

# Vor 25 Jahren wurden die Bio-Bäcker noch belächelt

Der „Brotgarten“ hat in Schleswig-Holstein Pionierarbeit geleistet

**Kiel** – „Für viele Bäcker waren wir absolute Exoten.“ Vor 25 Jahren hatte man Patricia Pitzschel noch belächelt ob ihrer Idee, eine Vollkorn-Bio-Bäckerei zu eröffnen. Zu Unrecht, denn heute sind Lebensmittel aus biologischem Anbau in aller Munde. Mit dem „Brotgarten“ leistete die 48-Jährige Pionierarbeit in Schleswig-Holstein. Jetzt feiert die wohl älteste Bio-Bäckerei im Land Jubiläum.

Die Torten mit viel Zucker, Sahne und Weißmehl, die sie als Konditorin kreierte, waren für Patricia Pitzschel der Aus-

löser. „Es muss doch etwas geben, um im täglichen Bereich gesünder zu leben“, überlegte Patricia Pitzschel. Durch Zufall kam sie mit Bio-Bäckereien in Berlin und Hessen in Kontakt und wusste: „Das will ich in Kiel realisieren.“ Dass Bäcker ein bis zwei Vollkornbrote im Sortiment hatten, das gab es schon, doch eine reine Vollkorn-Bäckerei, die ausschließlich auf das volle Korn und auf Lebensmittel aus biologischem Anbau und aus der Region (Bioland) setzt, das war in Schleswig-Holstein neu.

In der Hansastrasse 12 begannen Patricia Pitzschel und fünf Angestellte mit dem Backen und dem Verkauf. „Wir hatten sechs bis zehn Brotsorten, vier Brötchensorten und vier bis sechs verschiedene Kuchen im

Angebot“, erinnert sich die Bäckermeisterin und Betriebswirtin im Handwerk. Heute umfasst das Sortiment rund 65 feste Artikel, 80 sind es mit Saisonartikeln wie im Herbst das Kürbisbrot. 55 Vollzeitmitarbeiter kümmern sich in neun Filialen (eine davon in Hamburg) und einem mobilen Marktstand um die Wünsche der Kunden. Die haben sich im Laufe der Jahre verändert: „Das Bio-Brot ist heute anders als vor 25 Jahren.“ Neben den Vollkorn-Klassikern gehören inzwischen auch helle Weizenmehl-Brote ins Sortiment. Oder Mischbrote, wie das neue Jubiläumsbrot, das die Bäcker in der 2001 in Wellsee gebauten Backstube frisch kreierte haben. „Wir versuchen, immer innovativ zu sein und neue



Zum 25-jährigen Bestehen ihres „Brotgartens“ haben Inhaberin Patricia Pitzschel und ihre Mitarbeiter ein Jubiläums-Mischbrot kreiert, das in den zehn Filialen der Bio-Bäckerei zu erhalten ist. Foto Ruske

Backwaren zu entwickeln – wie das Essener Brot mit gekeimtem Roggen oder das Kiellauf-Brötchen, für Sportler entwickelt –, auch um uns vom inzwischen großen Markt abzuheben“, erklärt Patricia Pitzschel. „Selbst die Industrie

setzt heute auf Bio.“ Für Patricia Pitzschel ist Backen mit dem vollen Korn jedoch mehr als nur ‚Brot herstellen‘: „Es ist ein Handwerk, Bio braucht Zeit. Und den Unterschied schmeckt man.“ Weitere Infos unter Tel. 0431/579740. JR