

Wo die Dinkelsonne aufgeht



Heute fahren wir mal mit dem Bus zum Bäcker. Nicht, dass keiner um die Ecke wäre. Doch wir haben einen Vormittag Zeit und wollen was Prominentes. Wir reisen in die Probstei. Nach Passade. Das ist nicht nur ein wunderschönes Dorf, sondern hier steht auch das Passader Backhaus. Schon mal „Passader Roggenschrot“ gegessen? Schonmal „Dinkelsonnen“ und „Kürbiskernige“ probiert? Hier wird es gemacht, das landesweit bekannte Brot. Mit viel Liebe und einer eigenen Philosophie.

Wir müssen zwar nicht so früh aufstehen wie Bäcker, aber für einen Sonnabendmorgen finden wir uns wacker, zumal der Augusthimmel ein bisschen grau und der Wind recht frisch ist. „Sind wir schon da?“ Manuela muss unsere angeregten Gespräche auf der halbstündigen Strecke vom Kieler Hauptbahnhof bremsen, sonst wären wir glatt weitergefahren. Perplex kullern Michael, Manuela, Tochter Lotta, Fotografin Susanne und ich, die schwindelige Schreiberin, an der Haltestelle „Passade“ in die Landluft. Wir biegen gleich rechts in die „Doerpstraat“ und atmen Idylle.

Rechts die abgeernteten Felder, links spaziert eine stolze Hühnerfamilie im Garten. Reetdachhäuser, Holunder, Sonnenblumen, Dahlien, Obstbäume und Weiher, ein liebevolles Erntedank-Ensemble aus Strofiguren auf dem Dorfplatz, schon steht uns der Mund offen. Wirklich schön hier! Ein Stückchen bergab ist der See in Sicht, ein paar Zwetschgenzweige noch und man blickt zur Linken aufs Backhaus.

„Das ist ja überschaubar heute“, meint Olaf Knickrehm, Geschäftsführer der Bäckerei, und meint uns 25 Gäste, die sich zur Führung versammelt haben. Oft seien es nämlich auch 60! Und dann staunen wir weiter. 17.000 backende Betriebe gibt es in Deutschland, Tendenz fallend. „In wenigen Jahren werden es um die 10.000 sein“, erläutert der Betriebswirt und erzählt die (Erfolgs-)Geschichte des Passader Backhauses, das im Bäckereierben einen anderen Weg ging und 2007 sein 20. Bestehen feierte. Nach häuslichem Backen für den Eigenbedarf fing Gründerin Susan Götsch mit zweimal 80 Broten pro Woche an. Heute sind es über 6.000 pro Woche, monatlich werden 75 Doppelzentner Roggen, 50 Doppelzentner Weizen und 25 Doppelzentner Dinkel verarbeitet, die Arbeitsschritte vom Getreideanbau



(nach strengen Bioland-Richtlinien) über das Mahlen, Backen und den Direktvertrieb liegen aber immer noch in eigenen Händen.

Wie die werkeln, erfahren wir bei der Besichtigung in leicht nussig duftender Atmosphäre. Vom Silo, in das sechs Tonnen Getreide passen, über die slowenische „Schlagmühle“, in der das Getreide im Flug zerlegt wird, weil es sich an Messern und Stahlstiften reibt. Natürlich wird das ganze Korn verarbeitet, denn dieser Betrieb setzt auf Vollkornprodukte, wenn auch hier (wieder) Weißmehl im Kommen ist, einfach aus Genießergründen. Croissants oder Berliner, die müssen einfach leicht und locker sein.



In hygienische Plastikumhänge gehüllt, dürfen wir dann in der offenen Backstube begutachten, wie der „Fortuna-Automat“ von Hand vorbereitete Teigportionen zu kleinen Kugeln stantzt, der Ofenmeister und zwei Azubis daraus in Windeseile viersträngige Hefezöpfe

flechten und diese binnen 18 Minuten bei 180 Grad goldbraun und verzehrfertig gebacken werden. Die anwesenden Kinder haben dabei fleißig mitgeholfen und dürfen ihre Werke mitnehmen.

Dass Sauerteige 14 Stunden stehen müssen, warum man hier in Wärme und nicht in Kühlgeräte investiert, warum 36 Brötchensorten utopisch sind und das frühe Aufstehen der Bäcker ein Tribut an die Frische ist, erfahren wir zu frischen Brotproben und Kaffee, bevor für besonders Interessierte noch eine Feldführung bei Landwirt Gerhard Götsch ansteht.

Klein-Lotta zieht es derweil schon an den tollen Spielplatz am See, wir erstehen noch schnell einen Laib Bauernbrot im Hofladen, picknicken am Ufer und sind uns nach einem kurzen Bad im See einig: Das war nur eine Stippvisite. Passade macht nämlich Appetit auf mehr.

Almut Behl



Ö: Vom Hauptbahnhof Kiel mit der Buslinie 200/201 mindestens stündlich nach Passade, fünf Minuten Fußweg im Dorf.

* Sömmer an der Ostsee



Tipp 1

Idyllisch. Ein paar Bushaltestellen vor Passade liegt das schöne Dorf Probsteierhagen, das unbedingt besucht werden sollte. Hier können auch (Rad-)Wanderungen um Passader- und Dobersdorfer See beginnen. Kartenempfehlung: Kompass Wander- und Radtourenkarte 715 Kiel, Preetz, Lütjenburg. T. 1:50.000, www.probsteierhagen.de.

Etwas ganz Besonders ist die Fahrt mit der Museumsbahn: Die 1942 gebaute Tenderdampflok mit dem Spitznamen „Kleiner Vampir“ pendelt in der Saison von Kiel Hauptbahnhof nach Schönberger Strand und legt Zwischenstopps in Opendorf und Probsteierhagen ein. Fahrräder können mitgenommen werden. www.vvm-museumsbahn.de.

Tipp 2

Fruchtig. Himbeeren zum Selberpflücken und Himbeerprodukte gibt es bei Familie Klindt. Hof Moorhörn, 24253 Passade, T. 043 44/92 71, www.hof-moorhoern.de, Café: Mai-Sept.: Sa./So. 14:00–18:00 Uhr, Juli/August täglich, Gruppen ganzjährig, Hofladen: Fr. 14:00–18:00 Uhr, Sa. 10:00–14:00 Uhr.



Ö: 500 Meter von der Bushaltestelle „Passade“, Linien 200/201 ab Kiel.

Tipp 3

Besinnlich. Der Grundstein der mehrfach umgebauten, mit Holzschindeln gedeckten St.-Katharinen-Kirche zu Probsteierhagen wurde vermutlich im Jahre 1259 gelegt. Hier finden neben den Gottesdiensten zahlreiche Kirch- und Orgelführungen sowie Konzerte statt. Öffnungszeiten: tägl. 9:00–18:00 Uhr, Pastorat: T. 04348/91133, www.kirchenkonzerte.de.



Ö: Zwei Minuten Fußweg von der Bushaltestelle „Hagen“, Linien 200/201 ab Kiel.

Tipp 4

Herrschaftlich. Das im 17. Jahrhundert erbaute Herrenhaus von Gut Hagen ist seit 1932 im Besitz der Gemeinde Probsteierhagen. Das Haus wird als Kultur- und Veranstaltungszentrum genutzt und von einem Förderverein unterstützt, der Führungen anbietet – auch entlang des „Historischen Pfads“ mit 22 Stationen im Dorf. Anmeldungen: www.schloss-hagen.de.



Ö: Fünf Minuten Fußweg von der Bushaltestelle „Hagen“, Linien 200/201 ab Kiel.

Tipp 5

Verschlungen. Am Ortsausgang Richtung Schönberg befindet sich ein seit 1927 bestehendes Heckenlabyrinth. Der „Irrgarten“ aus Maulbeerhecken ist ganzer Stolz der Familie Biermann, die hier neben Garten mit Spielplatz und Minigolf auch großräumige Gastronomie samt Kegelbahnen bietet. Alte Dorfstraße 100, 24253 Probsteierhagen, T. 04348/230, www.irrgarten.biz.



Ö: Zwei Minuten Fußweg von der Bushaltestelle „Friedhof“, Linien 200/201 ab Kiel.