



Das Bäckerhandwerk ist eine Lebenseinstellung und es geht nur mit lokalem Bezug

(Mynewsdesk) ?Das Bäckerhandwerk ist eine Lebenseinstellung und es geht nur mit lokalem Bezug?

Sabine Gaues vom Gehrdeiner Backhaus im Gespräch mit der Presse

Sabine Gaues schaut zuerst skeptisch, als ich ihr die Frage stelle, die vermutlich jeden ambitionierten Bäcker schon lange Stunden beschäftigt hat:

Woran erkennt man gutes Brot?

Sabine Gaues denkt einen Moment nach, lächelt und sagt: ?Bei uns erkennt man ein gutes Brot bereits an den Zutaten - wir kaufen keine NoName-Ware für die Herstellung unserer Backwaren. Da wir in einer sehr ertragsreichen Region leben, haben wir von Anfang an mit lokalen und regionalen Zulieferer-Produkten gebacken. In der Regel kennen wir unsere Lieferanten persönlich und das seit langem. Wir entwickeln unsere Backspezialitäten quasi aus unserem sozialen Umfeld heraus. Deswegen ist beispielsweise unser ?Gehrdeiner Ochse? schon so lange weit über die Stadtgrenze von Gehrden hinaus bekannt.

Zu gutem Brot gehört das gewisse Etwas, was industrielles Gebäck gar nicht aufweisen kann. Bei uns sieht nicht ein Brot wie das andere aus - bei uns entstehen Backwaren, die ausschließlich per Hand von echten Bäckern gefertigt werden. Das merkt der Kunde schon am Geruch. Ein frisches Brot aus der Backstube macht bereits haptisch Freude - man sieht eine Kruste, die ?lebendig? gebacken wurde ? dieses Brot kracht noch beim Schneiden, hat den typischen Brotgeruch und weist eine elastische Konsistenz auf, die auch noch nach mehreren Tagen seine gute Haltbarkeit belegt.?

Heute ist es ja modern, Produkte bereits in der Werbung zu ?zertifizieren?, sprich sie bekommen vorab Attribute wie ?Bio, ohne Konservierungsstoffe, täglich frisch, Qualitäts-Ware etc.? - was halten Sie von solchen Aussagen?

Sabine Gaues: ?Wenn sie stimmen, ist ja nichts dagegen einzuwenden. Aber mal ehrlich, meistens sind diese Aussagen ja völlig aus dem Zusammenhang genommen. Was bedeutet z.B. täglich frisch wirklich? Was ist da neu? Wird in jeder Supermarkt-Filiale täglich frisch gebacken? Oder nur täglich frisch aufgebacken??? Woher kommen die Rohlinge, die dazu verwendet werden? Wurden die überhaupt in Deutschland produziert? Was für Bedingungen haben die Arbeitskräfte, die das machen? Ich habe da so meine Zweifel&#amp;hellip;?

Was ist für Sie persönlich wichtig im Bäckerhandwerk?

?Erst einmal ist das Bäckerhandwerk eine Lebenseinstellung - das will man entweder machen, weil man es gut findet ? oder eben nicht. Ich persönlich wollte schon immer etwas tun, hinter dem ich voll und ganz stehen kann. Das ist auch einer der Gründe, warum ich stark in Ausbildung investiere und warum ich mich in der Bäckerei-Innung stark engagiere - es geht um die Sache, nicht nur ums Verdienen. Eine gute Bäckerei braucht den lokalen Bezug, das direkte Feedback und die richtigen Partner ?um die Ecke? ? dann kann glaubhaft von Handwerk gesprochen werden. Meinem Team und mir macht das nach wie vor Spass und wir bekommen fantastische Rückmeldungen von unseren Kunden ? was will man mehr??

veröffentlicht auf: <http://brot-und-broetchen-hannover.de/> &#amp;nbsp;

Kontakt:

Redaktionsbüro für Bild + Text

Public Relations und Öffentlichkeitsarbeit

Frank-Michael Preuss - Fotograf &#amp;#amp; Journalist

Mendelssohnstrasse 7 - 30173 Hannover

fon: 0511 4716-37 - fax: 0511 4716-38

mobil : 0177 5040064

info@fmpreuss.de

<http://www.fmpreuss.de>

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im [Redaktionsbüro für Bild und Text](#) .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/ikor03>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/das-baeckerhandwerk-ist-eine-lebenseinstellung-und-es-geht-nur-mit-lokalem-bezug-19917>

Pressekontakt

-

Frank-Michael Preuss
Mendelssohnstrasse 7
30173 Hannover

info@fmpreuss.de

Firmenkontakt

-

Frank-Michael Preuss
Mendelssohnstrasse 7
30173 Hannover

shortpr.com/ikor03
info@fmpreuss.de

-

Anlage: Bild

