





## Bio aus der Backstube

Das Dorf Passade in der Probstei östlich von Kiel ist nicht nur besonders hübsch, hier duftet es oft auch sehr verführerisch nach frisch gebackenem Brot. Im Passader Backhaus wird Biogetreide aus der Nachbarschaft zu leckeren Backwaren verarbeitet.

**W**enn Bäckermeister Marvin Hennecke loslegt, wirbelt er schon mal ordentlich Staub – beziehungsweise Mehl – auf. Nach guter Handwerkstradition werden im Passader Backhaus die Brot- und Brötchenteige geknetet. Und weil die Getreideernte jedes Jahr ein wenig anders ausfällt und etliche Faktoren die Verarbeitung von Mehl und Sauerteig, Sprossen und Kürbiskernen, Leinsaat und Sonnenblumenkernen beeinflussen, gehört Fingerspitzengefühl für den Teig zu den wichtigen Kompetenzen eines leidenschaftlichen Bäckers. „Besonders wenn wir beginnen, die neue Getreideernte zu verarbeiten, merken wir deutlich, dass wir die Rezepte nachjustieren müssen. Wir haben es halt mit Naturprodukten zu tun“, sagt Marvin Hennecke. Der 29-Jährige ist nach der Lehre in einer konventionellen Bäckerei zum Passader Backhaus gewechselt – und hat mit der Umstellung auf Biozutaten sein Handwerk noch einmal neu erlernt, wie er berichtet. Die Arbeit mit selbst angesetztem Sauerteig, täglich frisch gemahlenem Getreide und den weiteren ausgewählten Zutaten habe ihn so fasziniert, dass er sich für die Meisterprüfung entschloss. Jetzt arbeitet er mit dem Backstubenteam Nacht für Nacht daran, dass frühmorgens die noch warmen Brote und Brötchen ausgeliefert werden können.

### Gold fürs Sprossenbrot

Viel Zeit lässt man sich in Passade für jeden einzelnen Teig. Die Haferkörner für das Dinkel-Hafer-Brot quellen zwölf Stunden in Wasser und sorgen so für eine intensive Saftigkeit. Der Teig für das französische Landbrot darf bis zu 19 Stunden reifen. So wird es besonders aromatisch und ist außerdem besser bekömmlich. Viel Arbeit bedeutet auch die Zubereitung des Sprossenbrots mit frisch gekeimten Roggensprossen, gekochten Dinkelkörnern sowie Sonnenblumenkernen und Leinsaat – ein Aufwand, der sich geschmacklich lohnt und kürzlich auch den Bioland-Verband überzeugte. Das Team vom Passader Backhaus schickte das Sprossenbrot bei der jährlichen Bioland-Qualitätsprüfung für Brote ins Rennen und durfte sich über die Goldprämierung freuen.

### Regionalität ist Trumpf

Seit seiner Gründung vor 38 Jahren setzt das Passader Backhaus konsequent auf Zutaten aus der Umgebung. Den Hauptrohstoff, das Biogetreide, baut der Schillerhof im benachbarten Wisch für die Bäckerei an. Roggen, Dinkel und Weizen gedeihen in gesunder Fruchtfolge, ohne künstlichen Dünger und andere chemisch-synthetische Zusätze. Nach der Ernte



kommt das Getreide ins Lager und von dort jeweils tagesfrisch in die hofeigene Mühle des Backhauses. Zusammen mit den weiteren Zutaten wie dem selbst angesetzten und sorgsam gepflegten Sauerteig, je nach Brot verschiedenen Körnern und Saaten sowie der fachkundigen Aufbereitung entstehen köstliche Backwaren für die eigenen Filialen, den Wochenmarktverkauf und ausgewählte familia-Warenhäuser. Neben den sechs beliebtesten Brotsorten gibt es bei familia auch das französische Landbrot und die Brötchenmischung aus jeweils zwei Roggenknackern und Kürbiskernigen – zum Fertigbacken im heimischen Backofen. „Die Brötchen sind total beliebt zum Sonntagsfrühstück und bei Touristen“, berichtet Anke Drückhammer, Assistentin der Geschäftsführung im Passader Backhaus. „Landbrot und Brötchen sind halbgebacken und werden in der Verpackung sterilisiert, so sind sie zehn Tage haltbar – das ist superpraktisch.“

#### **Kürbiskerne aus der Heide**

Stolz ist man im Passader Backhaus aktuell besonders auf eine Zutat: die Kürbiskerne, die im Teig und auf der Krume der Brötchen zum Einsatz kommen. Seit gut einem Jahr

beliefert Landwirt Jens-Peter Harms aus Salzhausen am Rand der Lüneburger Heide die Biobäckerei mit Kürbiskernen. Als er vor einiger Zeit auf seinem Bioland-Betrieb die Fruchtfolge erweitern wollte, kam er auf den Ölkürbis, den man eher aus Süddeutschland und Österreich kennt, der aber auch auf sandigem Heideboden gut gedeiht. „Ein bisschen hat mich gereizt, hier im Norden mal etwas Neues auszuprobieren“, erzählt Jens-Peter Harms. Inzwischen baut er das Gemüse auf 18 Hektar an. Mit dunkler Farbe und viel Aroma haben die Kürbiskerne aus Niedersachsen in und auf den Brötchen aus Passade inzwischen viele Fans. „Wir sind richtig glücklich, auch für diese Zutat einen regionalen Lieferanten gefunden zu haben. Wenn Jens-Peter Harms seine Kürbiskerne zu uns bringt, ist es immer eine Freude“, sagt Anke Drückhammer. Auch Bäckermeister Marvin Hennecke ist von der Qualität überzeugt. „Die lassen sich gut verarbeiten und schmecken schön intensiv.“

*Erhältlich bei familia in Eutin, Heiligenhafen, Kiel/Dietrichsdorf, Kiel/Neumeimersdorf, Kiel/Russee, Kiel/Wik, Lütjenburg, Neustadt i. H. und Oldenburg i. H.*