzeitpunkt zu lange hinaus, kann es für die geplante Einsaat von Hafer schon zu spät sein, so dass dann Sommerweizen eingesät werden muss. Oder aber die Fläche bleibt doch noch bis zur nächsten Einsaat im Herbst brach liegen.

Es zeigt sich also: **Das Frühjahr ist für den Biobauern eine schöne, aber auch spannende und entscheidungsreiche Jahreszeit.**

Mehr über den ökologischen Landbau auf dem Bioland-Hof Götsch finden Sie auf unserer Internetseite www.passader-backhaus.de oder beim diesjährigen Felderrundgang am 28. Juni um 10.00 Uhr.

PASSADER BACKHAUS
24253 Passade, Dörpstraat 11

www.passader-backhaus.de
Bäckerei/Hofladen in Passade
Tel. 0 43 44/46-52, Fax -04

Filiale in Preetz, Markt 16
Filiale in Kiel, Markthalle im
Sophienhof

DE-Öko-006