DER WOCHENBRIEF AUS DEM HOFLADEN

Brot, die Zweite – mit Laib und Seele aus Uetersen (... und Klein Nordende)

Moin zusammen!

nachdem wir Euch letzte Woche den Reesdorfer Hof vorgestellt haben, bleiben wir noch ein bisschen beim Brot. Denn gutes Brot ist nicht gleich gutes Brot. Jede Bäckerei hat ihre eigene Geschichte, ihre eigenen Rezepte und ihre ganz persönliche Handschrift.

Heute möchten wir Euch deshalb Laibes Wohl vorstellen – eine kleine, handwerklich geprägte Bäckerei aus unserer Region. Ein Name, der Programm ist.

Hinter Laibes Wohl stehen Daniela und Bäckermeister Ulrich Storjohann.

Das Unternehmen hat seinen Firmensitz in Uetersen. Ein weiterer wichtiger Standort ist der Hof Aue in Klein Nordende, wo Laibes Wohl seine Backwaren auch direkt im Holzbackofen herstellt und verkauft. Und schon der Name verrät, worum es den beiden geht:

„Das leibliche Wohl beginnt mit dem Wohl des Laibes."

Wir finden, das ist eine ausgesprochen schöne Philosophie für eine Bäckerei.

Alte Getreidesorten, neue Geschmackserlebnisse

Bei Laibes Wohl stehen nicht nur die üblichen Getreidesorten im Mittelpunkt. Auch Dinkel, Emmer, Einkorn und Champagnerroggen spielen eine wichtige Rolle. Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten kultivierten Getreidearten überhaupt. Sie bringen ganz eigene Aromen mit, die man in vielen gewöhnlichen Broten kaum noch findet.

Besonders spannend: Den Champagnerroggen lässt Bäckermeister Storjohann eigens in der Haseldorfer Marsch anbauen. Daraus entsteht unter anderem das sogenannte römische Legionärbrot.
Ein schönes Beispiel dafür, wie sich traditionelles Handwerk, besondere Rohstoffe und regionale Landwirtschaft miteinander verbinden lassen. Vom Teig zum Brot – mit Feuer und Erfahrung.

Eine Besonderheit von Laibes Wohl ist das Backen im Holzbackofen.

Auf dem Hof Aue in Klein Nordende werden Brote und andere Backwaren aus frischen Teigen direkt vor Ort gebacken. Daneben ist Laibes Wohl auch mit einer mobilen Holzofenbäckerei auf Märkten und Veranstaltungen unterwegs.

Das bedeutet: Hier kann man dem Bäckerhandwerk tatsächlich noch begegnen – nicht nur dem fertigen Brot im Regal.

Und auch bei den Rezepturen zeigt sich die eigene Handschrift. Vom saftigen Dinkellandbrot über die nussige Urkruste bis zur milden Joghurt-Kruste entstehen Brote mit ganz unterschiedlichen Charakteren.
Eine Bäckerei mit Persönlichkeit Laibes Wohl wurde 2014 als Unternehmen eingetragen. Hinter dem Betrieb stehen Menschen, die ihr Handwerk verstehen und mit eigenen Rezepturen arbeiten.

Uns gefällt besonders, dass diese Bäckerei keinen anonymen Eindruck macht.

Ob auf dem Hof Aue oder unterwegs auf einem Markt: Das Produkt und die Menschen, die es herstellen, gehören hier noch sichtbar zusammen. Und das ist für uns ein wichtiger Teil von Regionalität.

Warum wir verschiedene Brotlieferanten haben

Mit dem Reesdorfer Hof und Laibes Wohl haben wir zwei Betriebe, die ganz unterschiedliche Schwerpunkte setzen.

Der eine steht für seine langjährige Bio-Backtradition, der andere unter anderem für Holzofenhandwerk, Urgetreide und besondere Rezepturen. Wir möchten uns nicht auf eine einzige Art von gutem Brot beschränken. Denn Vielfalt gehört für uns genauso zum Hofladen wie Regionalität und die Freude an guten Lebensmitteln.

Und manchmal braucht es für einen kleinen Genussmoment wirklich nicht mehr als eine frische Scheibe Brot, etwas Butter oder einen unserer hausgemachten Aufstriche.

Gutes Brot hat viele Gesichter. Und manchmal auch einen ziemlich guten Namen.

Yvonne & Team vom
häppjes X Rellinger Hofladen