



Fleiß zu früher Stunde ist notwendig, wie Bäckermeister Peter Bathelt weiß. Immerhin bietet er in seiner Bäckerei in Münster noch handgemachte Ware an.

Backwaren aus regionalen Produkten

Die Bäckerei Bathelt in Münster bietet köstliche Backwaren, die garantiert ohne Konservierungsstoffe und chemische Zusätze erzeugt werden. Denn hier bäckt der Bäckermeister noch nach den alten Rezepten des Großvaters.

Bäckerei Bathelt – Baking at its Best

The Bathelt Bakery in Münster has a delicious and traditionally made range on offer. They have never and will never use chemical or conserving ingredients in their recipes. They still produce traditional hand made breads from recipes dating back over 50 years – literally as grandpa used to bake them.

Wenn um 1 Uhr in der Früh die letzten Nachtschwärmer allmählich dann doch den Weg ins Bett finden, steht Bäckermeister Peter Bathelt bereits schon wieder auf, um sein Tagwerk zu beginnen. Und dieser Fleiß zur frühen Stunde ist notwendig. Immerhin bietet die kleine feine Bäckerei in Münster über 20 Schwarz- und Vollkornbrotsorten an. Mehr als 20 Weißbrotvarianten und ein großes Sortiment an Kuchen und süßen Köstlichkeiten befinden sich ebenfalls im Angebot. Die wollen alle gebacken sein, wenn die ersten Kunden zur Tür hereinkommen. „Das frühe Aufstehen muss man mögen“, sagt Peter Bathelt, aber davon abgesehen ist es ein sehr schöner Beruf. Zum Glück gibt es noch Bäckermeister wie ihn, denn der Markt wird immer mehr von Großbetrieben dominiert, die nur mehr auf Quantität statt Qualität setzen.

Der seit mehr als 50 Jahren in der dritten Generation geführte Familienbetrieb setzt als Basis für seinen Erfolg auf regionale Produkte. Für Peter Bathelt liegt die große Kunst des Brotbackens im Einfachen. Im Grunde, findet er, braucht ein gutes und gesundes Brot

An early start at 01.00 hrs sees the Master Baker, Peter Bathelt, start his working day. This small and wonderful bakery offers 20 different types of brown and wholemeal breads, 20 types of white bread and a choice of cakes and condiments to indulge in. „The shop must be fully stocked as soon as we open our doors, making an early start a necessity“ says Peter. But he loves his job and is proud of his tradition and his product.

Now in its third generation, this family-run bakery has been feeding locals for over 50 years. To produce a quality bread is a simple matter – locally supplied flour from Tyrolean mills, fresh mountain water, yeast and pure rock salt from natural sources to ensure the inclusion of nature's minerals and trace elements. The secret to a good recipe lies in the detail.

There are no shortcuts here, Bathelt breads are made with natural sourdough. Each day the new sourdough is created by using a small amount of dough from the day before as its basis. „Of course it is more time consuming wor- **»**



Der seit mehr als 50 Jahren in der dritten Generation geführte Familienbetrieb setzt als Basis für seinen Erfolg auf regionale Produkte.

nicht mehr als Mehl aus Tiroler Mühlen, frisches Wasser aus den Bergen, Hefe und reines Quellsalz. In seiner Backstube verwendet Bathelt nur reines Steinsalz aus artesischen Solequellen, weil dieses reich an natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen ist. Im Gegensatz zum Industriesalz wird es nicht mit chemischen Rieselhilfen belastet. Auch beim Brotbacken gilt: Das Geheimnis des Erfolges liegt im Detail.

Im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben werden keine tiefgefrorenen Teiglinge zugekauft. Und fertige Backmischungen finden sowieso keine Verwendung. Das Brot wird nur mit natürlichem Sauerteig hergestellt. Millionen von Mikroorganismen verwandeln die Mischung aus Mehl und Wasser in einen natürlichen Teig. Jeden Tag wird aus einem kleinen Teil des Vortages ein neuer Sauerteig angesetzt, der dann bis zum nächsten Morgen reifen kann. „Natürlich ist es aufwendiger mit Sauerteig zu arbeiten“, verrät Bathelt. „Aber es lohnt sich auf jeden Fall.“ Denn dieser natürliche Teig reagiert auf Umwelteinflüsse wie Luftfeuchtigkeit und Temperatur. So gesehen ist jedes Stück, das die Backstube verlässt, ein Unikat. Ein weiterer Grund für den unverwechselbaren Geschmack ist die Tatsache, dass das Brot auf Steinplatten gebacken wird. Dadurch entwickelt sich ein ausgeprägtes Aroma. Zudem entwickelt sich eine knackige Kru-

king with sourdough but it is worth it. This natural dough reacts positively to environmental influences including humidity and temperature.“ Each loaf is unique in its own right. Another element that adds to the individuality of the Bathelt Bakery, is that the bread is baked on stone which enhances the aroma, the taste and the crispness of the crust. The Bathelt Caraway Bread is much sought after and the secret recipe was created by grandpa! Every ingredient is accounted for. With good planning and routine waste is not in the picture. Even the clients understand ‚first come first served‘, as this house policy does not encourage excessive baking. What is left at day’s end is either processed or sent to social projects in the region.

Sabine Bathelt, wife of the master baker „only“ gets up at 05:00 a.m. She is in control of the back-office and together they create a welcoming atmosphere that is so loved by their clientele; the aroma of freshly baked bread, coffee, cakes and a choice of delicious treats. A locale to relax in and take a little „me time“, a lifestyle quality that so many have lost and miss, is on offer at this family-run jewel of a bakery.



Neben köstlichen Brezen befinden sich mehr als 20 Schwarzbrot-, Vollkorn- und Weißbrotvarianten im Angebot. Das große Sortiment an süßen Köstlichkeiten rundet den Genuss ab.

ste. Weit über die Grenzen von Münster hinaus ist die Bäckerei Bathelt für sein Kümmelbrot bekannt. Das Rezept stammt noch vom Großvater. Und wird natürlich nicht verraten.

Die kleine Bäckerei zeigt auch auf, wie man verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgehen soll, denn kein einziges Stück landet auf dem Müll. Mit einer taggenauen Backplanung können Überschüsse vermieden werden. „Dazu tragen auch die Kunden mit ihrem Verständnis bei. Es regt sich niemand auf, wenn kurz vor Geschäftsschluss nicht mehr alle Brotsorten vorhanden sind.“ Wenn dennoch etwas übrigbleibt, werden die Reste betriebsintern weiterverarbeitet. Und ein Teil des Überschusses wird Sozialprojekten zur Verfügung gestellt.

Sabine Bathelt, die Frau des Bäckermeisters, ist im Vergleich zu ihrem Mann fast schon eine Langschläferin. Denn sie steht „erst“ um fünf Uhr auf. Sie ist für das Backoffice zuständig. Und gemeinsam mit ihrem Mann sorgt sie für jene Atmosphäre, die die Kunden so lieben. Man betritt eine kleine Bäckerei, es duftet nach frischem Brot, Kaffee, Kuchen und köstlichen Naschereien. An einem Ort wie diesem nimmt man nicht nur etwas zu sich, man nimmt sich auch Zeit, um die exzellenten Backwaren zu genießen. Wodurch man in unserer schnelllebigen Zeit wieder ein Stück Lebensqualität gewinnt.

Kontakt / Contact
Bäckerei Bathelt
Entgasse 351
6232 Münster
www.baeckerei-bathelt.at

