

Kleine, aber feine Hofbäckerei

Exzellente Backwaren produziert die Backstube des Biohofs Bachhalde in Lieli LU. Der Butterzopf hat 2018 die Bio Gourmet Knospe mit Sonderauszeichnung erhalten.

Simon Peter macht auf dem Biohof Bachhalde die Nacht zum Tag, seit er vor drei Jahren die Bäckerei als neuen Betriebszweig gegründet hat. Zusammen mit seinen Eltern Andreas und Marianne führt der 27-jährige den Knospe-Hof, der in Lieli im Luzerner Seetal liegt. Die Eltern sind für die Landwirtschaft verantwortlich, der Sohn für die Backstube. «Beim



Simon Peter in seiner Backstube. Hier wird mit hohen Qualitätsansprüchen gearbeitet. Bild: Manuela Meier-Bucher

Heuen und bei anderen Arbeitsspitzen packe ich auch in der Landwirtschaft mit an», erzählt Simon Peter, der neben Bäcker-Konditor auch gelernter Landwirt ist. «Dafür habe ich aber immer weniger Zeit.»

Erfolgreicher Start

2015 ganz klein gestartet, arbeitet er in der Bäckerei inzwischen mit zwei Familienangehörigen und einer Angestellten im Teilzeitpensum. Gebacken wird mittwochs bis samstags, je nach Wochentag entstehen bis zu acht verschiedene Brotsorten, Butter- und Dinkelzopf sowie diverse Klein- und Süssgebäcke wie Gipfeli, Weggli, Mandelgipfel oder Linzertörtli. «Wir beginnen zwischen Mitternacht und 3 Uhr in der Früh, um rechtzeitig parat zu sein für unsere Kunden», erläutert Simon Peter den Arbeitsrhythmus. Ein Teil der Backwaren wird direkt im Hofladen verkauft, der andere Teil geht an Hof- und Bioläden in der Region und an Globus in Luzern. Auch das Altersheim im benachbarten Ibenmoos gehört zu den Kunden der Bäckerei.

Bäcker und Produkte sind ausgezeichnet

Die hohe Qualität der Backwaren hat sich in der Region herumgesprochen: Samstags sind die Kapazitäten der nur gut 30 m² grossen Backstube bereits voll ausgelastet, dann werden mehrere Hundert Brote und Zöpfe sowie über 100 Kleingebäcke produziert. Ihren guten Ruf hat die Bäckerei auch zahlreichen Auszeichnungen zu verdanken. Seit der Bäckereigründung hat Simon Peter sich und seine Produkte mit Erfolg verschiedenen Wettbewerben gestellt: 2017 wurde der Bäcker «Brot-Chef» – er gewann den gleichnamigen Wettbewerb des Berufsverbands der Bäcker und Konditoren.

2015, 2016 und 2018 gab es die Bio Gourmet Knospe: 2015 mit Sonderauszeichnung für ein Sauerteigbrot, 2016 für Nuss- und Mandelgipfel sowie 2018 für den Dinkel- und den Butterzopf, letzterer wiederum mit Sonderauszeichnung. «Die Prämierungen stellen ein Zeugnis über meine Fähigkeiten aus», erklärt Simon Peter seine Motivation für die Wettbewerbsteilnahme. «Ich schätze die professionelle Rückmeldung zu meinen Produkten, zudem sind die Auszeichnungen sehr hilfreich bei der Kundenwerbung.»

Zeit ist das Geheimnis

Fragt man Simon Peter nach dem Geheimnis des aktuell prämierten Butterzopfes, nennt er an vorderster Stelle die Zeit. «In den meisten Bäckereien wird den Backwaren nicht viel Zeit gelassen. Wir lassen die geflochtenen Butterzöpfe 16 Stunden bei 5 Grad Celsius liegen bevor sie gebacken werden. Dies trägt entscheidend zum guten Aroma bei.» Für die Haltbarkeit sei der am Vortag angesetzte Vorteig wichtig, zudem seien natürlich das Rezept und die Zutaten entscheidend.

«Das jetzige Zopferezept verwenden wir seit etwa einem Jahr, davor habe ich zwei Jahre lang immer wieder etwas verändert, bis ich mit allem, also Konsistenz, Haltbarkeit, Glanz etc., wirklich zufrieden war. So macht zum Beispiel der Anteil von zehn Prozent Dinkelmehl den Teig geschmeidiger und hilft, dass der Zopf länger frisch bleibt.» Als Zutaten werden hochwertige Knospe-Produkte verwendet: hofeigene Rohmilch und Eier, Käseireibutter, Hefe und eigenes oder regionales Getreide, das in der Mühle im Nachbardorf vermahlen wird. Pro Monat verarbeitet die Backstube ungefähr 500 bis 700 Kilogramm Mehl.



Die vielfältige Brotauswahl wird im monatlichen Wechsel durch ein Saisonbrot ergänzt. Zudem gehören verschiedene Klein- und Süssgebäcke zum Sortiment. Bild: Simon Peter

Liebe zum handwerklichen Backen

Simon Peter kennt jedoch auch ganz andere Grössendimensionen. Nach der Lehre zum Bäcker-Konditor hat er ein Jahr in einer Grossbäckerei gearbeitet: «Ich fand es nicht nur langweilig, stundenlang Gipfeli zu formen, es hat mir auch nicht gepasst, was dort alles in den Teig reingerührt wurde, damit das Backen einfacher und schneller geht.» Zeitgleich wuchs



Der Butterzopf erhielt Bestnoten bei der Bio Gourmet Knospe 2018. Bild: Andrea Wullimann

sein Interesse für Bio, da die Eltern ihren Betrieb auf Knospe-Produktion umstellten. In der Lehre zum Bäcker-Konditor sei Bio kein Thema, jedoch das handwerkliche Backen mit Vorteig, Sauerteig und viel Zeit zum Gären. «Wenn man so produziert, müssen auch die Mitarbeiter gut geschult sein, denn es braucht mehr Know-how und Aufmerksamkeit», sagt der Bäcker.

Ungewisse Zukunft

Trotz aller Erfolge ist die Zukunft der Bäckerei ungewiss. Da der Betrieb in der Landwirtschaftszone liegt, stossen die Expansionspläne für die Bäckerei bei Gemeinde und Kanton auf Hindernisse. «Ich würde mir hier etwas mehr Unterstützung wünschen», sagt Simon Peter. «Ich kenne Höfe in ähnlicher Situation, bei denen es kein Problem war, die Hofverarbeitung auszubauen.» Auch wenn noch unklar ist, wie es mit der Bäckerei weitergeht, bei einer Sache ist sich Simon Peter sicher: «Mit dem Backen aufhören werde ich nicht.» Theresa Rebolz •

Betriebspiegel Biohof Bachhalde

- Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15,5 ha
- Betriebszweige:
 - 22 Milchkühe und Aufzucht
 - 3 ha Weizen- und Dinkelanbau
 - 100 Hochstammobstbäume
 - Bäckerei mit Hofladen seit 2015
- Zertifizierung: Knospe seit 2011
- www.biohofbachhalde.ch