

Bio-Brote – aus Liebe zum Handwerk

Herr Öllerich ist Bio-Bäcker und Mitglied des AKE. Er arbeitet auf dem Hof Klostersee in Cismar (Schleswig-Holstein) in der Backstube. Zur Jahresversammlung 2015 brachte er Brote aus seiner Bäckerei mit, die die Teilnehmer beim Abendimbiss genießen konnten. Wir stellten ihm einige Fragen zu seiner Arbeit.

1. Herr Öllerich, wie viele Brote werden in Ihrer Backstube täglich gebacken?
An sechs Tagen in der Woche backen wir zwischen 60 und 350 Brote täglich, je nach Menge der an andere Läden gelieferten Brote, im Durchschnitt über 200 Brote täglich.

2. Hof Klostersee ist ein bio-dynamischer Betrieb. Verwenden Sie Getreide vom eigenen Hof?

Wir verwenden eigenen Dinkel, Weizen, Lichtkornroggen, Einkorn und Emmer. Alle Sorten sind aus biologisch-dynamischer Züchtung, bzw. Hofsorten.

3. Sie haben eigene Mühlen, um ihr Getreide frisch zu mahlen. Was ist der Vorteil?

Als Hofbäckerei erreichen wir so optimale Regionalität mit kurzen Wegen ohne aufwendige Logistik. Wir sind flexibel und vermahlen mit verschiedenen Mühlentypen in der jeweils angemessenen Feinheit und Frische. Dabei schonen und erhalten wir weitgehend die Inhaltsstoffe.



Dirk Öllerich mit Kristine Ellenberg
Foto: Hof Klostersee

4. Welche Brote werden bei Ihnen gebacken, was sind Ihre Spezialitäten?

Zur Zeit backen wir 21 Brotsorten. Unsere Klassiker und beliebtesten Brote sind ein helles Buttermilchbrot und ein Sechskorn-Brot (Roggenmischbrot). Wir verwenden als Roggen ausschließlich Lichtkornroggen und arbeiten bei vielen Brotsorten mit Goldkeimlingen von Owisan. Verschiedene Dinkelbrote und ein Einkorn-Emmer-Brot sprechen (weizen-) sensitive Kunden an.



Einkorn und Emmerbrote
Foto: Hof Klostersee

5. Welche Triebmittel verwenden Sie für Ihre Backwaren?

Für unsere Vollkorn-Brote verwenden wir Backferment für eine abgerundete milchsaure Gärung. Bei hellen Gebäcken benutzen wir die Bio-Hefe auf Getreidebasis in sogenannten Langzeitführungen. Bei den Kuchen für unser Hof-Café setzen wir auch Weinstein-Backpulver ein.

6. Wodurch zeichnet sich für Sie die Brotqualität aus?

Eine gute Brotqualität spricht die Sinne an und erzielt gute sensorische Beurteilungen (z.B. in der Demeter-Brot-

prüfung). Und unsere Brote sollen den Menschen gut ernähren. Wichtig sind uns lange Teigführungen für Aromabildung und Bekömmlichkeit, milchsaure Fermentationen beim Vollkorn, lange Backzeiten und die Liebe zum Handwerk. Mit geschultem Bewusstsein für die Bildekkräfte unserer Lebensmittel achten wir auf die Auswahl der Rohstoffe und die Prozessqualität einer entwickelnden Verarbeitung.

7. Zunehmend gibt es Verbraucher, die bestimmte Inhaltsstoffe von Lebensmitteln nicht vertragen wie Gluten. Können Sie diesen Kunden auch glutenfreie Produkte anbieten?

In wöchentlichen Führungen und vielen anderen Formen informieren wir über Unverträglichkeiten und versuchen mit den Menschen ins Gespräch zu kommen und der großen Verunsicherung entgegenzuwirken.

Bisher bieten wir keine glutenfreien Produkte aus unserer eigenen Backstube an, da wir in unseren beengten Verhältnissen die absolute Reinheit und Staubfreiheit nicht garantieren können. Im Hofladen bieten wir dafür ein breites Sortiment an glutenfreien Produkten an.

8. Was ist für Sie der Vorteil einer Hofbäckerei gegenüber einer üblichen Bäckerei?

Wir haben als Hofbäcker großen Einfluß auf den Anbau und die Sortenwahl des Getreides auf unserem Hof und wir sind so regional, wie es nur möglich ist. Mit einem klaren Profil und einer ho-

hen Identifikation sind wir als Bäcker täglich im Hofladen präsent und mit den Kunden im Gespräch.

9. Der Bäckerberuf verlangt oft Arbeitszeiten, die sehr früh am Morgen beginnen. Dies schreckt teilweise den Nachwuchs ab. Bilden Sie Lehrlinge aus oder haben Sie Praktikanten?

Auch in der Backstube betrachten wir den Hof als Ganzes und integrieren uns in den Hof-Rhythmus der Menschen und Tiere. Daher backen wir nicht nachts, beginnen frühestens morgens um 5.00 Uhr. Wir bilden Lehrlinge aus und haben regelmäßig Praktikanten aus aller Welt.

Herr Öllerich, Vielen Dank für Ihre Antworten.



Einkorn-Ähren Foto: Hof Klostersee

Der Hof Klostersee liegt an der Lübecker Bucht, wird seit 1987 biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Es gibt neben der Landwirtschaft einen Hofladen, die Bäckerei mit Mühle und eine Käseerei. Ferner kann man seinen Urlaub dort in einer Ferienwohnung verbringen oder Seminarräume mieten. In den Hofladen integriert ist ein kleines Café, wo man bei warmem Wetter auch auf der Terrasse sitzen kann. Eine Besonderheit ist die „Altenscheune“. Zurzeit wohnen dort acht ältere Menschen in Mietwohnungen und erweitern und bereichern die Hofgemeinschaft. Ergänzt wird das Angebot des Hofes durch kulturelle Veranstaltungen.

Info: Hofgemeinschaft Klostersee, 23743 Cismar, www.klostersee.org