

Eugeniusz Niparko, Landwirt aus Białków, der mit seiner Frau Joanna eine Landwirtschaft führt



Ihre Geschichte ist nicht so einfach. Verschiedene Behörden haben Sie bei der Produktion vom gesunden Brot auf Gärstoff gestört. Warum?

Es ging darum, dass polnische Bauern keine verarbeitete Produkte, sogar aus eigenen Teilprodukten, verkaufen durften. Das betraf u.a. Brot auf Gärstoff, Fleisch oder Käse. Man durfte nur getrocknete oder eingelegte (saure) Produkte frisch verkaufen. Das ergab sich einfach aus den EU Vorschriften, die wir selbst angenommen haben. Jetzt ist es etwas besser, denn ich darf eigenes Brot verkaufen. Aber Fleisch muss man zum Schlachthof abgeben, und im Umkreis von 100 km von meinem Haus gibt es keinen. Um Brot zu verkaufen, muss ich einen Monat früher

Sanitärepidemiologische Station und andere Behörden darüber informieren und ich muss Registerkasse besitzen, wenn meine Einkünfte 20 tausend PLN jährlich überschreiten.

Warum wissen die Verbraucher so wenig vom Brot?

Ja, sie wissen nicht viel, denn woher sollen sie es überhaupt wissen? Wir organisieren mit meiner Frau in Białków jedes Jahr im Juli solche Show. Wir gehen aufs Feld, voll von Roggen, und servieren den Leuten Sauermilch, Kuchen und Dünnbier. Dann muss man Roggen mit einer Sichel, dann mit Sense oder mit Maschinen ernten und in Garben binden, so wie es früher war. Dann wird das Getreide mit Steinmahlgang gemahlen, und zuletzt wird aus dem Mehl Brot gebacken. So lernen die Leute das ganze Prozess, wie man Brot bäckt.

Warum sollte man auf Gärstoff und nicht das billigere vom Supermarkt wählen?

Denn es gibt keine Verbesserungsmittel, das ist ein echtes Brot auf Gärstoff. Seine Herstellung dauert länger, aber es setzt sich ausschließlich aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Gärstoff, also aus Teigresten vom letzten Backen zusammen. So kommt es in den Backofen, eventuell wird mit Körnern bestreut.

Es ist gesünder, denn es gibt dort keine chemischen Zutaten. Von chemischen Zutaten gibt es nur Salz, und zwar essbares Salz. Die Kunden sehen gleich den Unterschied auch im Geschmack.