



PRESSE-INFORMATION

Zeit als Zutat: Die Bäckerei Schäl setzt auf traditionelles Langzeitverfahren – und trifft den modernen Geschmack

Bis zu 48 Stunden dürfen die Sauerteige in Teutschenthal ruhen und sich entfalten – für größeren Genuss und bessere Bekömmlichkeit. Mit diesem traditionellen und handwerklichen Verfahren macht Bäckermeister Martin Schäl den 1923 gegründeten Familienbetrieb fit für die Zukunft.

Jeden Morgen warten frische Brötchen in den Auslagen der Bäckerei Schäl in Teutschenthal auf ihre Kundschaft. Jedes von ihnen ist ein kleines Kunstwerk: Mit ihrer kräftigen, teils dunklen Kruste sehen sie aus wie kleine Brote und wecken schon beim Anblick den Appetit. Wer noch ein bisschen genauer hinschaut, entdeckt bei einer Sorte kleine dunkelrote Stücke: In den Dinkel-Ruchmehl-Sauerteig wurden am Vortag kleingeschnittene Rote Bete eingearbeitet. Das Ganze durfte fast einen ganzen Tag lang ruhen und wurde schließlich frisch gebacken. Ebenso die beliebten Handsemmeln: Jedes einzelne der rund 150 bis 200 Stück, die täglich über den Tresen gehen, wird nicht erst am Morgen, sondern schon am Tag davor von Hand gewirkt und erhält anschließend viel Zeit, um sich vollständig entfalten zu können. „Beim Backen entsteht so eine wunderschöne und sehr geschmackvolle Krume“, schwärmt Martin Schäl.

Altbewährte Verfahren für moderne Kundenwünsche

Anfang 2025 übernahm er den Familienbetrieb westlich von Halle von seinen Eltern Thoralf und Heike. Gegründet wurde die Bäckerei im Jahr 1923 von seinem Urgroßvater Emil – Martin Schäl blickt auf eine lange Tradition zurück und gleichzeitig voller Tatendrang in die Zukunft. Sein erklärtes Ziel ist es, beides zu verbinden, sich auf Altbewährtes zurückzubedenken und moderne Kundenwünsche zu bedienen, erklärt er. So stehen neben beliebten Klassikern wie dem Roggenmischbrot nach einem Rezept seines Vaters „verrückte neue Produkte“ wie die Rote-Bete-Brötchen oder auch seine handwerkliche Alternative zum industriell gefertigten Knoblauchbaguette: Martin Schäls Variante sieht nicht nur anders aus – rund statt länglich, sondern entsteht ebenfalls im Langzeitverfahren statt schnell-schnell. Das Brot schneidet Schäl ein und fügt Stücke seiner hausgemachten Knoblauchbutter hinzu. Die Kunden backen das Brot zu Hause auf und genießen es zum Beispiel zu Gegrilltem. Beim Standard-Knoblauchbaguette „fresse“ sich der Knoblauch durch das Teiggerüst, sodass dieser „flach wie eine Flunder“ werde, erklärt der Bäckermeister. Seine Knoblauchbrote hingegen bleiben nicht nur formstabil, sondern schmecken auch richtig gut und sind oft schnell ausverkauft. „Ich bin grundsätzlich kein Freund von Fertigprodukten und möchte unseren Kunden Besseres bieten“, erklärt Martin Schäl.

Gebacken wird mit handwerklichen Lebensmitteln aus der Region

Das Bessere beginnt bei den Zutaten, die er vorzugsweise von handwerklichen Betrieben aus der Region bezieht. So stammt das Mehl

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Presse:
Sabine Kraus
Telefon +49 391 568 99 20
sabine.kraus@img-sachsen-anhalt.de

Stefanie Middendorf
Telefon +49 391 568 99 71
stefanie.middendorf@img-sachsen-anhalt.de



primär von der Getreidemühle Schröder in Thale/Harz. Es liegt im Preis höher als Standardware, aber auch in der Qualität. „Man erkennt es zum Beispiel daran, dass das Mehl Feuchtigkeit besser bindet“, so der Bäckermeister. Die Eier legen die Hühner auf dem benachbarten Hühnerhof Steuden, auch die Butter bezieht die Bäckerei von einem lokalen bäuerlichen Betrieb. Das Bessere braucht auch Geduld: Martin Schäl arbeitet mit traditionellen Sauerteigen, die bis zu 48 Stunden Zeit haben, um zu fermentieren. Davon profitiert das Backwerk, denn das Klebergerüst ist stärker und hat eine bessere Porung. Ebenso profitiert der Geschmack, weil sich dank längerer Reifezeit die Aromen im Teig besser entfalten können. Die Kruste wird knuspriger, die Krume saftiger. Und auch der Bauch freut sich – über mehr Bekömmlichkeit, weil Enzyme dank der eingeräumten Zeit und Ruhe schwer verdauliche Bestandteile abbauen.

Better-Burger-Buns

Martin Schäls im Slow-Food-Verfahren hergestellte Brötchen heben sogar das Fast-Food-Produkt schlechthin – den Burger – auf ein neues Level. Davon dürfen sich unter anderem die Kunden des Catering-Unternehmens „Foodxperience2.0“ aus Hettstedt und die Badegäste am Teutschenthaler „Pappel Beach“ überzeugen: Zu den herzhaften Burger-Pattys steuert Schäl hausgemachte Buns bei. Diese werden ebenfalls im Langzeitverfahren hergestellt, aus Weizenmehlteig, geröstetem Altbrot für eine feine Knusprigkeit sowie Butter für eine weiche Krume und dezente Süße. „Die Buns haben einen wunderbaren Geschmack, ganz ohne Zusätze“, erklärt Schäl.

Martin Schäl reicht sein handwerkliches Know-how weiter

Das handwerkliche Know-how hinter seinen Produkten vermittelt Martin Schäl weiter. Er tut es innerhalb seiner Bäckerei mit aktuell neun Mitarbeitenden, inklusive des ehemaligen Lehrlings, der noch vom Vater ausgebildet wurde. Und auch außerhalb: Im Anhaltischen Berufsschulzentrum „Hugo Junkers“ in Dessau führt Schäl Workshops zum traditionellen Backen im Langzeitverfahren durch. Mit MDR-Moderatorin Julia Rosebrock buk er Weihnachtsplätzchen, auf Instagram verfolgen Tausende von Fans und Followern seine Arbeit. Martin Schäl: „Ich trage meinen Beruf nach außen, weil ich stolz darauf bin, etwas mit den Händen zu schaffen, das andere Menschen glücklich macht.“

Das Traditionsunternehmen aus dem Saalekreis wappnet sich für die Zukunft. Mit einer kürzlich auf dem Dach der Bäckerei errichteten Photovoltaikanlage erzeugt man nun eigenen Strom für den Betrieb. Bald werden die Arbeitsplätze, unter anderem mit neuen Tischen, noch ergonomischer eingerichtet. Und trotz des allgemeinen Kostendrucks blickt Martin Schäl positiv in die Zukunft: „Ich habe ein gutes Gefühl, weil wir als Familienbetrieb mit Leidenschaft hinter unserem Handwerk stehen und viel Lob für unsere Qualität ernten.“

Kontakt:
Bäckerei Schäl
Straße der Einheit 17



SACHSEN-ANHALT

Investitions- und
Marketinggesellschaft

06179 Teutschenthal/OT Bahnhof
Tel. 034601-22650
martin.schael@freenet.de
www.bäckerei-schäl.de
www.instagram.com/martin.schael

Autor: Jan Peter Wulf

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Presse:
Sabine Kraus
Telefon +49 391 568 99 20
sabine.kraus@img-sachsen-anhalt.de

Stefanie Middendorf
Telefon +49 391 568 99 71
stefanie.middendorf@img-sachsen-anhalt.de