

DLG prämiiert unsere Liebe zum Handwerk

Zum 18. Mal in Folge sind wir eine der besten Bäckereien Deutschlands.



Höchste Qualität und hervorragenden Geschmack erreicht man nicht mit mittelmäßigen Zutaten. Schädlich für jeden Teig und jedes fertige Gebäck ist auch, wenn man die Regeln nicht einhält und statt Ruhe und Zeit, Eile und Stress walten lässt.

Am 23. September wurde unsere Bäckerei zum 18. Mal in Folge als eine der besten in ganz Deutschland geehrt. In einer Feierstunde überreichte uns DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer in Dortmund den Großen Preis in Gold für langjährige, hervorragende Leistungen.



Darauf sind wir (wieder einmal) sehr stolz. Vor allem auf unser Team, ohne dessen Einsatz und Können solche Auszeichnungen nicht möglich wären.

Mehlpreise drastisch erhöht

Allein in diesem Jahr Steigerungen im fünfstelligen Bereich!

Dürre und Trockenheit, sowie das russische Exportverbot für Weizen haben die Getreidepreise seit Juni um bis zu 50 Prozent ansteigen lassen. Die Mühlenwirtschaft hat entsprechend reagiert und die Preiserhöhungen an uns Bäcker weitergegeben. Für uns sind das jährliche Mehrausgaben im fünfstelligen Bereich, die wir nicht mehr schultern können. Dazu kommen stetig steigende

Energiekosten für unsere Backöfen, die Kühlung und die Maschinen. Auch wenn wir schon sehr viel von Hand arbeiten, die Kosten lassen sich kaum reduzieren.

Wo wir auf keinen Fall sparen werden, sind die Löhne unserer Mitarbeiter/innen. Sie haben sich jeden Cent redlich verdient. Als Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb nehmen wir unsere Verantwortung hier besonders ernst.

Um einen Teil der drastisch gestiegenen Kosten aufzufangen, mussten wir die Brotpreise um 10 Cent erhöhen. Bei den Brötchen deutlich weniger.

Sicherlich ist das kein angenehmer Schritt und so mancher mag sich geärgert haben. Aber seien Sie versichert, wir greifen nicht auf billig zurück und bieten Ihnen nach wie vor absolute Spitzenqualität!

Björn Sippel belebt den Mohnanbau

Nach vielen Jahren kehrt eine wichtige Kulturpflanze zurück.



Mohn ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Seit rund 6000 Jahren wird sie angebaut. Erste schriftliche Hinweise in Form von Keilschrift auf die Verwendung als pharmazeutisches Mittel gibt es aus dem 4 Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung.

Papaver somniferum, wie der Schlafmohn auf lateinisch heißt, wurde von je her als hochwertiger Öllieferant und als Lebensmittel geschätzt. Die Sumerer nannten den Schlafmohn auch die „Pflanze der Freude“, was vermutlich mit dem Opium zusammenhing, das sich ebenfalls aus der Pflanze gewinnen lässt. Allerdings auf anderem Wege. Uns interessieren die stahlblauen Samenkörner, die bis zu 1000 Stück je Dol-

de heranreifen und aus denen wir überaus leckere Gebäcke herstellen können.

Björn Sippel (rechts) vom Meißnerhof in Germerode ist es zu verdanken, dass wir seit diesem Sommer auf Mohn aus der Region zurückgreifen können. Das ist gut so, weil diese wertvolle Backzutat bisweilen aus Ländern wie

Afghanistan oder Indien über Tausende von Kilometern herangeschafft werden muss. Der Umwelt tut man damit keinen Gefallen.

Allerdings, so einfach wie man glaubt, ging das mit dem Mohnanbau in Germerode auch nicht. Bevor Björn Sippel sein Feld bestellen konnte, musste er sich die Genehmigung der Bundesopiumstelle (BOPST) in Bonn einholen. Und die gilt nur ein Jahr. Dann geht das Prozedere von vorne los. Björn Sippel sieht's ge-

lassen. Es macht ihm Spaß was Neues in Angriff zu nehmen.

Die erste Mohnernte bescherte ihm trotz der widrigen Wetterumstände immerhin einen Ertrag von 600 kg.

Mohn ist nicht nur lecker. Mit rund 2,5 Prozent Kalziumgehalt gehört er zu den kalziumreichsten Lebensmitteln. Daneben liefert er 40 bis 50 Prozent hochwertiges Mohnöl. Auch das wird auf dem Meißnerhof hergestellt.



Foto privat