

Erfolg ist das Resultat guter Leistungen

Nur wenn wir unseren Kunden das Beste bieten ist alles in Ordnung.



Das Bäckerhandwerk ist eines der ältesten Gewerke der Menschheit. Funde belegen, dass in Nordafrika schon vor rund 8000 Jahren Getreide wie Hirse angebaut wurde. Die Ägypter kannten bereits um 2600 bis 2000 v. Chr. den Sauerteig und brachten es schon damals auf etwa 16 verschiedene Brotsorten. Die Oberschicht ließ sich von Bediensteten das Mehl mahlen und Brot backen.

In Deutschland kennt man den Beruf des Bäckers seit der Zeit Karls des Großen (768-814). Mit dem zunehmen-

den Wachstum der Städte ab 10. Jahrhundert wurde aus dem Handwerk ein freier Berufsstand. Nicht jeder Bäcker oder „Pfister“ verfügte damals über einen eigenen Ofen. Man benutzte meist den stadt-eigenen Backofen, den man abwechselnd beanspruchen durfte.

Allerdings war Brot damals für die normale Bevölkerung recht teuer, so dass bis ins 12. Jahrhundert ein einfacher Getreidebrei das Hauptnahrungsmittel der meisten Menschen war.

Im 12. Jahrhundert organisierten sich

die Bäcker in Zünften, die ihre Interessen gegenüber der Obrigkeit durchsetzten und sich inhaltliche Regeln verpassten. Sie regelten die Preise, legten Ausbildungsnormen fest, versorgten sich gegenseitig mit Rohstoffen und kümmerten sich schon damals um die Altersvorsorge und Krankenpflege ihrer Mitglieder.

Bäcker war damals nicht gleich Bäcker. Innerhalb des Berufes gab es zahlreiche Differenzierungen, die sich in weitere Zünfte aufspalteten. Es gab die Schwarzbäcker, die Weißbäcker, Zuckerbäcker oder die Lebküchner. Es gab sogar Bäcker, die sich auf die Herstellung von Schiffszwieback spezialisierten

Vieles von dem, was unsere Vorfäter ins Leben riefen, hat auch heute noch seine Berechtigung: Ausbildungsregeln, Lohnstarife, Versorgungskassen und die Organisation der Rohstoffmärkte zum Beispiel durch die Bäckereinkaufs- und Liefergenossenschaften (BÄKO's).

Manches hat sich aber auch geändert. Gebacken wird heute längst nicht mehr nur in Backstuben. Mittlerweile stehen Aufbacköfen in Supermärkten, Tankstellen oder Bahnhöfen. Eine traditionelle Backkultur wird allmählich zur industriellen Fast-Food-Produktion.

Damit haben wir nichts zu tun. Als familiärer Handwerksbetrieb steht für uns nach wie vor die Natürlichkeit und die unverfälschte Reinheit im Mittelpunkt. Backwaren in Bio-Qualität, Rohstoffe aus der Region und der Verzicht auf industrielle Fertigmischungen und synthetische Backmittel, geben unseren Gebäcken ihre Einmaligkeit.

Dass wir seit 18 Jahren ununterbrochen von der DLG mit höchsten Würden ausgezeichnet werden hat also gute Gründe. Und es sind die Menschen, die mit uns in der Backstube und im Verkauf täglich ihr Bestes geben, damit Sie jederzeit die Gewissheit haben bei uns gute und ehrliche Backwaren zu bekommen.

Natürliche Wege zu gutem Brot

Quell-, Brüh-, Koch- und Aromastücke bringen Frische und Genuss.

Teige, die vor dem eigentlichen Teig hergestellt werden, eine gewisse Zeit reifen und dabei wichtige Aromavorstufen bilden, nennt man Vorteige.

Am bekanntesten sind die **Roggensauerteige**, die wegen der natürlichen Milchsäure den Roggen backfähig machen, indem sie bestimmte Enzyme blockieren, die die Stärke des Roggens abbauen. Ohne Sauerteig würde kein stabiles Krumengerüst entstehen.

Im Brötchenbereich interessieren uns besonders die **Weizenvorteige** aus Wasser, Weizenmehl und Hefe die

über Nacht reifen und einmalige Geschmacks- und Aromastoffe bilden, die sich bei der späteren Teigruhe und im Backprozess voll entfalten.

Eine weitere Variante ist der **Weizensauerteig**, der mit Wasser, Weizenmehl, Salz und speziellen Kulturen angesetzt wird. Während der Reifezeit entstehen dabei natürliche Stoffwechselprodukte, die zu hervorragenden Gebäcken mit einer sehr guten Frischhaltung führen.

Ebenfalls zu den Vorteigen zählen die **Quell-, Brüh-, und Kochstücke** aus ganzen Körnern oder Schrotten. Sie

entstehen je nach Rezeptvorgabe durch unterschiedliche Stehzeiten bei verschiedenen Temperaturen. Ihre Vorteile: längere Frischhaltung, mehr Saftigkeit und eine ausgezeichnete Bekömmlichkeit.

Als ganz besondere Variante nutzen wir ein sogenanntes **Aromastück** in dem während der Reifephase gezielte enzymatische Prozesse ablaufen, die noch mehr Geschmack und Frische in die fertigen Gebäcke bringen.

Das alles ist mit viel Arbeit und Materialaufwand verbunden. Aber es lohnt sich. Testen Sie uns!

Magnus Kringel sahnte mächtig ab

Wohl dem, der gute Leute hat. Aber man muss auch was dafür tun.



Innungsbester Magnus Kringel (2. v. li.) bei der Freisprechungsfeier.

Erfolg fällt einem nicht einfach in den Schoß. Man muss wissen was man will und man braucht den entsprechenden Ehrgeiz. Schon nach zweieinhalb Jahren, statt der üblichen drei, konnte unser Jungeselle Magnus Kringel seine Bäckerprüfung ablegen. Und er schaffte das mit Bravour als Innungsbester. Beim Leistungswettbewerb der Bäcker an der Berufsschule Witzenhausen legte er noch einen drauf und gewann den Pokal „**Backprofi 2011**“.

Als Ausbildungsbetrieb sind wir natürlich besonders stolz auf solche Erfolge. Solche Leute sind Gold und ihr Geld wert. Bei uns hat Magnus in jedem Fall einen sicheren Arbeitsplatz. Allerdings hat er auch noch jede Menge Karriere-möglichkeiten. Meistertitel und Betriebswirt des Handwerks, bis hin zu akademischen Weihen sind nicht ausgeschlossen. Aber erst mal backt er Ihr Brot. Das macht er hervorragend!

