Bio-Handwerkskunst
Brot und Backwaren
BIO
nach
EG-Öko-Verordnung
Bio-Produkte haben's drauf.

Entdecken Sie die Genüsse der Bio-Handwerkskunst!

Tradition und Können vereint mit moderner Technologie.

Bei der Herstellung von Lebensmitteln aus biologischem Anbau spielt das Lebensmittelhandwerk eine ganz besondere Rolle. Alle Kunstfertigkeit des handwerklichen Verarbeiters und viel Zeit für die natürlichen Prozesse und die Reifung sind nötig, um geschmacklich individuelle Produkte zu schaffen, wie sie für das Handwerk typisch sind.

Wertvolle, natürliche Bio-Rohstoffe werden in Backstuben, Fleischereien, Käsereien und Brauereien frisch und mit besonders hohen Anforderungen an Qualität und Rezepturen zu leckeren Bio-Produkten verarbeitet. Im Idealfall bezieht der Handwerksbetrieb seine Zutaten direkt von Bio-Bauern aus der Region.

Der Anspruch im Bio-Handwerk, mit nur einem Bruchteil der für konventionelle Produkte rechtlich zugelassenen Hilfsstoffe und Zusätze auszukommen sowie mit Rohstoffen zu arbeiten, die manchmal auch neu für die traditionellen Rezepturen sind, erfordert von den Handwerkern Kreativität und Innovationsgeist. Als Kundinnen und Kunden können Sie es genießen: Entdecken Sie ein individuelles Bio-Sortiment und viele regionale Spezialitäten, immer öfter direkt vor Ihrer Haustür.

Dabei kennzeichnet das Bio-Siegel (siehe Titelseite), dass die Produkte nach EG-Öko-Verordnung produziert sind.
Mit dem Anspruch, Produkte mit zusätzlichen Anforderungen herzustellen, arbeiten viele Bio-Handwerksbetriebe darüber hinaus nach den Richtlinien eines der Öko-Anbauverbände und zeichnen ihre Produkte mit dem jeweiligen Warenzeichen (siehe Rückseite) aus.

In dieser Broschüre stellen Ihnen die Öko-Anbauverbände und Bio-Handwerker die Kunst des Bio-Backhandwerks vor. Entdecken Sie Bio-Handwerkskunst auch in Ihrer Region!

1. Erzeugung

Getreide ist ein wesentlicher Bestandteil in der Fruchtfolge eines Bio-Betriebes.
Am häufigsten werden im ökologischen Landbau Weizen und Roggen angebaut. Sie sind die wichtigsten Getreide für die Bäckerei, Weizen vor allem für feine Backwaren wie Kuchen. Roggen nimmt aufgrund seines guten Wachstums auch auf nährstoffärmeren und sandigen Böden einen bedeutsamen Platz als Öko-Backgetreide ein. Außerdem lässt er sich sehr gut zu Brot verbacken.
Aber auch alte Weizen-Urformen wie Dinkel, Emmer, Einkorn oder Kamut® haben eine besondere Bedeutung im Ökolandbau. Sie erleben eine Renaissance und werden heutzutage vermehrt angebaut. Ökologischer Landbau verzichtet auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln; auch leicht löslicher mineralischer Dünger darf nicht verwendet werden.

2. Lager/Transport

Getreide muss nach der Ernte kühl und trocken gelagert werden. Dies sind die wichtigsten Bedingungen, um Getreideschädlingen keine Chance zu geben. Hinter dem Wort Qualitätssicherung steckt daher vor allem ein gereinigtes Lager, Kühlung und Belüftung des Getreides, regelmäßiges Kontrollieren des Lagergetreides auf Schädlingsfreiheit und die richtige Temperatur. In der Lagerung außerhalb des erzeugenden Bio-Betriebes beginnt auch die peinlich genaue räumliche Trennung von konventionellem Getreide, falls nicht sowieso ausschließlich Bio-Getreide gelagert wird.

Johann Priemer, Antersdorfer Mühle, Biokreis
„In meiner 30-jährigen Tätigkeit als Bio-Müller beim Biokreis-Verband habe ich gelernt, dass es zur Herstellung von gutem Brot weniger darauf ankommt, welches Wetter die Getreidequalität bestimmt hat, sondern was jeder einzelne Berufstand (in der Herstellungskette) aus seinen Rohstoffen macht."
Quelle Foto: Haslinger/PNP

3. Vermahlung

Das Bio-Getreide wird vor der Vermahlung gründlich gereinigt. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zur Unkrautbekämpfung kann der so genannte „Besatz“ (Verunreinigungen) mit Unkrautsamen zusätzliche Arbeit machen. Hierzu bedienen sich die Müllermeister einer ausgeklügelten Technik, damit im Speisegetreide und im Mehl nur das reine Getreide zu finden ist. Dinkel und Hirse werden mit einer festen Samenschale (Spelzen) in die Mühle geliefert und durch Spezialmaschinen geschält.

Der Müller kann aus Getreide Vollkornmehle herstellen, in dem er das gesamte Korn vermahlt und alle Bestandteile des Korns wie Samenschale und Keim im Mehl belässt.
Bei Auszugsmehlen (z. B. Type 405) siebt er je nach Mehltype in unterschiedlicher Menge Schalenteile heraus. Vollkornschrot ist nicht so fein vermahlen wie Vollkornmehl.
Einige Bäckereien haben eine eigene Mühle in der Backstube, um Vollkornmehl oder Vollkornfeinschrot frisch herzustellen.

Ernst Friedemann von Münchhausen und Thomas Clausen, HG Gut Rosenkrantz, Bioland

„Wir mahlen und mischen das Bioland-Getreide in gleichbleibender Qualität. Auch bei schwankender Rohstoffqualität können sich unsere Bäcker und ihre Kunden hierauf verlassen.“ Quelle Foto: HG Gut Rosenkrantz

4. Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten wie Brotgetreide, Flocken, Ölsaaten wie Sesam, die in der Bio-Bäckerei oder Konditorei eingekauft werden, sind zertifizierte Bio-Produkte.
Dies wird bei den gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen geprüft, ebenso wie der Abgleich zwischen eingekaufter und verkaufter Bio-Menge.
In der Regel verwendet der Bio-Bäcker für feine Backwaren wie Kuchen frische Vollmilch und Milchprodukte und schlägt Eier bei der Zubereitung frisch auf. An Fetten werden meistens Butter, kaltgepresste Öle und je nach Gebäck auch ungehärtete Margarine verbacken. Weißer Zucker ist seltener zu finden. Als Süßungsmittel werden stattdessen verschieden helle Sorten Rohrzucker, Honig und Agavendicksaft eingesetzt.
Damit haben Bio-Feinbackwaren einen typisch eigenen Geschmack.

Sauerteig, Backferment oder Hefe

Um eine lockere Krume herzustellen, muss der Teig Poren bilden. Sauerteig ist das natürlichste und älteste Triebmittel zur Brotherstellung. Wenn Roggenschrot mit Wasser stehen gelassen wird, bilden eine Vielzahl von Mikroorganismen (Milchsäurebakterien und Hefen) auf der Oberfläche des Getreides den Sauerteig. Durch Einstellen verschiedener Temperaturen zur Reifung erhält man nach mehreren Stunden den typisch säuerlich-aromatischen Geschmack. Mit Sauerteig können außer Roggenbroten auch Weizen- und Dinkelmehlbrote gebacken werden.

Ein Spezialsauerteig ist das Backferment aus Getreide, Honig und Hülsenfrüchtemehl. Es wird wegen seiner milden Säure geschätzt.

Konditor Heller, Gäa
„Bio-Torten sind für uns Kunstwerke aus Bio-Zutaten. Jede Torte wird von Hand gebacken, gefüllt und dekoriert." Quelle Foto: Verbund Öko-Marktpartner Sachsen

Backhefe besteht aus speziellen Hefepilzen. Sie verarbeitet die Stärke aus dem Getreide. Bei diesem Prozess entsteht unter anderem Kohlendioxid. Aus dem Getreideeiweiß von Weizen, Dinkel und ähnlichen Getreiden bildet sich das so genannte Klebergerüst. Zusammen mit der Ofenhitze entwickeln sich so die Poren im Teig. Der Bio-Bäcker kann hier eine Hefe verwenden, die nur auf ökologisch erzeugten Nährmedien vermehrt wurde. Sie bringt eine besondere Geschmacksnote mit, die von den Kunden geschätzt wird.

Backpulver

Bei Bio-Backwaren wird bewusst Backpulver ohne Phosphate verwendet. Natürlicher Weinstein und Natriumhydrogencarbonat bilden beim Backen im feuchten Teig das Kohlendioxid zur Teig-Lockerung.

5. Produktvielfalt

Der Schwerpunkt der Bio-Bäckerkunst lag viele Jahre in der Entwicklung von Vollkornbackwaren. Weißmehlprodukte sind allerdings inzwischen auch sehr beliebt.

Die Verwendung von ungewöhnlichen Zutaten führt zu einer Vielfalt an Produkten, die Akzente setzt und Bio-Backwaren einzigartig macht. Dazu gehören zum Beispiel Einkorn als Brotgetreide, Agavendicksaft zum Süßen oder Amaranth als getreideähnliches Korn mit einer Eiweißzusammensetzung, die die üblichen Brotgetreide ergänzt.

Bäckerbrüder Neumeier, Demeter:
„Unser betriebseigener Sauerteig braucht 24 Stunden Zeit den Teig zur Reife zu bringen, aber danach ist das Aroma unvergleichlich."
Quelle Foto: Bäckerbrüder Neumeier

6. Verkauf

Bio-Backwaren erkennt der Kunde leicht am Bio-Siegel oder an Produktschildern, die einen Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus biologischer (ökologischer) Erzeugung tragen. Die Begriffe „Bio“ oder „Öko“ sind im Zusammenhang mit Lebensmitteln durch die „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ (EG-Öko-Verordnung) gesetzlich geschützt. Bei der Kennzeichnung der Produkte muss der Name und/oder die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle angegeben werden. Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die unter Einhaltung der EG-Öko-Verordnung hergestellt wurden.

Bei Bäckereien und Konditoreien, die aufgrund ihrer Mitgliedschaft in einem Bio-Verband zusätzliche Anforderungen erfüllen, werden die Produkte mit einem Logo des entsprechenden Verbandes ausgezeichnet. Zu jedem Produkt kann jederzeit die Zusammensetzung nachgefragt werden. Die Bio-Bäckereien sind sich bewusst, dass sie ein spezielles Sortiment anbieten und geben gerne Auskunft zu jedem Detail.

Wer wissen möchte, wo man Bio-Produkte in seiner Region beziehen kann, wird im Internet fündig. Die Anbauverbände des ökologischen Landbaus beispielsweise bieten hierzu Informationen. Hinweise finden sich auch unter www.oekolandbau.de.
.

Bäckerei Morenz, Dresden
„Die Kunden erkennen an den Brotschildern und an unserer Eingangstür am Bio-Siegelaufkleber gleich, dass es hier Bio-Backwaren gibt.“
Quelle Foto: Verbund Öko-Marktpartner Sachsen

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH

„Brot so rein, so ursprünglich und so natürlich wie möglich zu backen." Das ist das Ziel von Siegfried Stocker, dem Inhaber der Hofpfisterei. Seit den 80er Jahren ist die Hofpfisterei Partner von Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V. und hat sich auf Bauernbrote aus reinem Natursauerteig aus Bio-Zutaten spezialisiert.
Bei seiner Verwendung müssen den Broten keinerlei Backhilfen wie Hefe oder Lockerungsmittel zugesetzt werden.
Es ist die große Kunst des Bäckermeisters, den Herstellungsprozess des Sauerteiges über mehr als 24 Stunden genau zu kontrollieren. Denn nur so kann eine optimale Säuerung und Lockerung erreicht werden.

Bio-Feinbäckerei Gugelhupf

„Seit über 35 Jahren produzieren wir in Gundelsheim biologisch vollwertiges Vollkornbrot. Mit dem Verband Ecoland haben wir unsere kleine Bäckerei vollständig umgestellt. Unserer Philosophie ist:
So wie die gute Küche letztlich auf guten Rohstoffen basiert, brauchen auch wir in der Bäckerei optimales Getreide.
Wir können und wollen nicht durch Hilfsmittel mögliche Qualitätsmängel ausgleichen oder kaschieren."

Bäckerei Lorenz

Gerhard Lorenz und seine Ehefrau Sine führen bereits in dritter Generation den in Ostfriesland ansässigen Familienbetrieb. Im Laufe der Jahre hat sich die kleine Landbäckerei zu einem mittelständischen Betrieb entwickelt. Tag für Tag beliefert Gerhard Lorenz Supermärkte, Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe in der Region. Seit 1988 ist die Bäckerei Bioland-Vetragsbäckerei. Sie bezieht einen Großteil ihres Getreides vom benachbarten Biolandhof Garrelt Agena, mahlt es und verarbeitet es zu zwanzig verschiedenen, handwerklich hergestellten Brot- und Brötchensorten in Bio-Qualität.

Hofbäckerei Gottschaller

„Bestärkt von der Jahrhunderte alten Backtradition am Gottschallerhof und angetrieben von der Innovationsfreude an der Verarbeitung biologischer Rohstoffe und der Zusammenarbeit mit dem regionalen Anbauverband Biokreis, arbeiten wir daran, Bio-Brote und -Backwaren zu einem leckeren Angebot für Klein und Groß zu machen."

Bucheckchen Bio-Konditorei Thomas Heller

Kreative Genüsse aus der Konditorei: Wer die kleine Bäckerei betritt, wird staunen, wie wenig Platz man braucht, um die Vielfalt an Backwaren, Torten, Pralinen und Eis herzustellen. Das Geheimnis ist eine genaue Planung, viel Erfahrung und handwerkliches Können, damit alles stets frisch angeboten werden kann.

„Bio ist immer etwas Besonderes fürs Auge. Dies möchten wir gerade mit unseren Torten ausdrücken. Durch die Vielfalt an Bio-Zutaten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt", so Konditormeister Thomas Heller. Entscheidend war für Thomas Heller die Entwicklung von Bio-Gelatine. „Damit erfülle ich den Bio-Standard meines Bio-Verbandes Gäa und kann meiner Phantasie bei der Tortengestaltung freien Lauf lassen."

Bäckerbrüder Neumeier

Die Demeter-Bäckerei Neumeier schwört auf Bio-Qualität. Denn die steht nicht nur für handwerklich gekonnte Verarbeitung mit dem betriebseigenen Sauerteig, sondern auch für enge Kooperation mit den Demeter-Bauern im Chiemgau. „Das sind total fähige, richtig kreative und voll überzeugte Leute," schwärmen Franz und Alfons Neumeier. „Regionalität nehmen wir ernst," betonen die Neumeiers. „Und die Kunden stehen dahinter." An der Theke erfahren die Kunden dann auch etwas über den Oberkulmer Rotkorn, eine heimische Dinkelart, oder das im Chiemgau erdachte Zwillingsbrot mit den charakteristischen zwei 500 g-Laibern.

Hintergrund

Aus Rohstoffen – möglichst ohne Zusatzstoffe – qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen, ist eine Aufgabe, der sich Bio-Bäcker mit Leib und Seele widmen. Und bei der sie auf ihre Kunstfertigkeit sowie auf viel Zeit für natürliche Reifeprozesse setzen. Dabei halten sie sich strikt an die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung. Ein Großteil der Bäckereien und Konditoreien ist Mitglied in einem Bio-Verband. Die Verbandsrichtlinien spiegeln die Qualitätsansprüche und die Kundenwünsche innerhalb der jeweiligen Mitgliedsbetriebe wider. Die wenigen nach EG-Öko-Verordnung erlaubten Zusatzstoffe werden bei den Bio-Verbänden zum Teil nochmals reduziert. Die Bio-Verbände achten auf sinnvolle Verarbeitungsschritte, damit auch verarbeitete Bio-Produkte so natürlich wie möglich sind. Genaue Auskunft erhalten Sie bei den jeweiligen Bio-Verbänden.

Kontrolle

Die gesamte Herstellungskette vom Landwirtschaftsbetrieb bis zu Ladentheke wird jährlich mindestens ein Mal und darüber hinaus auch zwischendurch ohne Voranmeldung durch amtlich zugelassene Kontrollstellen geprüft. Zusätzlich unterziehen sich Bio-Verbandsmitgliedsbetriebe regelmäßig der

Kontrolle hinsichtlich der Bio-Verbandsrichtlinien. Dafür stehen die Kontrollstellen, das staatliche Bio-Siegel und die Warenzeichen der einzelnen Verbände.

Auskunft zu Inhaltsstoffen

Ausführliche Auskunft über der Zusammensetzung der Produkte können alle am Herstellungsprozess Beteiligten geben. Die Nachfrage nach Inhaltsstoffen kann somit schnell beantwortet werden. Suchen Sie das Gespräch mit den Bio-Bäckern, da die kreativen Handwerker ihre Produktvielfalt auf Kundenwünsche und saisonale Ansprüche ausrichten.

Biokreis e.V.
Regensburger Str. 34
94036 Passau
Telefon: 0851-75650-0
www.biokreis.de

Bioland e.V.
Kaiserstr. 18
55116 Mainz
Telefon: 06131-239790
www.bioland.de

Biopark e.V.
Karl-Liebknecht-Str. 26
19395 Karow (Meckl.)
Telefon: 038738-70309
www.biopark.de

Demeter Bund e.V.
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Telefon: 06155-8469-0
www.demeter.de

Ecoland e.V.
Raiffeisenstraße 18
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791-93290451
www.ecoland.de

Gäa – Vereinigung ökologischer Landbau e.V.
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Telefon: 0351-4034253
www.gaea.de

Naturland e.V.
Kleinhaderner Weg 1,
82166 Gräfelfing
Telefon: 089-8980820
www.naturland.de

Überreicht durch:

Impressum

Herausgeberin:
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn,
Bestellungen über 01888-8080800

Redaktion:
Gäa e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau
Verbund Öko-Marktpartner Sachsen e.V.
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Email: info@gaea.de, info@oeko-marktpartner.de

Layout/Grafik:
BBDO Campaign GmbH Berlin

Stand: September 2005
Gedruckt auf 100 %-Recyclingpapier

Diese Broschüre wurde finanziert durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Weitere Informationen finden Sie auch auf den Internetseiten der Verbände oder unter www.oekolandbau.de.