

# Brot und Salz, Gott erhalt's

Back-Experten Hellmich verwenden Salinensalz im „Gottesgabe“ Brot

Von Jules Vleugels vom 06. November 2020

**Rheine.** Der Vorstand unseres Vereins ist ständig auf der Suche nach neuen Herausforderungen und so war es uns schon länger ein Bedürfnis, unserem Salz eine besondere Verwendung zu geben. Das gute Bentlager Salz könnte doch sicher auch Ernährungsmitteln die rechte Würze verleihen, zum Beispiel Brot. Eine passende Prise Salz ist wie das berühmte I-Tüpfelchen: es rundet den Geschmack ab.

Aber, die Suche nach einem Bäcker erwies sich als schwierig. Zwar hatte Vereinsmitglied Ulrich Veltmann schon vor Jahren den Kontakt zu der Firma Hellmich gelegt. Sie vertreibt Rohstoffe für kreative Bäcker in ganz Deutschland und legt dabei sehr großen Wert auf naturbelassene Zutaten. Aber die Salzgewinnung geschah damals noch unter erschwerten Bedingungen und die Erwartungen von Falko Hellmich, Inhaber der Firma, waren „eine Nummer zu groß“.

Mit dem Bau der neuen stationären Siedepfanne, bekam unser Verein dann deutlich mehr Spielraum, und als jetzt Falko Hellmich wieder anklopfte, wurde schnell klar, dass wir uns auf gleicher Wellenlänge befinden. Beide sind wir bestrebt, den Menschen möglichst gesunde Ernährung zu bieten. Zu unseren Grundernährungsmitteln gehört Brot und ein gutes Brot braucht nur Mehl, Wasser, Salz und – möglichst wenig – Hefe. Weitere Zutaten wie künstliche Aromen, sind völlig fehl am Platz, denn aromatisch wird das Brot von selbst, vorausgesetzt man gibt den enthaltenen Enzymen und Bakterien genügend Zeit den Teig reifen zu lassen. Besonders bekömmlich wird Brot durch die Zugabe von Sauerteig, bei dem auf Hefe weitestgehend verzichtet werden kann. Und Hellmichs geben dem Teig dann eine Ruhezeit von 36 Stunden, bevor er in den Ofen geschoben wird.

Das grobe Salz der Bentlager Saline kommt demnächst in einem ganz besonderen Brot zum Einsatz, welches den Namen „Gottesgabe“ tragen wird. Es ist ein 100-prozentiges Dinkelbrot aus hiesigem Anbau und wirkt, mit seiner herzhaften Salzkruste, sehr appetitlich und schmeckt dementsprechend. Nur mit Butter bestrichen, verzichtet es gerne auf weiteren Aufschnitt, denn es hat einen köstlichen Eigengeschmack und einen Duft, der an Großmutter's Zeiten erinnert.

Eine erste Kostprobe konnten Helmut und Gisela Goldmann genießen, als ihnen kürzlich zum Einzug in ihre neue Wohnung Brot und Salz gebracht wurden. Sie hatten sich dieses Vorrecht durch ihre langjährige Unterstützung der Vereinsaktivitäten verdient und wussten den Geschmack des Brotes „Gottesgabe“ sehr zu schätzen, zumal es auch nach drei Tagen noch eine wahre Gaumenfreude war. Für alle, die es jetzt kennenlernen wollen, wird es ab dem 16. November in dem Neubau der Firma Hellmich im Gewerbegebiet Baarentelgen, an der Dunlopstraße 1, zum Verkauf angeboten. Hier hat ein kleiner, aber feiner Brotladen Platz gefunden, der montags bis freitags von 12.00 bis 17.00 Uhr geöffnet haben wird. Und mit sieben weiteren Brotsorten wird es hier für jeden Geschmack den richtigen Laib geben.