

Artisan[®]

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

Foto: Artisan / Christian Bremicker 2025

REPORTAGE

Meffert aus Lemgo

ab S. 48

IDEEN FÜR GEBÄCKE

Kreative Brotrezepturen

ab S. 16

BROT-SOMMELIER

Die 30 Tage- Brotchallenge

ab S. 22

GOGREEN

Klimaneutraler Versand
mit der Deutschen Post

Qualitätsprodukte: Moussetörtchen ab S. 58

Editorial

Beste Brote

Brot ist eines der traditionsreichsten Nahrungsmittel überhaupt. Dementsprechend gibt es heute zahlreiche Varianten davon, man denke nur an das Brotregister vom Deutschen Brotinstitut. Eine interessante Frage in diesem Zusammenhang ist: Was ist gutes Brot? Man

wird sich wohl immer darauf einigen können, dass es gut schmecken sollte. Doch damit hören die allgemeingültigen Qualitätskriterien auch schon auf. Der eine mag vielleicht eine kräftige Knusperkruste mit röstigen Malzaromen, der andere bevorzugt eine dünne zartsplittrige Kruste oder vielleicht gar keine, wie beim Pumpernickel. Manche mögen eine grobporige Krume, weil diese die ausgeprägten Aromen einer Langzeitführung in sich trägt. Es gibt aber auch Leute, die keine Krume möchten, durch die die Butter oder Marmelade einfach hindurchfällt. So hat jeder sein persönliches Lieblingsbrot, Kunden wie Bäcker.

Lieblingsbrot ist ein gutes Stichwort für Kiesel, Brot und mehr. Der Betrieb zeigt, dass man auch als kleine Handwerksbäckerei auf dem Land Erfolg haben kann. Die Brotauswahl des Hauses ist von hoher Qualität und es gibt zu jeder Sorte eine kleine Geschichte, die den Bezug zur Region herstellt. Das Konzept ist so erfolgreich, dass die Brote inzwischen per Onlineshop bundesweit vertrieben werden (Mehr dazu ab Seite 32).

Brote von hoher Qualität hat auch die Naturbackstube zu bieten. Sie liegt in

Dortmund, in einem gut situierten Viertel einer Großstadt. Auch hier liegt der Schwerpunkt auf gutem Brot. Viele der Sorten sind nach Märchenfiguren benannt. Umfassendere Geschichten dazu gibt es nicht, der Schwerpunkt liegt eher auf dem Herstellprozess, mit vielen Vorstufen und einer Langzeitführung. Auch der Weg dorthin war lang, denn Bäckermeister Stefan Mühlenbäumer übernahm einen Betrieb mit einem Sortiment von etwa 120 Artikeln, das er nur ganz behutsam auf 30 Gebäcke verschlanken konnte. Diese kann er nun in Premiumqualität und wirtschaftlichen Chargengrößen herstellen (Mehr dazu ab Seite 40).

Während Mühlenbäumer zwar Bio-Zutaten einsetzt, aber unter Naturbackstube firmiert, wirbt die Vollkorn- und Bio-Bäckerei Meffert ganz klassisch schon im Namen mit Bio und dem Slogan „Einfach. Gutes. Brot.“ Dabei vermahlt die Bäckerei mit großem Aufwand sogar ihre Vollkornmehle aus verschiedenen Getreide selbst. Welches Potenzial in Vollkorn steckt, hat schon der Vater von Bäckermeister Alfred Meffert entdeckt und war damit seiner Zeit voraus (Mehr dazu ab Seite 48).

Das sind nur drei Beispiele dafür, wie man mit unvergleichbaren Brote seine Kunden finden kann. Gutes Brot ist eben viel mehr als nur ein Grundnahrungsmittel, es steht für besonderen Genuss, und der hat seine treuen Fans.

Viel Spaß beim Lesen dieses Heftes wünscht Ihnen

Ihr

Stefan Schütter



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

Mit den richtigen Parametern kann man Roggenbrote über eine Langzeitführung herstellen. Mehr dazu im Fachthema Kälte, ab Seite 56.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

Neue Gebäckideen gab es beim Seminar von Roland Mills United in Düsseldorf, mehr ab Seite 16.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

Die Liebe zum Detail sieht man bei Kiesel, Brot und mehr überall. Mehr dazu in der Reportage ab S. 32.

Passend zur ländlich geprägten Region rund um Reichenbach-Steegen lag das Hauptaugenmerk der Bäckerei Kissel von Anfang an auf dem Brotgeschäft.

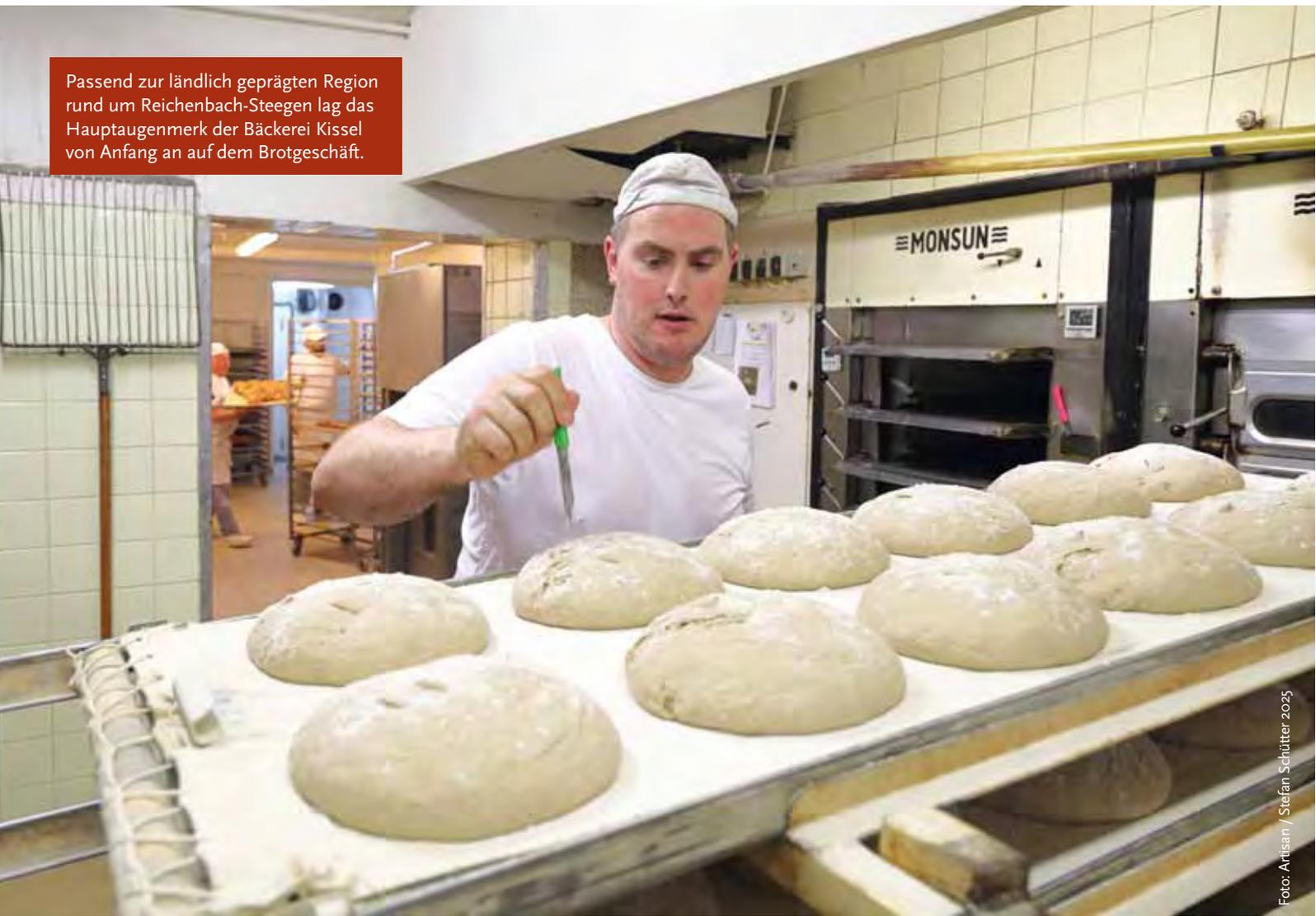


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

Brote mit Geschichte, modern verpackt

DIE BÄCKEREI KISSEL, BROT UND MEHR AUS DEM WESTPFÄLZISCHEN REICHENBACH-STEEGEN HAT SICH MIT IHREN BROTEN EINEN NAMEN GEMACHT – NICHT NUR IN DER REGION, SONDERN ÜBER IHREN ONLINESHOP AUCH BUNDESWEIT.

Die Gemeinde Reichenbach hat neben Steegen noch drei weitere Ortsteile, insgesamt aber nur 1.500 Einwohner. „Wir mussten also immer etwas einfallen lassen“,

erklärt Petra Kunz, geborene Carra. Sie führt die 1949 gegründete Bäckerei Kissel in dritter Generation, zusammen mit ihrer Mutter Ursula Carra, der Tochter der Firmengründer El-

len und Julius Kissel. Das Ergebnis des Ideenreichtums der Familie sind inzwischen drei solide Standbeine für das Unternehmen. Seit vielen Jahren ist die Bäckerei sonntags mit ihrem

[1] Die Backstube ist mit gut gepflegtem Inventar ausgestattet. Die Teigbereitung nutzt einen Drehhebelknetter, einen Hubknetter und einen Spiralknetter. [2] Für roggenhaltige Teige steht ein Hubknetter bereit, im Bild mit einem Testteig für das neue Turmbrot, ein 100%-Roggenbrot, das mit einem Spendenanteil für den Kirchturm der Gemeinde verkauft wird. [3] Der Gärwagen ist mit Abziehern mit reifen Marktbroten gefüllt, 60/40 Roggenmischbrot mit Sauerteig und einer langen Frischhaltung.

beliebten Musikantenbrot auf verschiedenen Bauernmärkten in der Umgebung vertreten. Zudem hat sie vor nicht allzu langer Zeit einen Brotladen in der nahen Großstadt Kaiserslautern eröffnet und bereits Anfang 2021 einen rundum erneuerten Onlineshop für den bundesweiten Brotversand gestartet.

Fest in Familienhand. Karl-Heinz Carra, der Vater von Petra Kunz, hatte nach der Heirat als Quereinsteiger bei Kissel eine Bäckerlehre gemacht. 2020 starb er nach langer Krankheit. Im selben Jahr wurde das Unternehmen in eine GBR umgewandelt, bevor es Petra Kunz und ihr Bruder Paul Carra übernahmen. Kunz ist gelernte Hotelfachfrau und seit 2011 im Betrieb. Paul Carra trat 2007 in den elterlichen Betrieb ein, legte 2016 seine Bäckermeisterprüfung ab, stieg aber zum ersten April 2025 aus der Bäckerei aus. In der Backstube gibt es seitdem zwar noch einen Bäckermeister, aber keinen Backstubenleiter, weil Kunz langfristig auf Teamarbeit mit flachen Hierarchien setzt. Am Feinschliff des Unternehmenskonzepts wird noch gefeilt, mit Unterstützung von Thomas Backenstoß, Betriebsberater bei der ADB Südwest, und Frank Flesch, Berater der örtlichen Handwerkskammer. Für die Zukunft hat Kunz aber schon länger eine kooperative Idee: „Warum unterstützen sich Handwerksbäcker einer Region nicht und bauen ein gegenseitiges Liefergeschäft auf? Derjenige, der sein Hauptaugenmerk auf Brötchen legt, beliefert denjenigen, dessen Faible verschiedene Brotsorten sind. So könnten auch die Alleinstellungsmerkmale anders hervorgehoben werden. Ähnlich, wie bei den Ärzten. Der eine Orthopäde ist bekannt für seine Knie OPs, der andere hat sich auf die Hüfte spezialisiert. Wir Bäcker müssen doch zusammenhalten und uns von der Masse abheben, nicht diesem Einheitsallerlei mit großem Sortiment nachzueifern.“ Als das Nachbarhaus zum Verkauf stand, griff Familie Kunz sofort zu. Im Haus gibt es nun vier Apartments mit Küche, die sie privat an Feriengäste vermietet. Auch die Mitglieder des Erfahrungskreises, die Petra Kunz als neues Mitglied gleich

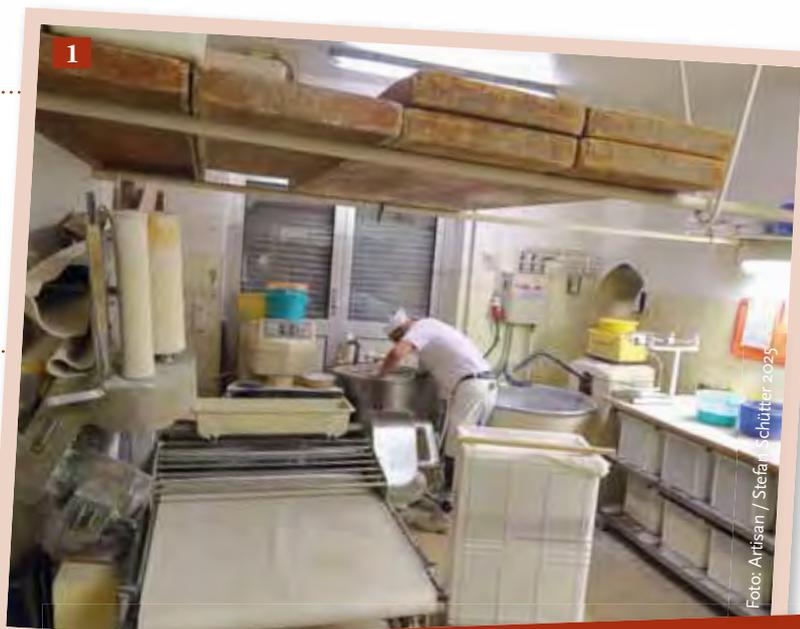


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

Reichenbacher Musikantenbrot

Für dieses kräftige 80/20 Roggenmischbrot ist die Bäckerei Kiesel in der Region bekannt. Der 2 kg-Laib kostet 11,50 Euro. Die Idee zum Musikantenbrot entstand bereits in den 1980er-Jahren. Das aromatische Landbrot aus Roggenmehl Type 1370 und Weizenmehl Type 1050 wird mit Sauerteig und Backhefe gelockert. Es wird als Rundlaib freigeschoben gebacken und nur ganz oder halb verkauft. So große Brote sind heute eher unüblich, aber auch ein Alleinstellungsmerkmal für die Bäckerei. Früher waren dagegen fast alle Brote mehrere Kilogramm schwer und mussten entsprechend lange halten. Das Musikantenbrot erhält seinen besonderen Charakter aber nicht nur durch seine Größe, sondern auch durch eine hohe Backtemperatur von 300 °C beim Einschließen und eine lange Backzeit von gut zwei Stunden für eine knusprige Kruste. Die Kruste bekommt durch eine dünn aufgestreute Gewürzmischung aus Fenchel, Anis und Koriander eine ganz besondere Note. Sein Name weist das Brot als regionale Spezialität aus, denn das Westpfälzer Bergland rund um Reichenbach-Steegen ist auch als Musikantenland bekannt. Früher wanderten viele Männer aus der armen Gegend aus, um auf Reisen ihr Geld mit Musik zu verdienen. Zwei Reichenbacher gehörten sogar zum Orchester auf der Titanic, und bei der Einführung eines neuen US-Präsidenten wird noch heute ein Marsch gespielt, den ein Westpfälzer aus dem Nachbarort der Bäckerei nach seiner Auswanderung in die USA komponiert hat. Die aufgestreuten Gewürze kannte man früher gar nicht in der Pfalz, die Musikanten brachten sie aber mit nach Hause. Als Snack-Pendant zum Musikantenbrot gibt es die Musikantentaler aus einem Buttermürbteig, gewürzt mit Tonkabohne, weißem Pfeffer, Muskatblüte und Zimt. Eine Schachtel mit 145 g Talern kostet 4,20 Euro.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

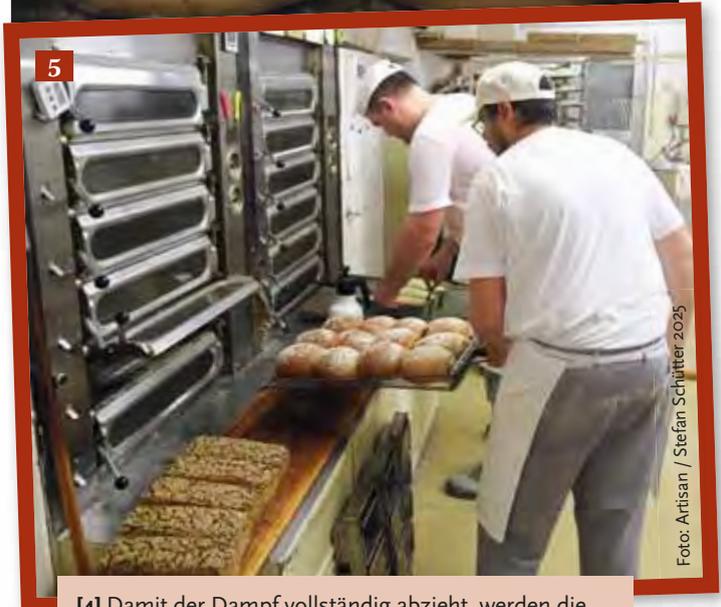


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

[4] Damit der Dampf vollständig abzieht, werden die Herdklappen einige Minuten nach der Schwadengabe geöffnet. So entstehen beim Markt Brot keine unerwünschten Krustenrisse. [5] Die Kunden sagen, das Brot von Kiesel habe einen hohen Genusswert, bleibe lange frisch und sei gut verträglich.

in ihren Betrieb einlud, haben dort schon übernachtet und ein Bäcker Geselle auf der Walz. Darüber hinaus hat Kunz so die Möglichkeit, neue Mitarbeiter für die erste Zeit einzuquartieren. „Wir sind hier auf dem Land, da ist es gut, wenn man eigene Wohnmöglichkeiten hat.“ Auch attraktive Arbeitszeiten sind heute wichtig. Sonntags hatte die Bäckerei daher schon immer geschlossen. Um eine Fünftagewoche einzuführen, ist seit Oktober 2018 auch der Montag zu. „Die etwa 45 Verkaufstage im Jahr weniger haben uns zu Beginn schon weh getan, aber inzwischen hat sich der Umsatz wieder eingependelt. Außerdem ist die Personalplanung für Backstube und Verkauf nun viel einfacher geworden.“ Im Zuge der Corona-Pandemie wurden außer-



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

dem die Öffnungszeiten reduziert und diese Verkürzung bis heute beibehalten. So ist der Laden im Stammhaus vor der Backstube nur von sieben bis elf Uhr geöffnet. Zudem ist das Sortiment bewusst kompakt gehalten, mit nur einem Dutzend Brotsorten.

Bauernmärkte und Brotversand.

Das Liefergeschäft der Bäckerei ist überschaubar, denn sie befindet sich in einer strukturschwachen Region. Eine kleinere Zahl von Firmen und Hotels gibt es erst im 25 km entfernten Kaiserslautern. Bereits vor 25 Jahren, zur Jahrtausendwende, begann man jedoch, auf die Bauernmärkte zu gehen, die im Umkreis von 150 km in zahlreichen Orten stattfinden, wenn auch nur einmal im Jahr. Die Kollegen hätten die Idee anfangs belächelt, erinnert sich Kunz. Doch wenn sie

sonntags morgens um sieben Uhr losfährt und um 19 Uhr zurück ist, hat sie auf dem Markt 250 bis 300 Musikantenbrote verkauft. „Ungerechnet auf Pfundbrote sind das 1.000 bis 1.200 Stück. So ein Markttag macht deshalb wirklich Spaß. Nicht nur das Kaufverhalten, auch der Kundenkontakt ist dort einfach ganz anders als in einem Bäckereifachgeschäft.“ Aus den Gesprächen auf den Bauernmärkten entstand ein weiteres Standbein der Bäckerei. „Die Kunden sagten: Ihr kommt ja nur einmal im Jahr. Woher bekommen wir denn in der Zwischenzeit Euer Brot? Da antwortetet mein Vater: Kein Problem, wir schicken Euch zwischendurch welche.“ Zu dieser Zeit beobachtete Kunz, dass viele Hotels eigene Webseiten bekamen und Booking.com und HRS online gingen. Also bekam auch die Bäckerei

eine einfache eigene Webseite, mit allen Marktterminen und einem Bestellformular für den Brotversand. In der Anfangszeit wurden noch jede Rech-

[6] Eine Brötchenanlage gibt es nicht. Die Schnittbrötchen sind handgemacht und werden nach der Gare für mehr Volumen mit Wasser abgesprüht. [7] Erst danach werden die direkt geführten Teiglinge geschnitten. So kann das Wasser nicht den Ausbund verkleben, und die Teiglinge müssen nicht gedreht werden. [8] Für ein gleichmäßiges Backergebnis in den seit Jahrzehnten bewährten Etagenöfen werden die Bleche nach der Hälfte der Backzeit gedreht. [9] Um sie besser von den Schnittbrötchen unterscheiden zu können, sind die Milchbrötchen gedrückt. Zwei bis drei Tage alte Milchbrötchen sind zudem die ideale Basis für Arme Ritter. [10] Die Bäckerei stellt ihr eigenes Laugengebäck her. Für Brezel und Stangen wird der feste Weizenteig zu Ballen geformt und nach der Gare rundgewirkt.



nung und die Versandetiketten mit der Hand geschrieben. 2021 erhielt dann eine Werbeagentur den Auftrag, die Webseite zu modernisieren und mit professionellen Fotos und einem Webshop auszustatten. „Wir wussten ja nicht, ob sich der Versand überhaupt trägt. Daher haben wir ganz klein angefangen. In die neue Webseite haben wir aber die Summe für eine kleine Ladeneinrichtung investiert.“ Bisher

werden jeden Donnerstag die bestellten Brote gebacken und verschickt. Verpackt sind die großen Brote in Papier, die kleineren in doppelten Tüten. Am beliebtesten sind große Roggenmischbrote wie das Musikantenbrot. Seit in den Familien das gemeinsame Abendessen seltener wird, steigt aber auch die Nachfrage nach kleineren Vollkorn- und Dinkelbroten. In Zukunft würde Kunz das Onlinegeschäft gerne weiter ausbauen. Aktuell verschickt die Bäckerei pro Jahr acht bis zehn Tonnen Brot, ganz ohne Werbung. „Einen richtigen Schub hat der Brotversand durch Corona bekom-

men. Wir haben da ein Bauernmarkt-Paket aufgelegt, mit Brot, einer Dose Landleberwurst und einer Flasche Pfälzer Wein. Das kam sehr gut an.“ Ein Versand ins Ausland wird auf der Webseite nicht angeboten. Es hat aber beispielsweise schon ein nach Lettland ausgewanderter Deutscher angerufen, der das heimatische Brot vermisste. Er überwies 60 Euro für seine Brotbestellung. Das UPS-Expressporto von 22 Euro war ihm jedoch zu teuer. Daher wählte er den Standardversand, der sieben Tage dauerte. „Wir haben keine Garantie für die Haltbarkeit übernommen, das Brot ist aber unversehrt an-



Rhönradbrot

Das Brot ist nach dem Sportgerät benannt, das Otto Feick erfunden und 1925 zum Patent angemeldet hat. Feick wurde im Haus neben der Bäckerei geboren. Analog zu dem großen Rhönrad mit einer Turnerin, das als Dekor per Schablone aufgetragen wird, ist das Brot ebenfalls recht groß. Da 1925 noch keine Körner und Saaten verbacken wurden, besteht das Brot zu 100% aus Vollkornmählerzeugnissen, um es für Sportler attraktiv zu machen. Genauer gesagt enthält es 50% Weizenvollkornmehl, 10% Weizenvollkornschrot und 40% Roggenvollkornmehl, ergänzt nur durch Vollkornsauerteig, Backhefe, Salz und Wasser. Durch die lange Teigführung ist das Brot besonders saftig und bleibt lange frisch. Der 2 kg Laib kostet 11,80 Euro.



[11] Damit sich die Laugenteiglinge besser langrollen lassen, drückt man sie erst in Mehl flach und lässt sie dann im Froster etwas anziehen. [12] Die Laugenbrezel werden selbstverständlich von Hand geschlungen und kommen vor dem Belaugen in die Kühlung, damit sie etwas absteifen. [13] Die Rohrnudeln aus einem Butterhefeteig, auch als Buchteln bekannt, werden angeschoben in Schnittenblechen gebacken, die großzügig mit Butter eingestrichen sind. [14] Damit die Musikantentaler aus Weizenmehl Type 550, Butter, Kartoffelmehl und Ei gut zu einem Glas Wein passen, sind sie nicht zu süß und enthalten nur wenig Zucker.



15

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025



16

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

[15] Besondere Kundenwünsche werden gern erfüllt. Wie dieser für einen Herrn, der auch an seinem Geburtstag nicht auf Kissels Schokobrötchen aus Butterhefeteig verzichten mag. [16] Die Karte zeigt die Versandkunden der Bäckerei. Die doppelwandigen Kartons dafür stehen in den passenden Größen für 1, 3, 4, 5, oder 6 Reichenbacher Musikantenbrote bereit. [17] Beim Versand und beim Kauf im Laden erhalten die Kunden zu jedem Brot einen Infozettel mit einer Produktbeschreibung und einer kleinen Geschichte dazu.

gekommen. Es war nur in Tüten verpackt, nicht vakuumiert oder anderweitig behandelt.“

Ein besonderes Sortiment. Zu jedem Brot kann das Team aus dem Verkauf kompetent Auskunft geben. “Das ist wichtig, denn Premiumqualität allein genügt nicht, die Kommunikation ist ebenfalls unverzichtbar. Deshalb haben wir Flyer und Infozettel erstellt. Zudem haben wir unser Team geschult, denn der Verkauf ist genauso wichtig wie die Produktion. Was nützt es, das beste Brot in der Auslage zu haben, wenn ich darüber nichts zu erzählen weiß – fachkundig und mit Überzeugung?“ Bei Kissel hat man aber schon immer viel Wert auf aussagekräftige Produktbeschreibungen gelegt und auf kleine Geschichten zu den verschiedenen Broten, denn die bleiben den Kunden besonders gut im Gedächtnis. Kunz' Vater hat für die Brote den Weinheimer Dreistufen-Sauer aus der Bäckerfachschule mitgebracht, der bis heute weitergeführt wird. Bei dem von ihrem Bruder entwickelten Brot „Pauls Powerpaket“ sorgt der Roggenvollkornsauer allein für die Lockerung. Das gehaltvolle Brot wird ohne Weizen und ohne Backhefe hergestellt. Es hat eine saftige Krume und einen körnig-nussigen Geschmack. Das Brot ist eine Proteinquelle, enthält Omega 3-Fettsäuren und viele Ballaststoffe. Dafür sorgt die Rezeptur mit über



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

17

Anzeige



BACKNATUR FERMENT

Backen ohne Backhefe

Fermentationsstarter mit ausreichend Trieb, aromatischem Geschmack und milder Säure bei Roggen, Weizen und Dinkel in nur einer Stufe!!!



BackNatur Lepold
backnatur@gmx.de

06171/635680
backnatur.de



Foto: Kissel, Brot und mehr 2025

18

[18] Der Brotladen in der Fußgängerzone der nahen Großstadt Kaiserslautern ist zwar klein, aber liebevoll eingerichtet und immer gut besucht. [19] Statt belegter Brötchen gibt es Klappstullen. Die Beläge reichen von Rührei mit Gartenkräutern über Leberwurst bis hin zur Stulle Pfälzer Art mit Kassler und Krautsalat. [20] Das Sortiment der Bäckerei wird regelmäßig mit besonderen Produkten, wie diesen kleinen Müsliriegeln, ergänzt. [21] Wie man einen Warengutschein ansprechender verpacken kann als in einem einfachen Umschlag, kann man im Café Kissel auf der Theke sehen. [22] Mit diesem auffälligen Stand ist die Bäckerei auf den jährlich stattfindenden Bauernmärkten der Region vertreten und verkauft dort ihr Reichenbacher Musikantenbrot.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

FACTS

Kissel, Brot und mehr (GbR)
Herrenbergstraße 3
66879 Reichenbach-Steegen

Tel.: +49 (0)6385 32 1
Internet: www.kisselbrot.de
E-Mail: info@kisselbrot.de

Gesellschafter: Ursula Carra, Petra Kunz
Verkaufsstellen: 3 & viele Bauernmärkte
Mitarbeiter: 15

Preise ausgesuchter Produkte, in EUR-	
Schnittbrötchen:	0,45
Toast 500 g:	3,00
Dinkel-Toast 500 g:	3,30
Käsestange:	1,35
Schokocroissant:	2,30
Kirsch-Butterstreuselschnitte:	2,40

55 Prozent Saaten in Form von Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Leinsamen sowie über 35 Prozent Hafer- und Roggenvollkornflocken. Für die Bindung kommt Zuckerrübensirup hinzu und für die Saftigkeit Flohsamenschalen. Als handliche Variante zum Snacken werden aus dem Teig auch Pauls Power-Kracker hergestellt.



Foto: Kissel, Brot und mehr 2025

19



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

20



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

21



Foto: Kissel, Brot und mehr 2025

22

Abgepackt im 150 Gramm-Beutel mit drei Wochen MHD zum Kilopreis von 19,33 Euro. Die Bäckerei verarbeitet ausschließlich regionales Mehl. Den Dinkel baut ein befreundeter Landwirt an, und die nahe Mühle Iseemann vermahlt ihn. Das Getreide wächst in Steinwenden-Weltersbach, wo sich ein weiteres Fachgeschäft von Kissel mit kleinem Café befindet, im Wohnhaus von Kunz. Das Café im Ladengeschäft entstand, als sie 2011 in den elterlichen Betrieb einstieg. Damals

wurde der 1985 eröffnete Verkaufsraum renoviert, das riesige Brotregal verkleinert und der Bereich mit Handelswaren in ein Café mit 18 Sitzplätzen umgewandelt, denn eine Toilette ist erst ab 20 Sitzplätzen vorgeschrieben. Das Frühstücksangebot wird gut angenommen, Torten gibt es jedoch nicht. „Wir sind keine Konditorei, und die vergleichsweise hohen Tortenpreise sind auf dem Land schwer durchsetzbar.“ Beliebt ist aber Kissels Kaffeekuchen, nach einem Rezept vom

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025



Kissel's Haferbrot

Das 750 g-Brot kostet 5,10 Euro und wird auch „Lozos Steejer Knerzje“ genannt. Die Idee dazu entstand beim Dorfjubiläum. Lozo war im Mittelalter ein angesehenes Bürger des Ortsteils Steegen, also ein Steejer, und Knerzje heißt das Endstück eines Brots auf pfälzisch. Die pfälzische Verkaufsbezeichnung ist als kleine Ehrerbietung für den Mitgründungsvater der Siedlung Reichenbach-Steegen und diejenigen gedacht, die sich um das Wohl der Gemeinde kümmern. Das Brot mit über

55% Hafer in Form von Hafermehl, Haferflocken und Hafervorteig hat einen fein-aromatischen und leicht-süßlichen Geschmack. Früher war Hafer eines der Basislebensmittel, man denke an den Haferbrei. Heute erscheint das Getreide im Vergleich zu hippen sogenannten Superfoods, wie Amaranth, Quinoa oder Buchweizen, eher langweilig. Diesem ungerechtfertigten Image soll das Haferbrot entgegenwirken. Schließlich leistet Hafer nach wie vor einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung, denn er enthält viel Eiweiß und lösliche Ballaststoffe sowie wichtige Vitamine.

Seniorchef, bestehend aus einem Butterhefeteig mit rumgetränkten Rosinen, gerösteten Mandeln und Hagelzucker. Brötchen sind allerdings kein A-Artikel. Pro Tag gehen insgesamt nur etwa 200 Schnittbrötchen über die Theke, alle direkt geführt und handgemacht, ohne Brötchenanlage. Samstags ist natürlich auch bei Kissel Brötchentag mit höheren Stückzahlen und fünf zusätzlichen Sorten. Aus dem Teig für die Roggenbrötchen werden ergänzend Käsestangen hergestellt, mit Hilfe einer Butterplatte und drei einfachen Touren. Passend zum Schwerpunkt auf Brot gibt es bei Kissel auch keine belegten Brötchen, sondern Klappstullen, wie von Mama, ohne Schnickschnack aus dicken Scheiben des rustikalen Marktbrots.

*sts / schuetter@baeckerwelt.de,
Tel: +49 (0)234 91 52 71-71
Mobil: +49 (0)170 362 11 76*

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025



24

23



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2025

[23] Ein kleines Pendant des Marktwagens steht publikumswirksam in der Fußgängerzone von Kaiserslautern, vor dem Kissel, Brot und mehr-Laden. [24] Gäste der vier Apartments im Haus neben der Backstube können auf Wunsch eine hübsch angerichtete Brotzeit bekommen, mit einer Auswahl hauseigener Brote.