

Vom Korn zum Brot

Die Betriebsbesichtigung im Hauptgeschäft der Bäckerei Behrens in Osterholz-Scharmbeck begann um 6:00 Uhr früh. Gut versorgt mit einem Café, erfuhren wir viel über die Geschichte dieser Bäckerei. „Wir sind ein Familienunternehmen, das meine Großeltern 1888 in Pennigbüttel gründeten“, erklärte der heutige Inhaber Timo Behrens stolz. „Bis heute setzen wir auf traditionelle Rezepte“, so Behrens weiter, „wobei regionale Zutaten eine große Rolle spielen“. Die Kunst des Bäckerhandwerks bestehe nicht nur darin die Zutaten gut zu kennen, sondern u.a. auch in der Art der Zubereitung, der Liegedauer und die Anwendung der richtigen Temperatur. „



„Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Produkte“, fuhr Timo Behrens fort, „die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns wichtig!“ So würden immer Kundenwünsche aufgenommen und versucht, diese umzusetzen. Trotz der langen Tradition müsse man immer aufmerksam sein, wohin die Reise im Laufe der Jahre gehe, und dürfe den ständigen Wandel am Markt nicht aus den Augen verlieren. Dabei gehe es zum Beispiel um Themen wie Vollkorn und glutenfreie Backwaren.

Zum Abschluss wurde noch einmal deutlich, wie wichtig der Bäckerei Behrens das Thema Nachhaltigkeit ist. Man versuche möglichst wenig wegzuschmeißen, deshalb sei eine gute Planung unumgänglich. Unverkaufte Waren kämen gut sortiert an regionale Bauern für Viehfutter oder auch an die Industrie für Kosmetik.

Nach der Betriebsbesichtigung gab es ein leckeres Frühstück. Unter anderem kamen wir in den Genuss des neuen Dinkelkürbisbrot, welches sehr lecker schmeckte. Ein großes DANKESCHÖN an Timo und Yvonne Behrens für diesen informativen Morgen.

