

Ein frisches Brot mit Butter ...

Unsere Geschichte

... danach schmeckte meine Kindheit. Wenn mein Vater morgens aus der Bäckerei kam, rief er „Der Bäcker ist da“ und ich und meine beiden Schwestern freuten uns auf unser Frühstück! Frisches, ofenwarmes Brot, mit krosser Kruste, die richtig krachte beim Reinbeißen. Und nur mit dick Butter drauf, sonst nichts. So einfach, und doch das Beste! Günther ist eine echte Familienbäckerei. In meiner Familie ist man Bäcker: heute ich, mein Vater, sein Vater und dessen Vater und Großvater. Fünf Generationen Bäckermeister – und der erste davon war Otto Günther. Sein Wissen haben wir bewahrt und Neues daraus entwickelt. Zum Beispiel „Ottos Original“: Unser Holzofenbrot mit krosser Kruste und saftiger Krume, eben genau so wie es sein muss. Das findet übrigens auch meine Frau, die gar kein anderes Brot mehr isst ...

Wir Günthers lieben unser Brot. Wir essen wirklich viel davon und deshalb dürfen auch nur gute Sachen drin sein! Rohstoffe von hier, aus unserer Region und in bester Qualität gebacken. Genau das will ich für meine Familie, wie für unsere Gäste. Doch „wenn etwas gut ist, kann es bestimmt noch besser werden!“ Mein Ur-Ur-Großvater Otto soll das einmal zu meiner Ur-Ur-Großmutter Magdalena gesagt haben. Mit diesem Satz im Hinterkopf haben wir das Brot PURKORN entwickelt. Ein 100-prozentiges Roggenvollkornbrot - komplett ohne Zusätze: keine Hefe, keine Milch, kein Zucker. Nur Geschmack. Verständlich, dass das auch ein Renner bei den Veganern ist – und mir selbst schmeckt es einfach richtig gut ... am liebsten mit Frischkäse und Tomaten. Essen sollte eben viel mehr sein als nur Nahrungsaufnahme, nämlich echter Genuss.

Herzlich, Ihr Moritz Günther

Aus Liebe zum Brot

Für glückliches Brot und noch glücklichere Gäste.

Günther ist eine echte Familienbäckerei, aus Kiel, mit echten Bäckern, echten Günthers und echt gutem Brot. Das muss einmal deutlich gesagt werden. Da der im Kieler Stadtgebiet und Umland bekannte Betrieb fast 40 Läden hat, denken einige immer noch, Günther wäre einer dieser großen Backkonzerne, bei dem die Waren alle gleich schmecken und die meisten der Zutaten aus Fertigmischungen stammen.

In der Familie Günther ist man Bäckermeister. Jetzt Moritz Günther - der 34 Jahre junge Geschäftsführer - vorher sein Vater Joachim Günther, davor dessen Vater, Großvater und Urgroßvater. Fünf Generationen Bäckermeister hat das Traditionsunternehmen, mit Sitz in Kiel-Wellsee sozusagen auf dem Buckel. Und all das gesammelte Wissen haben die Günthers sich bewahrt und entwickeln laufend Neues daraus. Zum Beispiel „Ottos Original“: Das kräftige Brot aus dem Holzbackofen mit krosser Kruste und saftiger Krume, eben genau so wie es sein muss. Die Günthers lieben Brot, genau so wie ihre Gäste. Deshalb dürfen auch nur gute Sachen drin sein! Rohstoffe von hier, aus unserer Region und in bester Qualität gebacken. Essen sollte eben viel mehr sein als nur Nahrungsaufnahme, nämlich echter Genuss. So ein Leitspruch der Bäckerfamilie und ihren über 290 Mitarbeitern. Zu denen gehören neben Moritz Günther selbst immerhin 3 weitere Familienmitglieder. Kerstin Günther, Moritz Günthers ältere Schwester, zuständig für die Produktplanung und ihr Mann Lars Diete (Backstubenleitung), außerdem seine Frau, Inga Günther, sie ist verantwortlich für die Marketing- und Pressearbeit des Familienbetriebes. Mit viel Erfahrung stehen außerdem die Eltern - Christine und Joachim Günther - an der Seite des jungen Geschäftsführers der Bäckerei. Aber genau so wie die Traditionen, in Bezug auf Rezepte, Sorgfalt und Handwerk, schätzen die Günthers den Fortschritt. Und das heißt heute, nicht mehr nur Brot über den Tresen zu schieben, sondern seinen Gästen eine gute Zeit zu bereiten. Die Günther-Bäckereien sind gemütlicher geworden, mehr Café denn schnöder Verkaufsraum. Kaffee ist eine sehr wichtige Komponente für das Gesamtkonzept geworden und aus den Läden nicht mehr wegzudenken. Und so soll es weiter gehen, wenn man Moritz Günther fragt wie er sich die Zukunft der Bäckerei vorstellt. Mit vielen neuen Ideen und all dem alten Guten. Echt, familiär und von hier eben.

Bei uns ist das Brot Zuhause

1. Tag der offenen Backstube

Bäcker arbeiten wenn es dunkel ist. Und deshalb bekommt kaum einer mit, wie sie Nacht für Nacht in der Backstube stehen und Teig kneten, Brezeln schlingen oder Brötchen formen. Die Bäckerei Günther aber findet, diese Handwerkskunst sollte nicht geheim gehalten werden und hat darum ihre Leidenschaft für's Backen am Sonntag den 03.07. öffentlich gemacht. Einen Tag lang konnten alle kulinarisch Interessierten, den Bäckern bei ihrer Hand- und Herzensarbeit über die Schulter schauen. Die Kleinen Gäste durften in der Kinderbackstube sogar selbst die Hände in den Teig stecken. Der 1. „Tag der offenen Backstube“, des Kieler Familienunternehmens stand unter dem Motto „Hier ist das Brot Zuhause“ und das konnte jeder sehen, riechen und natürlich schmecken. Ein großer Genussmarktplatz mit kulinarischer Vielfalt, von selbstgemachten Burgern, Kuchen, Eis, Smoothies und vielem mehr, lud die über 3000 Besucher zum Schlendern und Schlemmen ein. Die Atmosphäre war ausgelassen und familiär, so wie man es bei den Günthers gerne hat. So empfand es auch Ministerpräsident Thorsten Albig, der ebenfalls zu Gast war und gemeinsam mit Geschäftsführer Moritz Günther und dem Bäcker-Team Wikingerbrote backte. Bereitwillig gaben die Bäckermeister den Gästen Tipps und erklärten jeden Arbeitsschritt, der nötig ist, um ihnen ihre Brötchen morgens rechtzeitig auf das Frühstücksbrettchen zu zaubern. Wem dabei das Wasser schon im Munde zusammen gelaufen war, konnte die frischen Brote und Brötchen anschließend noch ofenwarm und direkt aus der Backstube kaufen. Ein voller Erfolg für die Traditionsbäckerei und natürlich für die Gäste, die satt und um einige Eindrücke reicher am späten Nachmittag nach Hause gingen.

Ottos Vermächtnis

Echtes Holzofenbrot nach Originalrezept

Dieses Rezept hütet die Bäckerei Günther wie einen Schatz. Denn es ist quasi das Herz der Familienbäckerei aus Kiel. „Kein anderes Produkt verkörpert so unsere Werte und Grundsätze, wie dieses kräftige Mischbrot, dass wir aus den alten Rezepten meines Ur-Ur-Großvaters Otto Günther wiederbelebt haben“, sagt Geschäftsführer Moritz Günther stolz. Die meisten Schritte zur Herstellung des Brotes sind noch reine Handarbeit und der Teig wird über mehrere Tage hergestellt, bevor er die Gluthitze des Holzofens zu spüren bekommt. Gerade diese spezielle, besonders große Hitze, bewirkt die Bildung der einzigartig aromatischen Kruste beim „Otto“. Sie schützt das Brot vor dem Austrocknen und bewahrt den Geschmack und die Saftigkeit im Inneren. Darum bleibt es auch so lange frisch nach dem Anschneiden. Moritz Günther erzählt: „Wir haben das Rezept tatsächlich in einer alten Blechdose wiedergefunden. Mein Vater hat die ehemalige Backtube in unserem Stammhaus am Dreiecksplatz aufgeräumt und sie sind ihm buchstäblich vor die Füße gefallen. Nach vielen Versuchen und einer langen Testphase, haben wir das Brot dann endlich so hinbekommen, wie es sein sollte, wie es eben damals war und heute wieder ist.“ Auch die wenigen, aber ausgesuchten Zutaten sind ausschlaggebend für den Geschmack. Elisa-Wasser, Weizen- und Roggenmehl, Meersalz, Mais und Buttermilch: Mehr brauchte guter Geschmack damals nicht und heute natürlich genau so wenig. Deshalb empfiehlt der Bäckermeister, Moritz Günther, sein Lieblingsbrot auch „nur mit Butter und etwas Meersalz verfeinert“ zu genießen. „Meine Nichte Marie liebt es allerdings direkt aus dem Toaster, mit viel Honig“, fügt er lachend hinzu. So schmeckt gelebte Familiengeschichte. Guten Appetit!



Bäckerei Günther GmbH
Dorothea-Erxleben-Str. 5
24145 Kiel
Tel. 0431 - 1 69 07-0
info@baeckerei-guenther.de
www.baeckerei-guenther.de

Verantwortlich für Marketing & Presse:
Inga Günther
inga.guenther@baeckerei-guenther.de