

# Artikel

22.01.2013

WP BAKERYGROUP

## Im Fokus: Landbäckerei Bazdaras

### Neueste Technik für traditionsreiches Brot

Tradition wird in der 1926 gegründeten Familienbäckerei im niedersächsischen Hiddestorf groß geschrieben. Holger Bazdaras, der Enkel des Firmengründers, backt bis heute das Gersterbrot nach dem alten Rezept seines Großvaters und macht damit zwei Drittel seines Brotumsatzes. In einem besonderen Backverfahren „gerstert“ er die Teiglinge, indem er sie vor dem Backen im offenen Feuer bei rund 400 °C abgeflämmt. Dabei bilden sich Röststoffe, die der regionalen Brotspezialität ihr charakteristisches Aroma verleihen.

Tradition bedeutet für Holger Bazdaras aber auch, auf bewährte Technik zu vertrauen. Schon sein Vater, Raimund Bazdaras, hat knapp 40 Jahre höchste Backqualität mit einem Matador 100 gebacken. „In dieser Zeit ist der Ofen nur drei Mal ausgefallen und das waren Kleinigkeiten, die schnell behoben waren. Da wir keinen Ersatzofen besitzen, brauchen wir einen zuverlässigen, langlebigen Ofen, für den es auch in Jahrzehnten noch Ersatzteile gibt“, erklärt Holger Bazdaras. Deswegen habe

er sich wieder für einen Matador entschieden, als er jetzt einen neuen Ofen brauchte.

Sein MD 125 ist mit zwei Auszugherden ausgestattet. Das erleichtert das Vorgehen nach der alten Backmethode. Denn Gersterbrote werden zuerst „angeschoben“, dann wieder auseinandergesetzt und auf beiden Seiten liegend gebacken. So entsteht eine schöne Kruste, die wie ein Frischetresor wirkt.

Die neue Backofentechnik macht die Arbeit in der Backstube zudem effizienter. „Ich konnte mir nicht vorstellen, dass ich in den zwei unabhängig voneinander regelbaren Temperaturzonen einen Unterschied von 50 °C fahren kann. Aber es klappt sehr gut!“, berichtet Holger Bazdaras. Während oben bei nur 200 °C Plunderstücke und Croissant liegen, wird in den unteren Herden dem Brot mit 250 °C eingeheizt. So spart der Bäcker gleichzeitig Zeit und Energie.



Holger Bazdaras vor neuem Matador-Ofen.



1926 gründete der Großvater von Holger Bazdaras die Bäckerei.