

Brot und Backwaren: Die Bio-Info für unsere Kunden

Kaufen Sie Bio?

Gute Argumente für ökologisch erzeugte Brote und Backwaren:

- Wirtschaften im Einklang mit der Natur (Kreislaufwirtschaft mit möglichst geschlossenen Nährstoffzyklen)
- Keine leicht löslichen mineralischen oder synthetischen Düngemittel
- Vorbeugender Pflanzenschutz statt chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und Unkrautregulierung durch vielseitige Fruchtfolgen
- Vollkornmehle und -schrote werden bevorzugt
- Verzicht auf viele übliche Backmittel wie Emulgatoren, Teigsäuerungsmittel, isolierte Enzyme etc.



Wissen Sie, ...

...was der Unterschied zwischen Vollkornbrot und Bio-Brot ist?

Der Begriff Vollkornbrot besagt nur, dass das Brot aus Vollkornmehl hergestellt wurde. Das Getreide kann aber aus konventionellem Anbau stammen. Nur bei Bio-Vollkornbrot wird das Getreide ökologisch erzeugt.

...warum Bio-Brötchen oft so klein und fest sind?

Die Knusprigkeit und Lockerheit hängt vom verwendeten Mehl und den eingesetzten Backmitteln ab. Bei Bio-Brötchen wird auf viele Backmittel verzichtet und es werden häufig Vollkorn-Weizen- oder Roggenmehle eingesetzt, die generell nicht so stark aufgehen.