

100 Jahre Schifferbrot: Ritterschlag für Gammellunder Bäckerei



Höchster Geschmack und beste Brotqualität: Ministerin Juliane Rumpf gratuliert Bäckermeister Jürgen Bachendorf. Foto: bil

GAMMELLUND | Großer Bahnhof in Gammellund! Und das nicht etwa in der Gaststätte Gammellund, sondern gegenüber in der Backstube der Bäckerei Bachendorf. Dort wird das Schifferbrot hergestellt nach einem Rezept, das 100 Jahre alt ist. Zum Jubiläum lud Bäckermeister Jürgen Bachendorf zahlreiche Gäste ein, darunter auch Juliane Rumpf, Ministerin für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz, Landtagsabgeordnete Heike Franzen, Bürgermeister Bernd Nissen, Bernd Eichner, Vizepräsident der Handwerkskammer Flensburg, Bioland-Vorsitzende Carola Ketelhoth und Sandra van Hoorn von der

Landwirtschaftskammer sowie weitere Wirtschaftsvertreter. Denn zugleich konnten auch die Jubiläen "10 Jahre Bioland-Vertragsbäckerei" und "10 Jahre Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein" gefeiert werden.

Der Gastgeber betonte, dass alle an der Erfolgsgeschichte - der Renaissance eines ungewöhnlichen Brotes - dem Schifferbrot - mittelbar oder unmittelbar beteiligt seien. Dankbar erinnerte Jürgen Bachendorf an seinen Großvater Jürgen Hinrich Bachendorf, den Betriebsgründer, der 1924 den Betrieb in Gammellund mit Mitteln aufbaute, die er als Schiffsbäcker auf See verdiente. Er hat die Rezepturen für das Schifferbrot hinterlassen, die 1999 wiedergefunden wurden. Der Versuch, das Brot nachzubacken, misslang zunächst. Aber der gute Geschmack habe ihn nicht ruhen lassen und schließlich habe das Schifferbrot eine Wiedergeburt erlebt. Bachendorf schilderte, wie durch Kontakte mit kompetenten Leuten aus dem Lebensmittelbereich das Schifferbrot immer bekannter geworden sei und die Firmenphilosophie "höchster Geschmack und beste Brotqualität" zum Erfolg führte.

Ministerin Rumpf ging auf die mystische Bedeutung des Brotes ein. Bereits 5000 Jahre vor Christi sei bei der Brotherstellung experimentiert worden. Auch in der christlichen Religion habe das Brot einen hohen Stellenwert gehabt. "Wir Deutsche sind Weltmeister im Brotbacken", betonte sie. Zu den 300 Brotsorten hier im Lande kämen immer wieder neue hinzu und die Bäckerei Bachendorf stehe in dieser Tradition. "Ein 100 Jahre altes Rezept, das ist eine tolle Leistung und dafür das Gütesiegel der Landwirtschaftskammer, das einzige in Schleswig-Holstein, und die Aufnahme in Bioland zu erhalten, das ist wie ein Ritterschlag." Brot, das in 50 Märkten zwischen Flensburg und Hamburg verkauft werde, sei ein Zeichen herausragender Qualität und spreche für zufriedene Kunden.



Bollingstedter Weg 6, 24855 Bollingstedt/Gammellund
Tel: +49(0) 46 25 / 18400, E-Mail: info@schifferbrot.de

Bürgermeister Bernd Nissen freute sich, mit der Bäckerei Bachendorf noch einen der Traditionsbetriebe in Dorf zu haben, nachdem viele verschwunden seien. Neben der Gastwirtschaft sei die Bäckerei nahezu als einziger Betrieb übriggeblieben.

Bernd Eichner zollte der Leistung der Bäckereihinhaber von drei Generationen großen Respekt. Er erinnerte sich an die Besuche bei seinen Großeltern in Gammelund während seiner Kindheit und damit auch gern an die Einkäufe in der Bäckerei. "Wir stehen seitens der Handwerkskammer auch weiterhin gern mit Rat und Tat zur Verfügung", versprach er.

Carola Ketelhoth, Bioland-Vorsitzende, erinnerte noch gut, als Jürgen Bachendorf vor gut zehn Jahren um Aufnahme gebeten habe. Er habe ein gutes Gespür der Zeit gehabt, denn der Bio-Bereich sei heute sehr gefragt. Sie überreichte Jürgen Bachendorf ein neues Schild mit der Aufschrift "Wir sind Partner von Bioland".

Sandra von Hoorn von der Landwirtschaftskammer, lobte die hohe Produktqualität des Schifferbrotes, denn jede Jahresprüfung habe mit besten Noten abgeschnitten.

Abschließend durften alle Gäste am Bio-Büfett rund um das Schifferbrot dessen Geschmack testen.

Quelle: shz, bil 06.07.2011



Bollingstedter Weg 6, 24855 Bollingstedt/Gammelund
Tel: +49(0) 46 25 / 18400, E-Mail: info@schifferbrot.de