



ESSEN & TRINKEN

Brot aus Großvaters Zeit

Weihnachten 1999 entdeckte Jürgen Bachendorf einen fast verlorenen Familienschatz – das Rezept seines Großvaters für das unverwechselbare Schifferbrot. Seither erlebt das herzhafteste Backwerk seine Wiedergeburt.



2000 Schifferbrote werden wöchentlich gebacken, dafür sorgen auch Bäcker Bernd Schubert und Mitarbeiterin Anja Schäbele. STAUDT (4)

VON JANA WERNER

Jürgen Bachendorfs Vater und dessen Vater waren Bäcker. So ist Jürgen Bachendorf selbst ebenfalls Bäcker geworden. Er hat sich lange dagegen gewehrt. Das Faszinierende an dieser Arbeit hat ihn dann doch noch gepackt. Seit er vor 14 Jahren zufällig das uralte Rezept des Schifferbrot entdeckte, ist der Berufendgültig zur Berufung geworden. Das von seinem Großvater erfundene und lange in Vergessenheit geratene Backwerk ist zur Lebensaufgabe der Familie geworden. Es ist die besondere Herstellung des Naturproduktes, die das köstliche Brot mit der knackigen Kruste zu einer Rarität macht.

„Weil ich Weihnachten 1999 nicht viel zu tun hatte, schmökerte ich in einer unserer zahlreichen Hauspostillen, die in unserer Familie Tradition haben. Dabei fielen plötzlich zwei lose, vergilbte Blätter mit drei Rezepturen für ein Weißbrot, ein Schwarzbrot und einen Butterkuchen heraus“, blickt Jürgen Ba-

GENIESSEN



IM NORDEN

chendorf auf den Moment zurück. Er habe anfangs nicht gewusst, welchen Schatz er da in Händen halte. Seine Schwiegermutter übersetzte ihm die in Sütterlinschrift verfassten Zeilen. Doch die Rezepte unterschieden sich von denen, mit denen ein neuzeitlicher Bäcker vertraut war. „Es war irgendwie komisch, wie mein Großvater das gemacht hat, für mich total ungewohnt und schwer verständlich“, sagt der 64-Jährige aus dem Kreis Schleswig-Flensburg.

Sein Großvater Jürgen Hinrich Bachendorf

fuhr einst zur See. Weil er der Mannschaft an Bord täglich ein gutes Brot servieren wollte, experimentierte er mit diversen Rezepturen und Verfahren und erfand 1911 das Schifferbrot. „Die Art und Weise, wie er das damals produziert hat, ist noch viel älter als die mittlerweile 102 Jahre. So wurde schon in den Bauernhäusern im südlichen Dänemark gebacken“, erklärt Bachendorf. Deshalb wandte sein Großvater „eine ausgereifte Methode“ an, die er auf dem Schiff gut improvisieren konnte. Mit dem auf See verdienten Geld kaufte sich Jürgen Hinrich Bachendorf schließlich eine alte Mühle in Gammellund und gründete 1924 die bis heute bestehende Familienbäckerei.

Die alten Brote des Großvaters weckten die Neugier in Jürgen Bachendorf. Er probierte die Rezepturen aus. „Das war zu Beginn des Jahres 2000, und es klappte nichts. Das Brot schmeckte zwar fantastisch, aber irgendetwas stimmte noch nicht.“ Bachendorf gab nicht

auf, obwohl ihn seine vier Kinder schon als „Spinner“ bezeichneten. Nach acht Tests in zwei Monaten war er hinter das Geheimnis von Opas Schifferbrot gekommen: „Das Entscheidende ist das Handling, um das Brot dahin zu führen, wo es hin soll. Das haben wir zunächst nicht richtig begriffen.“ Aber was ist denn nun das Geheimnis? „Es ist die Teigbereitung, und die beruht darauf, dass wir dem Brot viel, viel Zeit geben“, verrät Bachendorf und fügt hinzu: „In der Quellzeit sorgen die überall in Lebensmitteln enthaltenen Enzyme dafür, dass sich der Rohstoff weiter aufspaltet. Das führt zu diesem einzigartigen, voll entfalteten Geschmack.“

Drei Tage gönnt Bachendorf dem Produkt von der Planung bis zum fertigen Brot. Dabei arbeitet er grundsätzlich nur mit Sauerteigen. „So, wie Opa es gemacht hat, machen wir es immer noch – ganz natürlich, ganz authentisch, ohne Konservierungsstoffe“, sagt der 64-Jährige stolz. Dazu gehört auch aufgekochte geschälte Backgerste, die das Brot saftiger macht. Ist der Sauerteig also ausreichend gereift und mit weiteren Zutaten wie Vollkornmehlen, Grobschrotten aus Weizen, Hafer, Dinkel, Roggen sowie Meersalz, Wasser und etwas Hefe angereichert, wird der gesamte Teig portioniert, in Getreide abgerollt und in Kästen abgelegt. „Dort lassen wir ihn erneut reifen, ehe wir das Brot für 90 Minuten backen“, beschreibt Bachendorf. Auf Holzbrettern kühlen die Laibe aus, in Kühlräumen bei fünf Grad Celsius. Erst am nächsten Tag wird das Schifferbrot geschnitten, verpackt und ausgeliefert. Mehrmals die Woche. In den drei Sorten Weizen, Roggen und Mehrkorn.

Hauptkunden sind Lebensmittelmärkte in Norddeutschland. Allein etwa 60 Prozent seiner handgefertigten Ware verkauft Bachendorf in Hamburg. 2,15 Euro kostet die 250-Gramm-Packung bei Edeka, um die 3 Euro die doppelte Menge. Backte der umtriebige Unternehmer anfangs noch zwölf Schifferbrote die Woche, sind es mittlerweile 2000 die Woche. Doch noch immer erinnert er sich an die schweren Anfänge. Weil es ein Biobrot ist, wollten es die Bewohner von Gammellund nicht einmal probieren. „Die Vorurteile waren groß. Wir waren verunsichert, kamen uns vor wie Missionare in Afrika. Wir wollten den



Für die Herstellung ist vor allem Zeit nötig.



Das Schifferbrot-Rezept ist hundert Jahre alt.

Menschen etwas Gutes tun, aber sie wollten es nicht“, sagt Bachendorf. Inzwischen scheinen sich die Gammellunder der norddeutschen Fangemeinde des Schifferbrotes anzuschließen: „Wir werden von unseren eigenen Leuten hier im Ort, die uns bislang verschmäht haben, nun doch entdeckt. Wir kriegen sie so langsam“, freut sich Bachendorf.

Auch muss der 64-Jährige ein wenig schmunzeln, wenn er an seine anfängliche Abneigung gegenüber seinem Beruf denkt: „Ich wollte auf keinen Fall Bäcker werden, auf keinen Fall.“ Stattdessen reizte ihn die Kunst. Bildhauer, das hätte ihm gefallen. „Da hätte ich mit meinen Händen etwas schaffen und kreativ sein können.“ Geworden ist er allerdings erst einmal Konditor. Die Krankheit seines Vaters zwang ihn zur Rückkehr in den Familienbetrieb. Er ließ sich noch zum Bäcker ausbilden und fand Gefallen an der Arbeit. „Ich übernahm immer mehr Verantwortung und es wurde für mich zu einer richtigen Herausforderung, täglich gute Backware zu produzieren. Ich musste mit den alltäglichen Problemen fertig werden. Das reizte mich“, sagt Bachendorf. Er habe es zu schätzen gelernt, was der Bäcker leisten müsse und habe den Beruf lieben gelernt. Mehr noch, es ist zu einer Leidenschaft geworden.

Noch immer tüfelt er an der Herstellung des Schifferbrotes – immerhin das einzige Brot in Schleswig-Holstein, das mit dem Gütezeichen der Landwirtschaftskammer prämiert ist. „Wir lernen immer noch dazu, verstehen immer besser, wie mein Großvater das Schifferbrot gemacht hat.“ Es ist diese ursprüngliche Produktion, die Jürgen Bachendorf aufrechterhalten möchte. „Wir bleiben stur bei unserer Philosophie, bei unserem Konzept. Wir halten unseren Beitrag zu gesunder Ernährung für wichtig, da sind wir ganz eigen“, lächelt er.

Und so scheint auch die Familientradition weiterzuleben. Denn zwei seiner vier Kinder, der jüngste und der älteste Sohn, sind – ja natürlich – auch Bäcker geworden. „Ob einer der beiden den Laden einmal übernimmt, steht jedoch auf einem anderen Blatt“, sagt Bachendorf. Ein bisschen Zeit zum Überlegen hat die nächste Generation noch. Zehn Jahre möchte er die Bäckerei mit ihren aktuell zehn Mitarbeitern noch leiten – also weit über den 90. Geburtstag des Betriebes 2014 hinaus.



Jürgen Bachendorf backt wie sein Großvater.

„Wir investieren noch einmal kräftig in den Betrieb. Denn ich spüre, dass es eher aufwärts als abwärts geht“, prognostiziert der Chef. Sein leistungsbereites Unternehmen solle organisch und gesund wachsen, „nicht auf Teufel komm raus“, „Wir haben drei Backöfen, die die geforderten Mengen in den kommenden Jahren produzieren können. Damit können wir in 90 Minuten 700 Brote backen, wenn wir es wollen.“ Die Bundesländer Schleswig-Holstein und Hamburg sollen auch in Zukunft der Markt der Familienbäckerei bleiben. „Wir haben nicht den Ehrgeiz, groß zu werden. Wir haben den Ehrgeiz, bei der Qualität groß zu bleiben.“

Nach wie vor spürt Bachendorf die Lust, sein Produkt weiterzuentwickeln. „Wenn ich feststelle, dass von zehn Menschen nur einem mein Brot nicht schmeckt, ist das in Ordnung. Aber wenn ich merke, dass sich der Geschmack dieses einen Menschen im Laufe der Jahre amerikanisiert hat und er den natürlichen Geschmack nicht mehr kennt, dann kann ich noch etwas bewirken“, erklärt der Bäcker. Sein Brot sei ein ernährungsphysiologisch wertvolles Produkt, weil alle Bestandteile des Kornes, inklusive der Ballaststoffe und des Keimlings, darin enthalten seien. „Schifferbrot schmeckt anders als andere Brote, es ist gewöhnungsbedürftig, kann aber auch süchtig machen.“ Bachendorf selbst mag es am liebsten warm aus dem Ofen: „Nur ein wenig mit Butter bestreichen, die dann schmilzt und sich so im ganzen Brot verteilt. Ein Erlebnis. Ganz ohne Wurst, ganz ohne Käse.“ Ein gutes Brot schmecke eben auch ohne Belag. ●

Bäckerei Bachendorf, Bollingstedter Weg 6,
24855 Bollingstedt, Ortsteil Gammellund
Tel. 04625/18400, www.schifferbrot.de



Die freie Journalistin Jana Werner bereist 20 Handwerksbetriebe aus Schleswig-Holstein und stellt sie in der Serie „Genießen im Norden“ vor. Dabei hat die Autorin alteingesessene

Unternehmer ebenso getroffen wie wagemutige Neustarter. Sie alle eint das Ziel, regionale Produkte im Land zwischen den Meeren zu erhalten. Nächste Woche: Rum aus Flensburg Alle Teile unserer Serie zum Nachlesen unter www.shz.de/geniessenimnorden