



PASSADER BACKHAUS

BACKHAUSBOTE

AUSGABE 31
2019



DOPPELTER WECHSEL – IN DER BACKSTUBE

Unsere Filiale in Preetz –
mit Frühstück und Kaffeespezialitäten

Neue Produkte – Italienische Seele
und Landbrötchen

Weizen – ein Grundnahrungsmittel

Rezept – Brot-Terrine



LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,



*„Alles fließt,- nichts bleibt;
es gibt nur ein ewiges Werden
und Wandeln.“*

Heraklit von Epheseos

diese Ausgabe beginnt mit einem philosophischen Zitat; denn ob Lebenszeit, Jahreszeit, Tageszeit oder Arbeitszeit: **Zeit ist unser Schicksal**. Sie beschert uns aufregende **Aufbrüche** und **Anfänge**, das Wunder des Aufblühens; aber sie mutet uns auch **Erstarrung, Tod und Veränderung** zu.

So sind auch wir **im Passader Backhaus Veränderungen** unterworfen. Unser **Bäckermeister, Volker Lamp**, mit fast sechsundzwanzigjähriger Betriebszugehörigkeit, gefühlt also seit dem „Urknall“ im Passader Backhaus tätig, **hat uns im Februar diesen Jahres verlassen**, um sich anderen Aufgaben abseits einer Bäckerei zu widmen.

Aber wie schrieb schon **J.W. v. Goethe in seinem Gedicht „Eins und alles“**, inspiriert von den Schriften Heraklits von Epheseos (s.o.):

*Es soll sich regen, schaffend handeln,
Erst sich gestalten, dann verwandeln;
Nur scheinbar steht's Momente still.
Das Ewige regt sich fort in allen:
Denn alles muß in Nichts zerfallen,
Wenn es im Sein beharren will.*

Seien Sie unbesorgt, so philosophisch geht es auf den nächsten Seiten des Backhausboten nicht weiter.

Lesen Sie also vom „**Kommen und Gehen**“, von **unserem neuen und alten Produktionsleiter**, und wie das Frühjahr im Passader Backhaus noch **ein paar Dinge mehr in Produktion und Sortiment neu** macht.

Viel Freude beim Lesen und genießen Sie das Frühjahr!

Aus Passade grüßt Sie

Ihr Olaf Knickrehm,
Geschäftsführer



Titelbild: Unsere beiden Meister


EINEN RUHEPOL IN PREETZ BIETET UNSERE FILIALE

Nun tragen alle unsere Läden das gleiche Kleid.

Am 1. Februar feierte unsere Filiale am Markt 16 in Preetz **Neueröffnung**. In nur 2 Wochen Bauzeit wurde der ganze Laden umgestaltet und ein neuer Eingangsbereich geschaffen. Neben der **ansprechenden, hellen Backwarenpräsentation** ist seitlich ein gemütlicher, ruhiger **Sitzbereich** entstanden. Dort können Gäste **frühstücken** und **Kaffeespezialitäten** genießen.

Silke Goerke-Dohse, die nun auch schon seit mehr als 18 Jahren dabei ist und seit 2000 den „Preetzer Laden“ leitet, **fühlt sich sehr wohl in ihrem erweiterten Arbeitsbereich**, „Die Kunden nehmen unsere umgestalteten Räume begeistert an und wir haben auch schon viele Neukunden begrüßen können. **Ich selber freue mich über die Aufgabe, Gäste mit Frühstück und Kaffee zu bewirten.**“ Gönnen Sie sich doch mal **eine Auszeit** und schauen bei uns in Preetz vorbei...



Blick in unseren 
neuen Sitzbereich



UNSER NEUER BROTBEUTEL

Ein echter Hingucker - ist unser neuer Brot- und Brötchenbeutel! Damit können Sie bei uns Backwaren **ganz ohne Papierverpackung** einkaufen. Den Beutel gibt es in jeder unserer Verkaufsstellen. In den Baumwollbeutel mit Zugkordel passen viele Brötchen oder 1 - 2 Brote. Er kann bis 60°C gewaschen werden - am besten auf links.



MEISTERWECHSEL – NEUE LEITUNG IN DER BACKSTUBE

In unserer Backstube hat sich still und leise ein Personalwechsel vollzogen. Unser langjähriger Produktionsleiter, Volker Lamp, hat sich verabschiedet. Die Backstubenleitung liegt nun in den Händen von Bäckermeister Oliver Grube.

Oliver Grube, 29, verheiratet, 2 Kinder
 2007 – 2010 Ausbildung zum Bäcker bei der
 Vollkornbäckerei Brotgarten in Kiel
 2010 – 2014 Beschäftigung u.a. als Teigmacher
 im Brotgarten
 2014 Meisterprüfung
 2014 – 2018 Leitung der Feinbäckerei beim
 Backparadies Leefen in Kiel.
Juni 2018 Wechsel zum Passader Backhaus.

STECKBRIEF

„Ich arbeite gerne mit den Händen und wollte unbedingt etwas Handwerkliches machen“, sagt Oliver Grube über seine Motivation, Bäcker zu werden. Bestätigt in seiner Berufswahl wurde er auch durch einen Bäcker aus der Nachbarschaft, der ihm immer wieder begeistert aus seinem Berufsalltag erzählte. In der Vollkornbäckerei Brotgarten lernte er das klassische Bäckerhandwerk von Grund auf.

Von allen Tätigkeitsbereichen einer Bäckerei liegt ihm die Arbeit mit den Teigen am meisten. **„Ich bin ein leidenschaftlicher Teigmacher, weil dieser Aufgabenbereich jeden Tag aufs Neue viel Aufmerksamkeit fordert.** Zwar ist Arbeitsroutine im Großen

<<<

Volker Lamp und Oliver Grube
 am Kneterkessel





und Ganzen hilfreich, aber ich gucke auch gerne über den Tellerrand hinaus und beschäftige mich mit neuen Fragestellungen“, sagt Oliver über seine Arbeitsweise.

„Für den Wechsel zum Passader Backhaus sprach für mich, dass der **Bäcker hier ja auch Müller ist und so einen sehr engen Kontakt zum Rohstoff Getreide hat.**

Gereizt hat mich zudem, die **Backstubenleitung** zu übernehmen und aus bewährten und neu dazugekommenen Bäckern ein leistungsfähiges, qualifiziertes Team zu formen.“

Volker Lamp ist von ganzem Herzen Bäcker. Er hat in Passade **sechs Auszubildende bis zur Gesellenprüfung geführt**, darunter zwei junge Frauen, die als Innungsbeste ihres Jahrgangs ausgezeichnet wurden.

Volker sagt rückblickend über seine Arbeit im Backhaus: „**Ich habe vor allem die abwechslungsreiche Tätigkeit geschätzt.** Zwar war ich **in erster Linie Ofenbäcker**, aber auch die Teigmacherei, die Mühlen-technik sowie die Pflege und Wartung der Backstubentechnik hatten für mich ihren Reiz.

Mein besonderes Steckenpferd war meine „Probierküche“, aus der so beliebte Produkte wie Französisches Landbrot, Arche Warderbrot, Dinkel-Duo, Holzofenbrot oder Molkebrot ihren Weg ins Sortiment fanden. Und immer wieder gab es neue Herausforderungen: Einbau von Silotechnik, Schlagmühle und zusätzlichen Öfen, Modernisierung der Backstubentechnik durch Hebekipper und neue Knetter, und nicht zuletzt die Entwicklung des Bäcker-teams – **mir war nie langweilig“.**

Auch seinem Familienleben kommt die Entscheidung für den Wechsel zum Backhaus mit Fünftagewoche für die Bäcker zugute. Nachdem Ende August 2018 sein zweites Kind geboren wurde, hat Oliver nun mehr Zeit für seine Kinder – auch am Sonntag, an dem er früher oft gearbeitet hat.



Volker Lamp übergibt seinem Nachfolger Oliver Grube symbolisch das Rollholz

STECKBRIEF

Volker Lamp, 47, verheiratet

- 1987 Bäckerlehre bei der Bäckerei Wegener in Selent und anschließend Beschäftigung als Bäcker Geselle.
- 1993 durch Vermittlung eines ehemaligen Kollegen **Wechsel in die neugebaute Backstube des Passader Backhauses.**
- 1997 Meisterprüfung
- 1998 – 2019 Produktionsleiter der Backstube in Passade.

Anfang des Jahres hat Oliver nun die Führung der Backstube übernommen.

Volker trat bewusst in den Hintergrund, um ihn praktische Erfahrungen sammeln zu lassen, war aber bei Problemen weiterhin an Olivers Seite und hat auch die Planung zum Ofenumbau wesentlich mit begleitet. **Ende Februar hat Volker dann das Rollholz ganz an Oliver übergeben und sich aus der Backstube verabschiedet.** Wohin es ihn zieht, behält er für sich.

Danke Volker, für Dein Engagement all die Jahre! Alles Gute Oliver, für unsere gemeinsame Zukunft!



OFENWECHSEL – GROSSE BAUSTELLE, NEUE TECHNIK

„Vor den Öfen, nach den Öfen“ - im Frühjahr herrschte bei uns eine besondere Zeitrechnung. Immer wieder hieß es „das machen wir aber nicht mehr vor den Öfen“ oder „nach den Öfen können wir dann...“ und über das „Dazwischen“ – den Austausch von zwei Etagen- und drei Stikkenöfen - wurde intensiv nachgedacht und viel geplant. Das Ganze sollte schließlich bei laufender Produktion erfolgen – eine Operation am offenen Herzen sozusagen.

Unsere alten Öfen waren teilweise seit dem Bau der großen Backstube 1993 im Einsatz. Einige davon wurden damals bereits gebraucht gekauft und waren in den letzten Jahren störanfällig. **Die neuen Öfen stellen einen Quantensprung zu einer moderneren Technik dar**, denn unsere alten Rauchgasetagenöfen werden nun durch **Ringrohretagenöfen** ersetzt. Diese und auch die **neuen Stikkenöfen** sind

energieeffizienter, kompakter und leiser im Betrieb. Zudem wird die Ofenabwärme zukünftig für die Warmwasserbereitung und die Raumheizung genutzt.

Anfang März ging es dann endlich los. Zuerst wurden die **Ölheizung und die Öltanks entfernt** – in Zukunft verwenden wir nur noch Gas als Energiequelle. Die Baustelle wurde mit Planen vom Rest der

Sanitär- und Heizungsinstallationsmeister, Matthias Röpke, trennt einen der alten Stikkenöfen von der Gasleitung. ❧

Die Mitarbeiter der Firmen Bäckereiservice Nord und Elektro-Rethwisch geben alles, damit die Öfen schnell einsatzbereit sind. ❧



<<< Die ersten beiden Stikkenöfen sind betriebsbereit

Backstube abgeschirmt und für die Abwaschkräfte und die Bäcker begann eine Zeit mit „viel Lauferei“, da viele der üblichen Wege versperrt waren und zudem mussten sie mit einer provisorischen Warmwasserbereitung leben.

Am 11. März wurde es ernst. **Der Ausbau der drei Stikkenöfen** begann direkt im Anschluss an die Backnacht. Dabei galt es, drei große Metallklötze zu entkernen, zu demontieren und in „handlichen“ Teilen aus der Backstube zu transportieren. Parallel dazu wurden die Gas- und Elektroanschlüsse für die neuen Öfen verlegt. Denn die Ofenbauer hatten sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, dass **bis zum Abend schon die beiden ersten neuen Stikkenöfen wieder betriebsbereit** sein sollten – und das klappte tatsächlich.

Die **Bäcker** ihrerseits gingen „auf Nummer sicher“ und arbeiteten **in der Umbauzeit im Zwei-Schichtsystem**. Die „Brottschicht“ begann bereits abends um 20.00 Uhr, damit auf der verringerten Backfläche alle Produkte gebacken werden konnten. Die zweite Schicht startete wie üblich um 1.00 Uhr nachts und kümmerte sich um die Brötchen und das Kleingebäck.

Der dritte Stikkenofen war dann Mitte der Woche einsatzbereit und damit auch die Ofenkapazität für die umfangreiche Wochenendproduktion sichergestellt. Nebenbei verging die restliche Woche mit den Abschlussarbeiten an den neuen Stik-



kenöfen und den Vorbereitungen für den bevorstehenden Austausch der Etagenöfen. Währenddessen sammelten die Bäcker **erste Erfahrungen mit dem Backverhalten der neuen Ofentechnik. Tatsächlich schafften Sie es auf Anhieb, unsere Backwaren in der gewohnten Qualität und Optik zu backen.**

Am 18. März waren dann **die beiden Etagenöfen dran. Auch dieser Aus- und Umbau verlief problemlos** – die aufwendigen Vorbereitungen hatten sich also gelohnt. Diese turbulente Zeit in der Backstube liegt nun hinter uns, und das größte Lob für all die Mühe war es, dass **viele Kunden sagten: „Ofenumbau? – Davon habe ich gar nichts mitbekommen.“**

⌆
Die Öfen werden positioniert

Eine kleine Ofenkunde finden Sie auf unserer Internetseite
www.passader-backhaus.de/aktuelles/

NEUES ZUM KNUSPERN

Die Nachfrage nach schmackhaften Snacks für zwischendurch wächst mit den sich ändernden Essgewohnheiten. Grund genug für unsere Bäcker, sich Gedanken über neue Produkte zu machen.

Das Ergebnis ist die Weiterentwicklung einer beliebten Spezialität: **die Italienische Seele**. Während ihre Schwester, die Schwäbische Seele, mit Kümmel und Hagelsalz bestreut ist, wird für die Italienische Seele der **aromatische Seelen-Teig mit herzhaftem Bio-Gouda überbacken**. Für die **mediterrane Note** sorgt **eine Prise Oregano**. Ein **einzigartiger Snack**, den es so nur

im Passader Backhaus gibt und der beim Abendbrot **zu einem Glas Chianti** genauso gut schmeckt wie zwischendurch **einfach so als Snack aus der Hand**.

Den Anstoß für unseren geplanten **Brötchenneuling** lieferte unsere Mitarbeiterin Silke Steinhardt. Sie liebt das Französische Landbrot, aber ein ganzes Brot zum Frühstück – das ist ihr zu viel. Sie wünschte sich also eine kleinere Portion. Gewünscht, getan: Die Bäcker experimentierten mit verschiedenen Formen und schufen schließlich das **Landbrötchen - ein rustikales, rundes Brötchen mit hohem Krustenanteil**.

Die **aromatische, grobporige Krume** und **die knackige Kruste** machen es zu einem Geschmackserlebnis – egal ob süß bestrichen oder herzhaft belegt. Wir wünschen guten Appetit!

Die Landbrötchen gibt es ab Anfang Mai.



Wiedersehen macht Freude Unsere nächsten Highlights

Was?	Wann?
Ciabatta Olive	Ab 29. Mai
Geele Stang	Ab 11. Juni Mi - Sa
Kieler Semmeln	Ab 17. Juni



Inken Gottorf-Folger ist leidenschaftliche Fahrradfahrerin und im Urlaub gerne mit dem Rad in Südeuropa unterwegs.

SEIT 30 JAHREN DABEI

MITARBEITERIN DER ERSTEN STUNDE

Es gibt Menschen, die nie länger als drei, vier Jahre bei einem Arbeitgeber bleiben; und es gibt Menschen wie Inken Gottorf-Folger: Sie gehört mittlerweile seit 30 Jahren zum Team des Passader Backhauses!

Als **Biologie-Studentin** lebte **Inken Gottorf-Folger** in den Achtzigern in einer WG in Fahren, einem Nachbardorf von Passade. Hier wurde das Brot selbst gebacken – und das Getreide dazu kam vom Bioland-Hof Göttisch.

„Es war **im April 1989**, als das Telefon klingelte und Susan Göttisch anrief“, erinnert sich Inken noch gut. Die Jungunternehmerin aus Passade mit ihrer Backstube in der Küche brauchte Verstärkung im Verkauf. „Das war **genau der richtige Studentenjob für mich.**“

So fuhr Inken zweimal die Woche mit dem Rad nach Passade, **verkaufte** auf dem Flur des Göttischen Bauernhauses **das frisch gebackene Brot**. Manchmal **durfte sie auch**

ausbacken, wenn Susan schon erschöpft schlafen gegangen war. „Echt spannend. Ich habe dann ans Brot geklopft, um herauszufinden, ob es fertig war.“

Nach dem Studium war es keine Frage: **Das munter wachsende Passader Backhaus sollte auch weiter ihr Arbeitsplatz bleiben**. Zunächst als Verkäuferin, über die Jahre aber mit immer mehr Aufgaben im Büro.

„Erst saß ich an einem kleinen Katzentisch, habe die Kassenberichte mit der Hand geschrieben“, erzählt Inken. **Heute ist sie als Assistentin der Geschäftsleitung** in erster Linie für das **Personalwesen** und die **IT** zuständig. Und durch die Entwicklung des Betriebes kommen immer wieder neue Aufgaben dazu.

Warum sie nie gewechselt hat? „**Das Backhaus ist wie mein zweites Zuhause. Besser geht es nicht.**“ Dazu trägt sicherlich bei, dass Ehemann Bernd Folger seit 27 Jahren mit zum Team gehört – als Verkäufer auf den Wochenmärkten in Eutin, Plön und Heikendorf.

J. Ahrent

WEIZEN – SEIT JAHRTAUSENDEN GRUNDNAHRUNGSMITTEL

Mit Einkorn und Emmer fing alles an: Schon 5000 vor Christus begann der Mensch, Getreide anzubauen, um aus ihm nahrhafte und mit der Zeit auch wohlschmeckende Backwaren zu machen. Heute gehört Weizen zusammen mit Mais und Reis zu den drei Säulen der Welternährung.

Obwohl **Weizen nun also seit Jahrtausenden auf dem Speiseplan aller Kulturen** steht, muss er in Deutschland seit einigen Jahren um seinen Ruf fürchten. Der Genuss von Weizenprodukten mache dick und krank, urteilen seine Kritiker.

Doch solche Verallgemeinerungen greifen zu kurz. Es kommt entscheidend darauf an, wie man mit Weizen backt. **Auf traditionell handwerklich Weise, mit langer Teigruhe und –reife lassen sich vielfältige, gut bekömmliche Backwaren herstellen.**

Und Weizen ist nicht gleich Weizen. Der heute für Backwaren angebaute Weichweizen unterscheidet sich inzwischen relativ stark von historischen Weizenarten wie Einkorn und Emmer. **Durch vielfältige Zuchtarbeit erhielt und erhält die Weizenpflanze immer wieder neue Eigenschaften.** Während Resistenzen gegen Schädlinge und Krankheiten gesucht sind, kann es bei den genetisch komplexen Pflanzen im Laufe vieler Kreuzungen auch zu Ertragseinbußen kommen.



Sommerweizen vor der Reife

Im BIOLAND-Anbau kommen neben alten Sorten auch verbesserte Züchtungen zum Einsatz. Bei uns auf dem BIOLAND-Hof Göttsch wird dieses Jahr beispielsweise die Sommerweizensorte Scirocco angebaut. Er wird – wenn das Wetter mitspielt – Anfang April ausgesät.

Sommerweizen hat gegenüber dem Winterweizen den Vorteil, dass die gewünschten Backqualitäten sicherer erreicht werden – für uns ein wichtigeres Kriterium als der Ertrag, denn unsere Backstube arbeitet mit dem Getreide aus eigenem Anbau.

Dabei ist Weizen nicht des Bauern liebstes Kind. Denn dieses Getreide stellt die höchsten Ansprüche an seine Vorfrucht und die Nährstoffversorgung. Gleichzeitig ist es anfällig für Pilzkrankheiten. So braucht es viel Sorgfalt, um ohne hochgezüchtete Turbosorten und chemischen Pflanzenschutz ertragreiche und -sichere Bestände zu entwickeln. Auf dem BIOLAND-Hof Göttsch geht in der Fruchtfolge eine Brache mit Klee gras dem Weizen voran. Der Klee sammelt Stickstoff und verhindert, dass während der Brache Beikräuter überhand nehmen. Da die Brache den Boden während der meist regenreichen Wintermonate bedeckt und durchwurzelt, werden Bodenabtrag und das Auswaschen von Nährstoffen verhindert.

Und der Aufwand für den Weizenanbau lohnt sich. Denn in der Backstube zeigen sich schließlich die ganzen Vorzüge des Weizens.

Sein hoher Klebergehalt macht helle Backwaren wie das Französische Landbrot, Schwäbische und Italienische Seele sowie das beliebte Rundstück oder auch unsere Croissants überhaupt erst möglich. Gleiches gilt für unser Molkebrot. Dank des Weizen- auszugsmehls entwickelt dieses Brot auch mit zehn Prozent Vollkornanteil und seiner dekorativ eingeschnittenen Kruste ein gutes Volumen und eine lockere Krume.



Eine Auswahl unserer Backwaren mit Weizen: Molkebrot, Rundstück, Seele und Französisches Landbrot

Eine solche Bandbreite an Produkten ist nur mit Weizen möglich. Allerdings braucht es dazu auch ein handwerklich versiertes Bäckerteam. Denn Bio-Weizen zeigt wesentlich größere Schwankungen hinsichtlich der zum Backen wichtigen Eigenschaften als konventioneller Weizen. Da müssen Teigmacher und Ofenbäcker immer wieder gegensteuern, um eine gleichbleibend hohe Qualität der Produkte zu gewährleisten.

Bleibt noch der Blick auf das Thema Gesundheit. Nur ein Prozent der Deutschen leiden an einer Gluten-Unverträglichkeit und vertragen damit gar kein Getreide. Lediglich bei sehr wenigen Menschen wurde eine echte Weizenallergie diagnostiziert. Allein für diesen Personenkreis ist Weizen wirklich tabu. Für alle anderen gilt, was für den Konsum vieler Lebensmittel gültig ist: Das gesunde Maß ist entscheidend. Und das liegt bei jedem Menschen woanders.

J. Ahrent

SCHNELLES BROTGERICHT



Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 180°C. Zwiebel und Knoblauch in Öl goldgelb anbraten. Mehl hinzugeben, gut umrühren. Tomaten hinzugeben.
2. Brot in einer Küchenmaschine zerkleinern.
3. Alle weiteren Zutaten mit der Tomatensauce und dem Brot gut mischen, so dass eine Teigmasse entsteht.
4. Brotbackform einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Form geben und mit Backpapier zudecken. Die Terrine ca. 40 min backen.

Die Brot-Terrine kann sowohl warm als auch kalt, z.B. mit Salat, genossen werden.

BROT- TERRINE

Zutaten (für 2 Pers.)

- 2 El Öl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 El Mehl
- 200 g passierte Tomaten
- 125 g Brotreste (z.B. Bauern-, Holzofen- oder Molkebrot)
- 2 Möhren, geraspelt
- 1 Glas Mais
- 25 g Haselnüsse, geröstet und gemahlen
- 100 g Mandeln, geröstet und gemahlen
- 1 El Sojasauce
- ½ Bund frischer Koriander
- 1 Ei, verquirlt
- Salz und Pfeffer

Außerdem: Backpapier,
Öl zum Einfetten, Brotbackform

Passader Backhaus Bäckerei und Hofladen in Passade

Dörpstraat 11 · 24253 Passade
Tel. 04344 / 46 52 · Fax -4604
info@passader-backhaus.de
www.passader-backhaus.de
DE-ÖKO-006

Auf diesen Wochenmärkten
finden Sie uns: tiny.cc/kaufen



Rezept und Bilder aus „Kochen mit Brot“ von Tainá Guedes
mit freundlicher Genehmigung des oekom-Verlages.
ISBN 978-3-86581-696-2