

# Mit dem Schifferbrot auf Erfolgskurs

**Landbäckerei Bachendorf besteht seit 90 Jahren in Bollingstedt / Familienbetrieb setzt noch heute auf die alten Rezepte des Großvaters**



Kreispräsident Ulrich Brüggemeier (links) und Bollingstedts Bürgermeister Bernd Nissen (rechts) enthüllten zusammen mit Jürgen Bachendorf den Anker im Vorgarten der Bäckerei.

Aufmerksamen Autofahrern und Spaziergängern in Gammellund wird er aufgefallen sein: Der Anker im Vorgarten der Bäckerei Bachendorf. Wer sich fragt, was das Bäcker-Handwerk mit

der Seefahrt zu tun hat, erhält nur wenige Meter weiter einen Hinweis: ein Schild, auf dem groß das Wort „Schifferbrot“ steht.

„Mein Großvater Jürgen der Ältere fuhr als Schiffsbäcker auf der SS Brasilia um die Welt“, erklärte Jürgen Bachendorf, der heutige Inhaber der Bäckerei. Und die dabei entstandenen Rezepte sollten knapp 100 Jahre später noch eine wichtige Rolle spielen, erklärte Jürgen Bachendorf nun bei der Jubiläumsfeier der Bäckerei, die 90 Jahre alt geworden ist. 1924 verließ der Großvater die sieben Weltmeere und ging in Gammellund vor Anker, wo er eine Bäckerei aufbaute. In den 1940er Jahren unterstützte Sohn Johannes Hinrich den elterlichen Betrieb und nach einem Großbrand 1970 half Enkel Jürgen beim Wiederaufbau. In den folgenden Jahrzehnten meisterte Jürgen „der Jüngere“ mit seinem Vater viele Veränderungen wie den Wandel vom Grundversorger im Dorf zum Spezialitätenversorger der Großregion Schleswig-Holstein und Hamburg. Doch ohne Opa ging das nicht. „Seine alten Schifferbrot-Rezepte begründen unseren jetzigen Erfolg“, so der Bäcker-Meister. Dabei ist die Wiederentdeckung der Rezepte einem glücklichen Zufall zu verdanken: 1999 seien sie ihm aus der alten Familienbibel buchstäblich direkt in die Hände gefallen. Sofort war Jürgen Bachendorf Feuer und Flamme und versuchte, das Brot nachzubacken. „Doch die ersten Versuche gingen allesamt schief“, schmunzelte er, „denn wir hatten ein altes Rezept, verwendeten aber neue Produktionstechnologien“. Daher mussten sie sich in die Vergangenheit hineindenken und ohne Zusatzstoffe sowie mit einem verlängerten Gärungsprozess backen. Authentisches Schifferbrot gibt es zudem nur in Bio-Qualität, „denn zu Opas Zeiten gab es nur Biogetreide als Rohstoff“.

Von dem besonderen Geschmack des Schifferbrotes konnten sich die Geburtstagsgäste persönlich überzeugen. So fand der kulinarische Teil der Feierlichkeiten in der Bäckerei statt. Neben den drei Öfen wurden Brothäppchen sowie Kaffee und Opas Butterkuchen serviert. Im Anschluss ging es in den Vorgarten, wo in Erinnerung an die Anfänge der Familien-Bäckerei unter dem „Urvater“ nun der Anker enthüllt wurde.

**Schifferbrot®**

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

„Den haben wir im Februar mit dem Anhänger aus Papenburg abgeholt“, erinnerte sich Jürgen Bachendorf, der bei der Enthüllung gleich doppelten Grund zum Feiern hatte: Neben dem 90. Jubiläum der Bäckerei beging er seinen 65. Geburtstag. Während der Feier lobte Kreispräsident Ulrich Brüggemeier das persönliche Geschick und Engagement der Bäckerfamilie Bachendorf. Ihre Experimentierfreude „zeigt sich auch im Schifferbrot“. Und Bürgermeister Bernd Nissen betonte, dass die Bäckerei als einer der wenigen Betriebe den Strukturwandel des letzten Jahrzehnts überlebt hätte: „Das ist ein Glücksfall für die Gemeinde.“ Daher sehe er den Anker als Symbol der Hoffnung und wünschte „mindestens 90 weitere Jahre“. Jürgen Bachendorf entgegnete: „Ich werde alles tun, die nächsten zehn Jahre mit Leben zu füllen. Was dann passiert, kann ich nicht sagen.“ Zudem nutzte er die Gelegenheit, seiner Frau und den Mitarbeitern zu danken: „Ohne euch hätte ich es nie geschafft.“

Quelle: Bioland Schleswig-Holstein/Hamburg/Mecklenburg-Vorpommern e.V., 21.10.2014



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