

Der einzige produzierende Betrieb vor Ort



Nicht ganz ohne Stolz dürfen wir sagen, die einzige in Salzhausen produzierende Bäckerei zu sein. Mitten in der Nacht geht es bei uns in der Backstube im Tangensieck 1 in Salzhausen los. Pure traditionelle Handarbeit ist angesagt. Brötchen, Brote und Konditoreiwaren, alles frisch, werden mit

viel Liebe zum Handwerk gebacken. Dazu verwenden wir nur hochwertige Rohstoffe und Zutaten, die wann immer es möglich ist, aus der Region kommen. Wir beziehen alle unsere Mehle und Schrote aus der nahe gelegenen Oldendorfer Wassermühle, die

cke aus Hanstedt, den Honig Imkermeister Stöckmann aus Gödenstorf und die Butter kommt aus Uelzen.

Wir schätzen die Regionalität, weil wir damit dicht an unseren Lieferanten sind und uns jederzeit von deren Zuverlässigkeit überzeugen können. Die kurzen Lieferwege schonen die Umwelt und garantieren maximale Frische.

Unser wichtigstes Kapital aus Salzhausen und Umgebung sind jedoch unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Ohne sie könnten wir unseren Familienbetrieb nicht aufrecht erhalten. Sie sind allesamt engagierte Frühaufsteher, die es lieben, für unsere Kunden das Beste zu geben. Ihnen gilt unsere höchste Anerkennung und unser Dank.

Jungen Menschen aus der Umgebung bieten wir qualifizierte Ausbildungsplätze in einem tollen Team.

Sommerzeit ist Kuchenzeit



Frisch von „Müllers Heidelbeeren“ (www.meinbauernhof.de) aus Groß Süstedt bei Uelzen kommen die Früchte für unseren Heidelbeerkuchen, den wir demnächst auch mit einem Boden aus Dinkelmehl backen werden. Diesen wunderbare Genuss mit den sonnengereiften Beeren sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Der lockere Rührboden und die selbst gemachte Vanillecreme rundet das Gourmet-Erlebnis ab. Sie und Ihre Lieben werden begeistert sein!

Übrigens: 100 Gramm Heidelbeeren enthalten neben anderen Vitalstoffen 30 mg Vitamin C, 13 mg Magnesium, 73 mg Kalium und haben einen Brennwert von 42 kcal (Quelle: Wikipedia).

Zur vorgerückten Sommerzeit werden wieder unsere saftig frischen Pflaumenkuchen ihre Fans begeistern. Auf dem feinen Hefeteig schichten wir die aromatischen Pflaumenspalten aus dem Alten Land dachziegelartig auf und bekommen so eine maximalen Fruchtbelag auf den Boden. Ein bisschen Gelatine aus dem Fruchtsaft für den besseren Zusammenhalt darüber und fertig ist der Traum.

Es braucht nicht viel um glücklich zu sein. Manchmal reicht ein Stück liebevoll gebackener Kuchen. Leider ist die Saison kurz. Aber wir achten darauf, dass immer genug aus der Konditorei kommt.

Übrigens: Pflaumen gehören zu den Rosengewächsen. 2018 wurden weltweit 12.608.678 Tonnen angebaut.



Thomas Diekert

backt Lebensfreude

Ausgabe August 2020

Die Brötchenpresse

Hier wächst der Dinkel für unsere Spezialitäten



Mittendrin im eigenen Dinkelfeld. Das hat schon was, das eigene Getreide für unsere Dinkelspezialitäten wachsen zu sehen. Und es passt voll und ganz zu unserer Philosophie, aus und für die Region rund um Salzhausen zu backen. Das Feld liegt am Rande von Toppstedt und gehört meinem

Schwager, dem Landwirt und Fleischermeister Bastian Rose. Es ist das erste Mal, dass wir unseren eigenen Dinkel anbauen und es ist natürlich recht spannend gewesen, ob das, was mein Schwager ausgesät hatte, auch wachsen würde. Wie man sieht, es hat geklappt. Nicht mehr lange, und der

Mähdrescher kann kommen. Vermahlen wird das Korn in der Oldendorfer Wassermühle in Oldendorf Luhe, rund 10 Kilometer entfernt.

Mehr über die Mühle, das Vermahlen und über den Dinkel lesen Sie im Innenteil.

Viel Spaß wünscht Ihnen Familie Diekert

Die Oldendorfer Wassermühle vermahlt unseren Dinkel



Foto: Jonas Engel



Erstmals nachweislich erwähnt wurde die Oldendorfer Wassermühle anno 1511. Heute, 509 Jahre später, steht sie noch immer da und vereint Tradition mit modernster Technik. Hier wird demnächst unser Dinkel vom eigenen Feld vermahlen.

Die Mühle ist noch eine von wenigen aktiven Wassermühlen in Deutschland und schafft es, rund ein Drittel ihres Energiebedarfs aus Wasserkraft zu gewinnen. Das ist überaus nachhaltig, wenn man bedenkt, dass die Oldendorfer Wassermühle täglich bis zu 150 Tonnen Getreide verarbeitet. Weitere Infos gibt es unter www.oldendorfer-muehle.de.

Zudem – und das ist für uns besonders wichtig, hat sie sich neben Roggen und Weizen auf die Vermahlung spezieller Getreidearten spezialisiert. Dazu gehört auch der Dinkel, der wegen seiner guten Verträglichkeit immer beliebter wird.

In der Mühle wird der Dinkel zunächst als Rohdinkel mit der Spelzhülle eingelagert. Dadurch bleibt das Korn gut geschützt. Diese dreifache Schutzhülle muss vor dem Mahlen in einem Schälengang entspelzt werden. Erst danach und wenn das Korn gründlich gereinigt ist, startet das eigentliche Mahlen, wobei alle essentiellen Bestandteile des Kornes im Vollkornmehl oder -schatz erhalten bleiben.

Nun liegt es an uns, daraus unsere Dinkelspezialitäten, wie beispielsweise unser Dinkelvollkornbrot, zu backen.



Foto rechts: Bäckermeister Thomas Diekert und Müllermeister Jonas Engel.

Der wohlthätigen und heilkundigen Äbtissin Hildegard von Bingen (1098-1179), schreibt man folgende Charakterisierung des Dinkels zu: „Dinkel ist das beste Getreide, fettig und kraftvoll und leichter verträglich als alle anderen Körner. Es verschafft dem, der es isst ein rechtes Fleisch und bereitet ihm gutes Blut. Die Seele des Menschen macht er froh und voll Heiterkeit. Und wie immer zubereitet man ihn isst, sei es als Brot, sei es als andere Speise, ist er gut und lieblich und süß.“

Siemussesgewussthaben, immerhin erreichte die überaus aktive Kirchenfrau ein für die damalige Zeit stolzes Alter vom 81 Jahren.

Foto links: Beim Dinkel sind zwei bis drei Körner fest mit einer umhüllenden Spelze zu einer sogenannten Vesen verwachsen, die zweireihig am Halm sitzen. Damit die Körner verarbeitet werden können, müssen die Spelzen nach der Ernte in einem gesonderten Arbeitsschritt entfernt werden.

Unsere Dinkelspezialitäten: echte 100-Prozenter



Dinkelvollkornbrot



Dinkelbaguette



Dinkel-Quärbällchen

Wo Dinkel draufsteht, ist auch Dinkel drin – und nicht nur bis zur gesetzlich vorgegebenen Mindestmenge, sondern zu 100 Prozent. So wie die hier abgebildeten Spezialitäten. Alle weiteren Zutaten sind bestens ausgewählt und garantiert naturbelassen. Jeden Teig bereiten wir sorgfältig zu und geben ihm die notwendige Zeit um in Ruhe zu reifen. Ganz besonders bei den Broten, Brötchen und Baguettes, die wir allesamt nur mit natürlichen Dinkelsauerteigen backen. Das hat für Sie, liebe Kunden, mehrere Vorteile. Natürliche Sauerteige und lange Teigruhezeiten steigern die Frischhaltung und bilden sehr viele Geschmacks- und Aromastoffe. Gleichzeitig werden unverdauliche Zuckerstoffe abgebaut (wir hatten darüber berichtet). Zusätzlich zu den hier vorgestellten Dinkelspezialitäten

backen wir auch unseren „Frischling“ überwiegend aus Dinkelmehl. Den „Kleinen Prinz“ und das Roggen-Dinkelbrot backen wir mit überwiegend Roggen und etwas weniger Dinkelanteil.

Damit Sie lange Freude an unseren Broten haben, lagern Sie diese bitte gut belüftet bei Raumtemperatur in einem Brotkasten oder auf der Schnittfläche stehend mit einem Küchentuch bedeckt. Keinesfalls luftdicht verpackt (Tupperdose) oder im Kühlschrank.



Dinkelrührschnitte



Dinkel-Schweineöhrchen



Dinkel-Mehrkornbrötchen

Impressum: Hrsg. Bäckerei, Konditorei, Café Thomas Diekert
Tangensieck 1, 21376 Salzhäusen,
Telefon: 04172-394, Telefax: 04172-962594
E-Mail: TDiekert@t-online.de
Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Diekert

Redaktion, Fotos, Grafik und Design:
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation
Tel. 051 36-973 5471, info@wimakom.de

Thomas Diekert
BÄCKEREI · KONDITOREI · CAFÉ