



Gemeinsam mit Bäckermeister Christian Bauer (Zweiter von rechts) machte Geschäftsführer Jürgen Obermeier (rechts) den SPD-Kreisverband mit der Technik der neuen Hutzelhof-Bäckerei bekannt.

Brot aus dem Pellets-Ofen

Neuland betrat der SPD-Kreisverband auf dem Hutzelhof in Weißenberg. Nach einer guten Stunde war der Horizont jedoch in Sachen Bio-Anbau und Direktvermarktung deutlich erweitert.

Weißenberg. (aks) Geschäftsführer Jürgen Obermeier ging bei der Füh-

rung auf dem Hoff systematisch vor und erläuterte zunächst die Entwicklung des Betriebs von den mutigen Anfängen bis zum erfolgreichen Bestehen in der Gegenwart.

Anschließend bewegten sich die Gäste auf dem selben Weg wie die Vielzahl der strikt biologisch erzeugten Lebensmittel, mit denen der Hutzelhof die grünen Bestellkisten bestückt. Auf 42 Touren werden sie zu den Abnehmern in die nähere und fernere Umgebung befördert.

Die Besucher interessierten sich dabei auch für den grundsätzlichen und gravierenden Unterschied zwischen „bio“ aus dem Supermarkt und „Demeter“-zertifiziertem Obst und Gemüse, wie es auf dem Hutzelhof wächst und gedeiht. Auch den Mitarbeitern und der Schwierigkeit, geeignete Kräfte zu finden, galt das Augenmerk.

Auf besonders großes Interesse stieß die im Frühsommer eröffnete hofeigene Bäckerei. Hier fiel aber

nicht nur die Bevorzugung von Dinkel- und Roggenmehl auf, sondern vor allem die innovative Technik, angefangen von der Getreidemühle bis zum Pellets-Ofen. Er verlangt Bäckermeister Christian Bauer Geschick und Fingerspitzengefühl ab.

Um das fertige Roggenbrot zu verkosten, reichte die Zeit nicht, aber der verlockende Duft der Backstube vermittelte den Mitgliedern des SPD-Kreisverbands immerhin eine Ahnung vom geschmackvollen Genuss.