

Natursauerteig seit Generationen

“Betriebsgeführter Natursauerteig seit Generationen”. So soll es sein, und mit diesem Vorsatz blicken wir auch in die Zukunft.

Wir haben uns eines zum Pflicht gemacht: Der Sauerteig, der in unserem Betrieb verarbeitet wird, bleibt “Bäckersache”. Schon der Betriebsgründer Werner Dittmer sen. hat seinen Sauerteig selbst hergestellt. Damals war es noch die Drei-Stufenführung, die den Geschmack eines guten Brotes ausmachte. Diese Führungsmethode mußte jeden Tag neu angesetzt werden und der Bäcker hat morgens, mittag, und abends “gesäuert”. Bis 1989 haben wir diese Sauerteigführung angewandt. Durch den Zuwachs an Verkaufsstellen und Wiederverkäufern war diese Methode aber nicht mehr effizient genug und wir mußten uns einen rationelleren Weg einfallen lassen.

Wir entschieden uns für eine Zweistufenführung von der Firma Isernhäger.

Im Frühjahr 89’ wurde die neue Sauerteiganlagen von Isernhäger in Betrieb genommen. Dieser Natursauerteig wurde nun für die ganze Woche angesetzt, ist pumpfähig und damit leicht zu dosieren. Es ergaben sich durch diese Umstellung eine Qualitätsverbesserung und durch die wöchentliche Prüfung des Sauerteig erhielten wir eine höhere Gleichmäßigkeit in der Brot- und Brötchenherstellung. Weiter erwies sich die Zusammenarbeit mit die Firma Isernhäger als sehr positiv. Durch den betriebsinternen Rezeptdienst optimierten wir unsere Sortimentvielfalt. 2006 erhielten wir dann von der Firma Isernhäger das “Zertifikat für geprüfte Sauerteigqualität”.

Wir blicken damit auf eine lange Tradition in der Natursauerteigherstellung und wollen unseren Kunden für den guten Geschmack unseres Brotes und unserer Brötchen begeistern.



Sauerteiganlage



Pumpfähiger Sauerteig