



Bioland

Voller Einsatz für das Beste.

**BIOLAND
WIR BACKEN
DAS.**





Gesunde Vielfalt auf Deinem Frühstückstisch

Frisches Brot, traditionell hergestellt, ist ein Genuss: Kultur zum Reinbeißen. Dinkel- oder Roggenbrot, Brötchen oder Semmel, Wecken oder Schrippe: Mit Bioland kommt pure Vielfalt auf Deinen Frühstückstisch.

Vielfalt, die schon an der Wurzel anfängt. Im Boden und auf dem Feld bieten unsere Landwirte der Natur Lebensraum. Bioland arbeitet im Einklang mit der Natur vom Acker bis in die Backstube. Dort verbinden unsere Bäcker innovativ schonende Verarbeitung mit traditionellem Handwerk. Damit aus besten Zutaten wertvolle Lebensmittel werden.

Wir laden Dich ein: Wirf einen Blick in unsere Backstuben. Lerne unsere Landwirte kennen. Lasse Dich inspirieren.

Herzlichst
Jan Plagge
Präsident Bioland e.V.

Beste Äcker für beste Bäcker

Andreas Gruel ist Bioland-Bauer der ersten Stunde.

„**Bioland heißt: 100 % Bio** auf meinem Betrieb. Kein Feigenblatt. Keine Kompromisse.“ Ohne starke Partner in der Region ist das nicht möglich – Partner wie Bernd Sigel von der Bäckerei Scholderbeck.

„Grundlage bei Bioland ist, dass ich morgen ernte, was ich heute säe“. Deswegen pflanzt er Ackerbohnen oder Klee, um Nährstoffe für den Dinkel im nächsten Jahr in der Erde zu speichern. „Diese Pflanzen sind **richtige Klimaschützer**, weil sie die Nährstoffe aus der Luft binden und der chemisch-synthetische Dünger gar nicht erst aufwändig produziert wird.“

„Unser Getreide für die Vollkornbrote kommt zu 100% von Andreas. Gemeinsam rekultivieren wir alte Getreidesorten wie Emmer und Khorasan-Urweizen. Das ist uns eine Herzensangelegenheit – und den Kunden schmeckt es“, erklärt Bernd Sigel. Heute wächst rund um die Burg Teck auf **über 900 Hektar Bio-Getreide** für seine Backwaren. Das entspricht rund 900 Fußballfeldern.





Bioland heißt: 100% Bio auf
meinen Äckern, für meinen
Bäcker – kein Feigenblatt,
keine Kompromisse.

Andreas Gruel mit Bernd Sigel

Das **Getreide hat kurze Wege** in der Region.

„Das ist gut für die Natur, denn unsere Heimat liegt uns am Herzen“, sind sich die beiden einig und ergänzen, „In einer wachsenden Branche schaffen wir im Handwerk Arbeitsplätze mit Zukunft und Tradition.“

Bioland bedeutet mehr Handarbeit und die braucht auch mehr Zeit. „Wir lassen uns, wie die Bioland-Bauern, auf den **Rhythmus der Natur** ein. Andreas kann nicht schnell irgendwas spritzen und wir nicht einfach technische Enzyme nehmen, wenn es uns nicht schnell genug geht“, sagt Bernd Sigel und betont, „dafür brauchen wir Partner und Kunden, die den Wert unserer Arbeit schätzen.“

„**Seit 25 Jahren arbeiten wir mit Bioland** zusammen“, erzählt Bernd Sigel. „Heute haben wir 130 Mitarbeiter und beliefern acht eigene Filialen und über 50 Naturkostläden in der gesamten Region.“




Hier findest Du
Bioland-Bäcker und Höfe
in Deiner Region






Ganz oder gar nicht! Bei Bioland arbeiten alle Bauern zu 100% nach unseren strengeren Richtlinien. Deswegen kommt es auch nicht in Frage, nur einen Teil der Äcker auf Bio umzustellen. Darauf vertrauen unsere Partner und Kunden.



Bioland -
aus Landwirtschaft wird
LandWERTschaft!

So weit das Auge reicht:
Bioland-Felder rund um die Burg Teck.



➔ **Natur pur:** Wir verwenden in Bioland-Backwaren nur natürliche Zutaten! Zum Beispiel nehmen wir das Vitamin C der Acerola-Kirsche statt der synthetischen Ascorbinsäure.

➔ **Weniger Zusatzstoffe – mehr Handwerk:**
Die Natur kennt keine Normen. Das Mehl ist wie das Jahr: immer anders. Damit können wir gut leben.

➔ **Aktiver Naturschutz:** Wir halten Grundwasser, Böden und Getreide frei von chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden.

➔ **Regionale Partnerschaften:** Wir fördern die heimische Wirtschaft und schaffen neue Arbeitsplätze.

➔ **Vielfalt auf dem Feld und auf dem Tisch:**
Wir bewahren alte Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn und bereichern damit die geschmackliche Vielfalt – vom Brot bis zum Bier.

5 Zutaten für 100% Naturgenuss



*Wir haben unsere Prinzipien.
Wir arbeiten vorrausschauend
und sie mit uns!*



mit der Natur -

Pure Lust auf gutes Brot

Es **duftet herzhaf und einladend**, wenn Isis Scherpel zur Arbeit kommt. Mitten im Ruhrgebiet, unweit der alten Zeche Holland.

Malocht wird hier schon seit den 60ern nicht mehr, aber echtes Handwerk genießt hohes Ansehen. „**Geduld ist die wichtigste Zutat für gutes Brot**“, meint Bäckermeisterin Isis Scherpel. „Es beginnt bei unserem Bioland-Getreide, das wir in unserer eigenen Mühle schonend vermahlen. So bleiben wichtige Nährstoffe erhalten.“

Die Leidenschaft für hochwertige natürliche Backwaren ist bei den Kunden längst angekommen. „Neben der **besseren Verträglichkeit** unserer Backwaren, suchen sie Brotgenuss in seiner reinsten Form. Gerade junge Familien setzten sich mit dem Thema Ernährung genau auseinander.“

Weitere Informationen zu Besonderheiten von Bioland-Backwaren findest Du hier



Natürliche Produkte und echtes Handwerk.
Die Bioland-Bäckerei Back Bord in Bochum

Nur 100% Bio
und viel Geduld.

Isis Scherpel
Back Bord Mühlenbäckerei



Wusstest Du, dass ...



... Du drei Quadratmeter Bio-Boden am Leben erhältst, wenn Du ein Kilo Bio-Brot isst?



... sogar das Öl zum Fetten der Formen Bio sein muss?



... wir ausschließlich Bio-Hefe nutzen?

*Superfood für die
wichtigste Flugesellschaft
der Welt*



Acker



Blau leuchten die Kornblumen. **Es summen die Bienen** auf den Feldern. Roter Mohn sprießt zwischen der Gerste, während die Hummeln fleißig Tomaten bestäuben.

Es krecht und fleucht im Bioland. Wir schaffen Lebensraum für kleinste Tiere und winzigste Organismen. **Der Kreislauf des Lebens kommt in Schwung**, denn alle haben genug zu fressen: ob Regenwurm oder Vogel. Wo Wildkräuter blühen, wo die Natur Raum zur Entfaltung hat, entstehen unsere Lebensmittel. Sie sind ganz wörtlich: Mittel zum Leben.

Vielfalt auf unseren Feldern bringt **Vielfalt auf den Tisch**: Von Apfel- bis Zwetschenkuchen. Bunt schmeckt es besser. Uns und unserer Natur!

– Biene – Honig – Brot





Bioland

Voller Einsatz für das Beste.

Mehr erfährst Du direkt
bei uns Bioland-Bäckern.
Du findest uns auf der
interaktiven Karte unter
www.bioland.de

Herausgeber:
Bioland – Verband
für organisch-biologischen
Landbau e.V.

Kaiserstraße 18
55116 Mainz
Tel +49 6131 23979-0
Fax +49 6131 23979-27
info@bioland.de
www.bioland.de

Bildnachweis Bioland e.V./Sonja Herpich, Bäckerei Scholderbeck/Lynn Sigel, Bäckerei Back Bord, Shutterstock/mart

Überreicht von: