



Zurück zum Ursprung

In der Backstube von Peter Bathelt wird mit Sauerteig gebacken.

Die kleine Bäckerei in Münster setzt auf Qualität und ursprüngliche Verfahren. Sabine und Peter Bathelt betreiben ihre Bäckerei mit Qualitätssiegel.

Brot gehört seit jeher zu den Grundnahrungsmitteln, nur haben es viele Menschen verlernt, auf die Qualität zu achten. Peter und Sabine Bathelt wollen etwas dagegen unternehmen und haben ihre kleine Bäckerei vor zwei Jahren auf ein ursprüngliches Backverfahren umgestellt. Das Brot wird nur mehr mit Sauerteig hergestellt. Es wird gänzlich auf Backmischungen und Fertigteige verzichtet. Jeden Tag wird aus einem kleinen Teil des vorherigen Sauerteiges ein neuer angesetzt, der dann bis zum nächsten Morgen reifen kann und zu köstlichen Broten verarbeitet wird. „Brot aus Sauerteig hält viel länger frisch und ist saftiger als das meiste andere. Natürlich ist es aufwendiger, mit Sauerteig zu arbeiten, aber es lohnt sich auf jeden Fall“, ist Peter Bathelt überzeugt. Sowohl das Weißbrot als auch das Schwarzbrot wird in der Backstube in Münster von Bäckermeister Peter Bathelt und seinem Team täglich frisch gebacken

– ein echtes Steinofenbrot. Für die verschiedenen Brote im Angebot werden ausschließlich österreichische Zutaten verwendet. „Die Milch und die Butter bekommen wir beispielsweise frisch von der Fügener Heumilchsennerei“, erklärt Peter.

AMA-Handwerkssiegel und Viktualia-Award

Nicht zuletzt deshalb erhielt die Bäckerei Bathelt vor zwei Jahren das AMA-Handwerkssiegel. „Dieses Siegel wurde vor wenigen Jahren neu geschaffen, hat sich allerdings bei uns hier im Westen Österreichs noch nicht so sehr etabliert. In Tirol gibt es neben uns nur noch eine Bäckerei im Oberland mit diesem Siegel, Oberösterreich und Kärnten engagieren sich in dieser Sache viel mehr“, erklärt Sabine Bathelt. Das AMA-Handwerkssiegel ist eine Bestätigung, dass keine Zusatzstoffe verwendet werden, dass ein Engagement für die Ausbildung von Lehrlingen vorherrscht und der Betrieb nur österreichische Zutaten verwendet. Für Kunden ist dieses Siegel eine bequeme Möglichkeit, um sich der guten Qualität sicher zu sein.

Bäckerei Bathelt
Entgasse 351, 6232
Münster
2 Standorte in Schwaz
Tannenberggasse 15
und
Franz-Josef-Straße 1
Kontakt
www.baeckerei-bathelt.at
05337/8203

Zudem wurde die Bäckerei Bathelt für die diesjährige Verleihung des Viktualia-Awards in der Kategorie Wirtschaft nominiert. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft vergibt im Rahmen seiner Initiative „Lebensmittel sind kost-

„Die Kinder unserer Kunden sind die härtesten Kritiker. Wenn sie ein Diskonter-Brot bekommen, essen sie es nicht.“

Peter Bathelt, Bäckermeister

bar!“ den Viktualia-Award – die Auszeichnung für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln. „Wir werfen kein Brot weg! Das können wir vermeiden, indem wir eine gute Planung haben, mit der Tafel und dem Schwazer Barbara-Laden zusammenarbeiten sowie verständnisvolle Kunden haben, die es akzeptieren, dass wir um 18 Uhr nicht mehr das komplette Sortiment im Regal haben“, berichtet Sabine Bathelt stolz. „Lebensmittel haben in einem kleinen Betrieb eine ganz andere Wertigkeit, auch für die Kunden“, ergänzt Peter.

Das Image der Bäcker hat in den letzten Jahrzehnten sehr gelitten. „Wir haben drei Jahre lang einen Lehrling gesucht. Seit einem Jahr haben wir einen jungen, engagierten Bäckerlehrling in der Backstube stehen, der Freude am Beruf hat“, erzählt Peter Bathelt. Das frühe Aufstehen und eine mögliche Sechs-Tage-Woche sind Hauptargumente, die gegen diesen Beruf sprechen. „Das frühe Aufstehen muss man mögen, aber davon abgesehen ist es ein sehr schöner Beruf“, schwärmt der Bäckermeister. Er selbst hat vor 25 Jahren bei seinem Vater gelernt und die Bäckerei in dritter Generation übernommen. ■

