

13 x Gold für Bioland-Bäcker auf der IBA in München

Bioland-Bäcker überzeugen mit Spitzenqualität. Elf Bioland-Bäcker erhielten heute auf der IBA Gold bei der Prämierung der Bioland-Qualitätsprüfung für Brot.

München / Augsburg, 18. September 2012. Bioland zeichnete gestern im Rahmen der Internationalen Bäckerei-Ausstellung (IBA) elf Bioland-Bäcker für herausragende Bioland-Brote mit Gold aus. Bei der Bioland-Qualitätsprüfung für Brot reichten insgesamt 30 Bioland-Bäcker aus ganz Deutschland 57 Brote ein. Die Fachjury unter der Leitung von Frau Dr. Margit Beck von der TU München (Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Arbeitsgruppe Getreideverfahrenstechnik) prüfte die Qualität der eingereichten Bioland-Brote.

Zur Fach-Jury gehörten neben Dr. Margit Beck auch Mario Jekle, Markus Schirmer und Christoph Verheyen (alle TU München), Markus Ensinger (Meyermühle), Paul Hofmann, Stefanie Müller und Felice Ebert (alle Bioland e. V.) - alle erfahrene DLG-Brotprüfer und bestens vertraut mit dem Bäckerhandwerk und der Lebensmitteltechnik. Die Fach-Jury bewertete die Qualitätskriterien Aussehen, Kruste, Krumenbild, Struktur, Geruch und Geschmack der Brote nach dem anerkannten DLG-Prüfschema.

Die eingereichten Brote zeigten Top-Ergebnisse. Prämiiert wurde 13mal Gold, 33mal Silber und 4mal Bronze. Die Gold-Preisträger sind: Bäckerei Gürtner (Oberroth), Brot- und Feinbäckerei Georg Österlein (Kronach), Fritz Mühlenbäckerei GmbH (Aying/München), Imhof – Die Vollkorn Bäckerei (Nürnberg), PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG (Weißenstadt), Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co. KG (Augsburg, alle sechs Bayern), Bäckerei Konditorei Manfred Müller (Ravensburg-Schmalegg, Baden-Württemberg), Brotgarten Jens Tegtmeyer e.K. (Kassel), Domäne Mechthildshausen Bäckerei (2x Gold, Wiesbaden-Erbenheim), Bäckerei Schill (Berkatal-Frankershausen, alle drei Hessen) und der Lecker Bäcker (2x Gold, Barnstedt, Niedersachsen).

„Die Brotprüfung belegt die hohe Qualität der Bioland-Brote und das handwerkliche Können, biologische Rohwaren naturbelassen und schonend zu verarbeiten“, sagte Jurymitglied und Bioland-Bäckermeister Paul Hofmann. Die Bioland-Bäcker verarbeiten ausschließlich Bioland-Getreide und weitere Bio-Rohstoffe und verzichten auf viele Zusatz- und Hilfsstoffe wie z. B. Backhilfen, die Ascorbinsäure oder Enzyme enthalten. „Aus besten biologischen Zutaten mit handwerklichem Know-how entsteht so hochwertiges Bioland-Brot“, so Hofmann.

Bioland-Brote: Mehr als nur Brot

Bioland-Brote haben zudem Mehrwerte für Mensch und Natur: „Bioland-Brote sind natürlich gesünder für Mensch und Natur, wenn der Acker pestizidfrei, das Grundwasser geschützt und das Klima geschont wird“, hob Dirk Vollertsen, Geschäftsleiter Produkt und Markt bei Bioland, bei der Prämierung hervor. Diese Mehrwerte würdigen die Verbraucher. Die Nachfrage nach

hochwertigen und regionalen Bio-Getreideprodukten steige kontinuierlich, so Vollertsen. Für die Bioland-Partner zähle aufgrund der starken Nachfrage nach Bioland-Brot die regionale Rohstoffsicherung zu den aktuellen Herausforderungen. Bioland-Bäcker könnten noch mehr biologische Rohware aus der Region verarbeiten und vermarkten. „Wir brauchen mehr Bauern, die auf Biolandbau umstellen, damit wir unsere Bäcker auch in Zukunft mit regionaler Bioland-Ware versorgen können“, so Vollertsen.

Die prämierten Bioland-Bäckereien finden Sie im Anhang und auf www.bioland.de.

Ihr Ansprechpartner bei Fragen zur Bioland-Qualitätsprüfung für Brot: Paul Hofmann, Tel. 0821/34680-114, E-Mail: paul.hofmann@bioland.de.

Weitere Fotos in Druckqualität erhalten Sie bei Katja Gilbert, Tel. 0821/34680-178, E-Mail: katja.gilbert@bioland.de.



Bildautor: Bioland

Bildunterschrift: 13x Gold für Bioland-Brote. Bioland zeichnete auf der Internationalen Bäckerei-Ausstellung (iba) in München zehn Bioland-Bäcker aus, die bei der Bioland-Qualitätsprüfung für Brot mit Spitzenqualitäten abschnitten. Die Fachjury unter der Leitung von Frau Dr. Margit Beck von der TU München (Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Arbeitsgruppe Getreideverfahrenstechnik) bewerte Aussehen, Kruste, Krumenbild, Struktur, Geruch und Geschmack der Brote.

Hintere Reihe v.l.n.r.: Mario Jekle (Jury, TU München), Anton Gürtner (Bäckerei Gürtner), Herbert Imhof (Imhof Bäckerei), Alex Mahn (Kruse – Der Lecker Bäcker), Manfred Hartmann (Fritz Mühlenbäckerei), Georg Österlein (Georg Österlein Brot- und Feinbäckerei), Frank Schubert (Schubert Bio & Vollwert Bäckerei), Dirk Vollertsen (Geschäftsleitung Produkt und Markt, Bioland e. V.), Markus Schirmer (Jury, TU München).

Vordere Reihe, v.l.n.r.: Dr. Margit Beck (Jury, TU München), Manfred Müller, Thomas Menze (Bäckerei Mechthildshausen), Ernst Fröber (PEMA Vollkornspezialitäten), Norbert Schill (Bäckerei Schill), Stefanie Müller (Jury, Bioland e. V.), Paul Hofmann (Jury, Bioland e. V.).