

Pappert Bäckerei: 100% regionaler Roggen für beste Backwaren

Die Bäckerei Pappert erntet regionalen Roggen aus Hessen und Bayern und deckt ihren Mehlbedarf zu 100 % nachhaltig.

Die Bäckerei Pappert aus Poppenhausen, die für ihre hochwertigen Backwaren bekannt ist, hat einen bedeutenden Schritt in ihrem „Regional roggt“-Projekt gemacht. Vor kurzem wurde der Roggen, der auf den Feldern von 30 Partner-Landwirten in Hessen und Bayern angebaut wurde, nach einem elfmonatigen Wachstum erfolgreich geerntet. In dieser Saison wurden etwa 2.100 Tonnen Roggenmehl gewonnen, was bedeutet, dass die Bäckerei ihren gesamten Bedarf an Mehl für die Backstube weiterhin durch lokale Quellen decken kann.

Der Anbau des Roggens war von Herausforderungen geprägt, insbesondere durch den regenreichen Sommer. Geschäftsführer Bernd Pappert erklärte, dass die Feuchtigkeit zwar positive Auswirkungen auf das Wachstum hatte, es jedoch ein Balanceakt war, die Felder genau zum richtigen Zeitpunkt zu ernten. „Es war eine Gratwanderung. Wir mussten darauf achten, dass die Pflanze vollständig trocken war, um eine optimale Qualität zu erreichen“, so Pappert.

Kurze Transportwege zur Cramer Mühle

Ein weiterer Aspekt, der dieses Projekt unterstützt, ist die enge Zusammenarbeit mit der Cramer Mühle in Schweinfurt. Nachdem der Roggen geerntet wurde, gelangte er schnell zur Mühle, wo er zu feinstem Roggenmehl verarbeitet wird. Diese

regionale Kooperation ermöglicht nicht nur eine effiziente Wertschöpfung, sondern reduziert auch die CO2-Emissionen durch verkürzte Transportwege. „Durch die lokale Verarbeitung leisten wir einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz“, betont Pappert.

Die Bäckerei Pappert setzt auf Nachhaltigkeit und Qualität, und mit den gelieferten 2.100 Tonnen Roggenmehl können die Bäcker nun eine Vielzahl von Roggenprodukten herstellen. Dazu gehören Klassiker wie der Rogger und das Roggenbrötchen sowie neue Kreationen wie das Bauernbrot „1928“. Es wird geschätzt, dass aus einer Tonne Roggenmehl rund 1.400 Brote hergestellt werden können. Die Vielzahl der Produkte spiegelt die Handwerkskunst wider, die in der Familie Pappert seit Generationen großgeschrieben wird.

Das Engagement der Bäckerei für regionale Produkte zeigt sich auch in ihrer Philosophie. „Wir sind unseren Partnern dankbar für die erneute reiche Ernte. Es ist ein tolles Gefühl, dass wir unseren Mehlbedarf zu 100 % regional decken können“, sagte Pappert mit Stolz. Dieses Engagement ist nicht nur gut für das Unternehmen, sondern stärkt auch die Gemeinschaft und fördert lokale Landwirtschaft.

Ein Schritt zur Förderung lokaler Landwirtschaft

Das „Regional roggt“-Projekt ist mehr als nur ein Marketingkonzept; es ist ein klarer Ausdruck der Verbundenheit zur Region und deren landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Es verdeutlicht, wie durch die Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Handwerksbetrieben nicht nur hochwertige Produkte entstehen, sondern auch die regionale Wirtschaft gestärkt wird.

Interessierte können weitere Informationen über das „Regional roggt“-Projekt auf der Webseite der Bäckerei Pappert nachlesen, um zu verstehen, wie man lokale Anbieter unterstützen kann

und welche leckeren Produkte aus solchen Initiativen resultieren. Der Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität trägt nicht nur zur Verbesserung der Qualität der Backwaren bei, sondern sorgt auch für eine positive Entwicklung in der landwirtschaftlichen Gemeinschaft.

Der Einfluss regionaler Landwirtschaft auf die Backkultur

Die Bäckerei Pappert zeigt, wie wichtig die Verbindung zwischen regionaler Landwirtschaft und der Backkultur ist. Durch die Zusammenarbeit mit 30 Partner-Landwirten in Hessen und Bayern wird nicht nur die örtliche Wirtschaft gestärkt, sondern auch die Qualität der Backwaren sichergestellt. Der Anbau von Roggen in der Region erlaubt es, den gesamten Prozess von der Saat bis zum fertigen Produkt nachzuvollziehen und fördert somit ein Nachhaltigkeitsbewusstsein.

Die Entscheidung für regionale Rohstoffe kommt nicht nur der Umwelt zugute, sondern trägt auch zur Identität der Bäckerei bei. Ein starkes Augenmerk auf die Herkunft der Zutaten fördert das Vertrauen der Kunden und stärkt die Beziehung zwischen Erzeugern und Verbrauchern.

Herausforderungen durch Wetterbedingungen

Der regnerische Sommer, der die Erntezeit in diesem Jahr prägte, ist eine Herausforderung, die viele Landwirte kennen. Klimatische Bedingungen können direkt Einfluss auf die Qualität und die Erträge der Ernte haben. Bernd Pappert erwähnt die Gratwanderung, die viele Landwirte erleben: Ideale Wachstumsbedingungen können schnell kippen, wenn eine rechtzeitige Ernte aufgrund von Wetterverhältnissen nicht möglich ist. In den vergangenen Jahren zeigt sich eine Zunahme von extremen Wetterereignissen, die genau solche Herausforderungen für Landwirte darstellen.

Diese Wetterbedingungen haben auch Auswirkungen auf die Verfügbarkeit und die Preisgestaltung von Lebensmitteln auf dem Markt. Während einige Landwirte von einer guten Ernte profitieren, müssen andere möglicherweise mit Verlusten aufgrund von übermäßiger Feuchtigkeit oder Trockenheit kämpfen. Die lokale Landwirtschaft erkennt zunehmend die Notwendigkeit, sich an diese Herausforderungen anzupassen und Strategien zur Risikominderung zu entwickeln.

Engagement für Nachhaltigkeit

Das Projekt „Regional rogg“ spiegelt das Bestreben der Bäckerei Pappert wider, nicht nur qualitativ hochwertige Produkte anzubieten, sondern auch Verantwortung für die Umwelt zu übernehmen. Durch die kurzen Transportwege von den Feldern zu den Mühlen und schließlich in die Backstube wird nicht nur der CO₂-Ausstoß reduziert, sondern es wird auch ein Zeichen für eine nachhaltig wirtschaftende Lebensmittelproduktion gesetzt.

Die Bäckerei trägt somit aktiv zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks bei. Dies ist wichtig in Zeiten, in denen Verbraucher immer mehr Wert auf nachhaltige Produkte legen. Studien haben gezeigt, dass eine zunehmende Zahl von Menschen bereit ist, einen höheren Preis für Produkte zu zahlen, die lokal produziert wurden und umweltfreundliche Herstellungsverfahren nutzen.

Regionale Wirtschaft und Gemeinschaft

Die Förderung von regionalen Produkten hat zudem positive Auswirkungen auf die lokale Gemeinschaft. Wenn lokale Bäckereien wie Pappert Roggen von Landwirten in der Nähe beziehen, stärkt das nicht nur die Wirtschaft vor Ort, sondern fördert auch ein Gefühl der Zusammengehörigkeit. Eine florierende lokale Wirtschaft kann Arbeitsplätze schaffen und die Lebensqualität erhöhen.

Ein solcher Ansatz erhöht auch das Bewusstsein für lokale Produkte und deren Wertschätzung. Verbraucher erkennen, dass sie durch den Kauf regionaler Produkte nicht nur einen Beitrag zur Unterstützung ihrer Gemeinschaft leisten, sondern auch zur Erhaltung der lokalen Kultur und Traditionen beitragen.

Für weitere Informationen zum Engagement von Pappert und dem Projekt „Regional roggt“ können interessierte Leser die Webseite regional-roggt.de besuchen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de