

Salinenverein liefert dem Back-Experten Hellmich grobes Salinensalz für ein ganz besonderes Brot

„Brot ist das neue Filet“

Von Klaus Dierkes

RHEINE. Mit seinem handgeschöpften Salinensalz ist Jules Vleugels, Vorsitzender des Fördervereins Saline Gottesgabe, vor vielen Jahren in eine echte Marktlücke gestoßen. Mittlerweile kennt fast jedes Kind in Rheine die handbedruckten Leinensäckchen mit dem groben Gourmet-Salz. Und selbst auf Messen oder Hansetagen in Bremen, Lübeck oder Osnabrück werden die Salzsäckchen den Mitgliedern des Fördervereins regelmäßig aus den Händen gerissen.

Zeit für was Neues, dachte sich der Vorstand des Fördervereins. Das gute Bentlager Salz könnte doch sicher auch Nahrungsmitteln die rechte Würze verleihen, zum Beispiel Brot. „Brot und Salz gehören zusammen. Noch kürzlich habe ich unserem Vereinsmitglied Helmut Goldmann Brot und Salz zum Einzug ins neue Heim mitgebracht“, erzählt Vleugels.

Allein die Suche nach dem richtigen Partner gestaltete sich schwierig. „Wir wollten zu unserem authentischen Salz auch ein authentisches Brot ohne Zusatzstoffe“, erzählt Vleugels. Die Suche verlief damals zunächst im Sande.

Von einem Bekannten erfuhr Vleugels dann von der Rheiner Firma Hellmich, die vom Gewerbegebiet Baarentelgen aus naturbelassene Rohstoffe für kreative Bäcker im deutschsprachigen Raum vertreibt.

Geleitet wird die Hellmich GmbH von Falko Hellmich (56) und seiner Frau Ricarda. Die beiden stammen aus Ostwestfalen und sind seit 2005 in Rheine ansässig. Die Philosophie ihres Unternehmens beschreiben sie so: „Wir wollen die Zeit nicht zurückdrehen. Aber wir wollen, dass Brot und der Beruf des Bäckers wieder mehr geschätzt werden. Heute gibt es doch kaum noch Jugendliche, die Bäcker werden wollen. Brot wird heute oft für Allergien und Krankheiten verantwortlich gemacht. Und schlecht bezahlt ist der Beruf des Bäckers auch.“

Wasser, Mehl, Hefe, Salz und natürlich Sauerteig gehören für Falko und Ricarda Hellmich in ein gutes Brot – und keine künstlichen Enzyme, Quellmittel und Emulgatoren. „Die Anfänge – auch beim Verbraucher – sind gemacht. Aber es ist noch ein langer Weg“, wissen sie. Ricarda bringt die Philosophie



Das Ehepaar Falko und Ricarda Hellmich hat sich mit einem Unternehmen für naturbelassene Back-Rohstoffe einen Lebensraum erfüllt. In einem kleinen Brotladen am Firmensitz an der Dunlopstraße kann man jetzt auch ein mit Salinensalz aus Bentlage gebackenes Brot kaufen. Fotos: Rapreger



Jules Vleugels, Vorsitzender des Fördervereins Saline Gottesgabe, produziert das Gourmet-Salz an der Schaudsiedepfanne in Bentlage.



Täglich wird bei Hellmich gebacken. Der Sauerteig für die Brote reift 36 Stunden lang.

des Unternehmens auf den Punkt: „Brot ist das neue Filet.“

Die Firma Hellmich kann Backbetrieben heute etwa 100 naturbelassene Rohstoffe zur Verfügung stellen – von der Cerealien-Mischung aus 16 Einzelkomponenten bis zu getrockneten Möhren- und Brokkoliflocken oder besonders proteinreichen Ackerbohnen-Flakes. Die neueste Kreation ist eine Zusammenstellung mit feinstem Dijon-Senf. „Wir können das ganz individuell für jeden Bäcker mischen. Schließlich kennt der den Geschmack seiner Kunden am besten“, macht Falko Hellmich deutlich. Täglich werde experimentiert. Oft brauche man aber mehrere Versuche. Für den Bäcker sei es natürlich viel leichter und zeitsparender, mit fertigen Backmi-

schungen zu arbeiten. „Das Backen nach unserer Methode muss man erst lernen. Bei uns reift der Sauerteig zum Beispiel 36 Stunden lang. Das schmeckt man dann aber auch am Brot.“

Falko Hellmich war über 20 Jahre lang erfolgreich deutschlandweit im Vertrieb von industriellen Backmischungen tätig. Seine Erfahrung: „Unsere Vielfalt an Brotsorten heute ist doch vor allem das Ergebnis einer erfolgreichen Lobbyarbeit. Es hat doch früher kein Kunde beim Bäcker ein Fitnessbrot verlangt. Heute wird es gekauft, weil es eben da ist. Und natürlich gibt es dafür eine fertige Backmischung.“

Weniger ist mehr – so denkt der 56-jährige Bäckermeister und Lebensmitteltechniker heute. Besonders stolz ist Falko Hellmich auf

sein Brot „1974“, das er liebevoll nach seinem Vater „Karl-Heinz“ genannt hat. Ein Brot aus Champagnerroggen nach einem Originalrezept seines Vaters. „Ich habe einen Landwirt in der Nähe gefunden, der diesen Champagnerroggen noch anbaut“, verrät er. „Der Geschmack ist hervorragend, aber die Erträge können heute mit modernen Getreidesorten nicht mehr konkurrieren. Deshalb wird dieser Roggen kaum noch angebaut.“

Diese Philosophie will das Unternehmen künftig auch anderen vermitteln. Dazu wurde auch ein spektakulärer Showroom an der Dunlopstraße gebaut. Die Mauern sind aus handgeformten Backsteinen, zwei riesige Eichenstämme aus einem Kloster laden zur Verkostung ein und der Fußboden besteht aus

massivem Eichenholz. „Der hat unser Budget fast gesprengt“, schmunzelt Falko Hellmich. Aber beim Thema Qualität wolle man nicht sparen. „Ich kann andere nicht von Qualität überzeugen, wenn ich hier Plastikstühle reinstelle.“

Nachhaltigkeit ist für das Ehepaar übrigens ein wichtiges Thema. Für die Energiegewinnung kommen Photovoltaik und Brennstoffzellentechnik zum Einsatz.

In dem Neubau an der Dunlopstraße hat neben einer Bäckerei auch ein kleiner Brotladen Platz gefunden. Hier können Kunden ab dem 16. November Brot von Hellmich kaufen. Das Brot wird nach Gewicht verkauft. Es gelten die üblichen Hygiene-Maßnahmen. Bargeld wird allerdings nicht angenommen.