

# Merkblätter für Bioland-Vertragsbäcker

„Hinweise und Empfehlungen zur Umsetzung der Bioland-Richtlinien“  
- Zutaten, Hilfsstoffe, Kennzeichnung, Fachliteratur -

## Inhaltsverzeichnis

Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien .....	2
Honig .....	3
Kräuter und Gewürze .....	4
Obst (TK) .....	5
Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Pflanzenöle und -fette .....	6
Reibekäse .....	7
Backzutaten und Backmittel .....	8/9
Backhefe .....	10
Sauerteigprodukte und Backpulver .....	11
Rieselhilfsmittel für Speisesalz .....	12
Trennmittel .....	13
Kennzeichnung und Deklaration .....	14
Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren .....	15

Herausgeber: Bioland e.V.  
Produkt und Markt  
Kaiserstr. 18  
55116 Mainz

Die Merkblätter sind als pdf-Dokumente zum Download in der Bioland-Homepage eingestellt:

[www.bioland.de/bioland/richtlinien/hersteller-richtlinien.html](http://www.bioland.de/bioland/richtlinien/hersteller-richtlinien.html)

# Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien

## Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung in Nicht-Bioland-Qualität

### Erläuterung

Der Bioland e.V. erteilt hiermit gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien eine Verwendungserlaubnis für die nachfolgend aufgeführten Waren bzw. Warengruppen, die in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden bzw. nicht verfügbar sind und in geringfügigem Umfang als Fremdzutat in Bioland-Produkten eingesetzt werden können. Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Beträgt der Anteil der Fremdzutat über 10 % im Bioland-Endprodukt, so ist eine Meldung an den Bioland e.V. zwecks Produktanerkennung erforderlich.

<b>Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung</b>	<b>Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen</b>
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte (Orangenöl, Zitronenöl ...)	
Branntweinessig	
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Drogen (Samen, Schalen, Hölzer ...)	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Mehrfruchtsäften etc.
Gelatine	aus Schweineschwarten; soweit verfügbar, ökologisch zertifiziert
Getreidearten und Pseudo-Cerealien (Hirse, Kamut, Reis, Reismehl, Amaranth, Quinoa, Buchweizen ...)	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter, Vanille	
Grundstoffe für Desserts und Getränke auf Milch-Basis (z.B. Kakaotrunk)	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Kartoffelflocken	
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke nicht verwendbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan ...)	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Rosinen, Sultaninen	
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien
Speisefette (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine z.Zt noch mit konv. Lecithin, ausschließlich aus Sonnenblumen oder Raps
Speiseöle	falls Bioland-Sonnenblumenöl oder -Rapsöl nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Spezialmalze (Backmalze)	falls entsprechende Spezialmalze in Bioland-Qualität nicht verfügbar
Spirituosen (Rum ...)	falls Bioland-Spirituosen nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Süßungsmittel (Dicksäfte, Ahornsirup, Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Topinambursirup, Weißzucker)	
Tee	Spirituosenherstellung
Zitronensaft	

# Honig

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind. Diese Bestimmung gilt auch für Honig.

## Hinweis

Der Bioland e.V. weist darauf hin, dass zahlreiche Imkereien in Deutschland nach Bioland-Richtlinien für die Bienenhaltung arbeiten und eine große Vielfalt an Honigsorten erzeugen. Einige Bioland-Imker haben sich auf das Angebot von Bioland-Honig für Verarbeiter („Verarbeitungshonig“) hinsichtlich Qualitäts- bzw. Verarbeitungseigenschaften, Gebindegröße und Angebotsbedingungen spezialisiert.

Alle Bioland-Vertragsbäcker sind gemäß Bioland-Richtlinien verpflichtet, soweit verfügbar, Bioland-Honig für Backwaren, die mit dem Bioland-Warenzeichen ausgelobt sind, einzusetzen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Ausweitung der ökologischen Bienenhaltung in Deutschland.

## Bezugsquellen

Bitte fragen Sie bei Ihrer Bioland-Vertragsmühle nach Bioland-Honig.

Aktuelle Angebote an Bioland-Backhonig finden Sie auch unter

<http://oeko-komp.de/evoAds2/maerkte/bioland/>

wenn Sie unter „Konsumware“ den „Honig“ auswählen.

Dort können Sie auch eine Suchanzeige aufgeben.

# Kräuter und Gewürze

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen. Gemäß EG-Öko-Verordnung Nr. 889/2008 - Anhang IX - dürfen einige wenige Gewürze und Kräuter aus konventioneller Erzeugung verwendet werden aufgrund nicht ausreichender Verfügbarkeit in Öko-Qualität.

Der Einsatz dieser konventionellen Zutaten aus Anhang IX ist in Bioland-Produkten nur dann zulässig, wenn der Bioland e.V. entsprechend Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien eine schriftliche Ausnahmegenehmigung zu deren Verwendung erteilt hat.

## Hinweis

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Kräutern und Gewürzen aus ökologischer Erzeugung hin (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Nr.	Anbieter von Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern	
1	<b>Berglandkräuter aus Hessen (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Am Molkenborn 14 36179 Bebra-Braunshausen Tel. 06622-919846, Fax 9198470 www.berglandkraeuter.de	<b>Vöpel GmbH &amp; Co. KG</b> (Bioland-Vertragsverarbeiter) St.-Wolfgang-Str. 1, 86669 Königsmoos Tel. 08433-94080, Fax 08433-940888 (für Großabnehmer)
2	<b>Pro Bio GmbH</b> Ottostr. 3, 76344 Eggenstein Tel. 0721-97827-83, Fax 0721-97827-38 www.probio-gewuerze.de	<b>Kräutermühle e.K.</b> Manfred-von-Ardenne-Str. 1 99625 Kölleda Tel. 03635-4060-0, Fax 03635-482620 info@kraeutermuehle.de
3	<b>Gewürzmühle Nesse GmbH</b> Im Tweyad 1, 27612 Loxstedt-Nesse Tel. 04744-9181-0, Fax 04744-9181-71 www.nesse.de	<b>Lebensbaum Ulrich Walter GmbH</b> Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12 49356 Diepholz Tel. 05441-9856-0, Fax 9856-101 www.lebensbaum.de
4	<b>Alfred Galke GmbH</b> Am Bahnhof 1-5, 37534 Gittelde Tel. 05327-86810, Fax 05327-5420 www.galke.com	<b>Gewürzwerk Hermann Laue</b> Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102-496-0, Fax 04102-496-116
5	<b>Herbaria Kräuterparadies GmbH</b> Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau Tel. 08028-9057-0, Fax 08028-9057-54 www.herbaria.de	<b>Heuschrecke Naturkost GmbH</b> Redcarstr. 50a, 53842 Troisdorf Tel. 02241-39726-0, Fax 02241-39726-99 www.heuschrecke.com

## Empfehlung

Die Produkte der o.g. Anbieter sind über den Fachhandel bzw. Naturkostgroßhandel oder direkt über den Hersteller zu beziehen. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale Bezugsquellen.

## Obst (TK)

### Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind. Diese Bestimmung gilt auch für Obst – frisch, TK, als Fruchtzubereitung.

### Hinweis

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Bioland-Tiefkühlobst hin:

#### **nabuko Bio-Großverbraucher-Service (Bioland-Vertragspartner)**

Thorsten Bunge  
von Estorff-Str. 26-30  
29525 Uelzen  
Tel: 0581/976180  
info@nabuko-biogvs.de  
www.nabuko-biogvs.de

- TK-Apfelsegmente
- TK-Apfelwürfel 10 x 10
- TK Erdbeeren IQF
- TK Sauerkirschen entsteint (IQF)
- TK Zwetschgenhälften IQF

Mindestbezug ab 70 kg in 10 kg-Gebinden auch als TK-Mischsortiment pro Lieferung in Bioland-Qualität.

Für Bioland-Vertragsbäckereien mit hohem Bedarf an TK-Obst gibt es verschiedene Obstprodukte in Bioland-Qualität von

#### **Rolker Ökofrucht GmbH (Bioland-Vertragspartner)**

Henning und Peter Rolker  
Osterladekop 5  
21635 Jork  
Tel: 04162/9138900  
info@rolker.com  
www.rolker.com

- TK-Apfelwürfel 10x10
- TK-Erdbeeren IQF
- TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF
- TK-Süßkirchen ohne Stein IQF (zeitweise)
- TK-Zwetschgenhälften, IQF

**Mindestbezug ab einer Palette (500kg) in 10kg-Gebinden.**

# Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Pflanzenöle und -fette

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren ist ungehärtete, nicht umgeesterte, ökologisch zertifizierte Margarine mit Zutaten aus ökologischem Landbau zu verwenden. Lecithin als Emulgator sollte in zertifizierter Öko-Qualität verwendet werden. Ausnahmsweise ist die Verwendung von Bio-Margarine mit konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin zulässig. Backmargarine ist zur Zeit in Bioland-Qualität nicht im Angebot. Soweit verarbeitungstechnisch möglich, sollte alternativ Bioland-Butter eingesetzt werden.

## Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist hin auf folgende Hersteller von ungehärteter, nicht umgeesteter Back- und Ziehmargarine und von Pflanzenfetten mit Zutaten aus ökologischem Landbau:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Backmargarine: Landkrone Back Öko Stange / Block, Creme Öko Block Ziehmargarine: Landkrone Zieh Öko Platte Pflanzenfett: Landkrone Frit Öko Block (Palmöl)	<b>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</b> Auf der Teufelsinsel, 66386 St. Ingbert Tel. 040-57202-239, info@landkrone.de, www.landkrone.de
2	Backmargarine: Naturata-Stange Pflanzenfett: Naturavit-Kokos (Kokosfett)	<b>NaturataSpielberger AG</b> Burgermühle, 74336 Brackenheim Tel. 07135-9815-0, Fax 07135-13499 info@naturataspielberger.de www.naturataspielberger.de
3	Backmargarine: AP70 Bio Ziehmargarine: BP 20 Bio	<b>Royal Lacroix S.A.</b> 4, Avenue Gonda, B-4400 Flémalle Tel. 0032-4338-8484, Fax 0032-4337-6740 www.royale-lacroix.be
4	Backmargarine: Vortella Bio Back Ziehmargarine: Vortella Bio Zieh	<b>Vortella Lebensmittelwerk</b> Schillerstr. 2, 32362 Pr. Oldendorf Tel. 05742-47-0, info@vortella.de, www.vortella.de
5	Backmargarine: Rau Bio Back Ziehmargarine: Rau Bio Zieh	<b>C. Siebrecht Söhne KG</b> Tillystr. 17-21 30459 Hannover Tel. 0511-4107-0 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
6	Tourierbutter: Bio-Tourier-Butter Platte	<b>A. Saumweber GmbH</b> Emil-Geis-Str. 3-7, 81379 München Tel. 089-742161-0 info@asaumweber.de, www.august-saumweber.de

## Empfehlung

Bitte fordern Sie bei Bedarf die Großhandelslisten und Produktspezifikationen bei den Herstellern an. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale Bezugsquellen.

# Reibekäse

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sind zur Herstellung von Bioland-Backwaren Bioland-Molkereiprodukte zu verwenden.

## Hinweis

Vom Bioland-Vertragspartner

### **ÖMA Beer GmbH – Ökologische Molkereien Allgäu**

Immenrieder Str. 4  
88353 Kisslegg  
Tel. 07563-9114-31  
info@oema.de  
www.oema.de

stehen folgende Sorten **Bioland-Reibekäse** zur Verfügung:

- Emmentaler (fein gerieben, 1x10kg o. 10x1kg)
- Emmentaler (grob gerieben, 1x2kg)
- Alm Riegel – würziger Bergkäse (gerieben, 1x10kg),
- Grandioso Hartkäse (gerieben, 1x1kg o. 1x5kg)
- Cheddar (geraspelt, 1x10kg o.10x1kg)

Darüberhinaus steht für Großverbraucher ein geriebener „Spätzles-Käs“ (Schnittkäse, 1x10kg o.10x1kg) zur Verfügung und auf Vorbestellung kann ein Bioland-Back-Camenbert geliefert werden. Bitte fragen Sie nach möglichen Reibemischungen, weiteren Schnitt- und Verpackungsgrößen sowie regionalen Vertriebspartner.

Auch der Bioland-Vertragspartner

### **Privatkäserei Rupp - Rupp AG**

Krüzastrasse 8  
6912 Hörbranz, Austria  
Tel.: 0043-5573-8080  
cheese@rupp.at  
www.rupp.at

bietet einen **Bioland-Reibekäse** an, der zur Verarbeitung in Bioland-Backwaren geeignet und erprobt ist. Es stehen ein Bioland-Gouda Reibekäse mit Raspeln von ca. 3mm Durchmesser und 3-4 cm Länge, 48% Fett in der Trockenmasse und ca. 27% Fett absolut. Bitte fragen Sie nach weiteren Reibekäse-Sorten.

# Backzutaten und Backmittel

## Richtlinien

Backzutaten und Backmittel in zertifizierter Bioland-Qualität werden von Bioland-Vertragsverarbeitern angeboten und sollen - gemäß Bioland-Richtlinien - vorrangig für Bioland-Backwaren verwendet werden. Es gibt weitere Bio-Backzutaten und Bio-Backmittel, die nur dann für Bioland-Backwaren eingesetzt werden können, sofern diese vom Bioland e.V. zugelassen und in der nachfolgenden Liste aufgeführt sind.

Die Verwendung von gluten- und/oder lecithinhaltigen Backmitteln ist laut Bioland-Richtlinien zulässig, wenn sie nur die unter 3.2 und 3.3 der Richtlinien aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten. Lecithin muss in zertifizierter Öko-Qualität verwendet werden. Ausnahmsweise ist die Verwendung von konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin zulässig. Ascorbinsäure und Enzyme sind hingegen grundsätzlich ausgeschlossen. Bitte legen Sie die Rezeptur/Spezifikation und den Namen Herstellernamen bei Backmitteln, die nicht von Bioland-Vertragsbetrieben hergestellt bzw. nicht von Bioland zertifiziert sind, dem Bioland e.V. vorab zur Genehmigung vor.

## Bezugsquellen

Bioland weist auf folgende Bezugsquellen für Bioland-Produkte sowie vom Bioland e.V. zugelassene Bio-Produkte hin:

Nr.	Backzutaten, Backgrundstoffe, Rohmassen, Füllungen	Hersteller
1	Bioland-Gerstenmalzextrakt Bioland-Gerstenmalzmehl	<b>G. F. Rund GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Neckarsulmer Str. 24, 74076 Heilbronn Tel. 07131-95540
2	Bioland-Kartoffelstärke	<b>EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord &amp; Co KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Lange Str. 41, 29439 Lüchow Tel. 05841-976410 niemann@biokartoffelnord.de, www.biokartoffelnord.de
3	ÖkoFee Backgrundstoffe, Premixe und Füllungen	<b>Siegfried Schedel e.K (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Niederauerstr. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses Tel. 09573-2222-0 info@schedel-biobrot.de, www.schedel-biobrot.de
4	Öko-Weizen-Malz-Lecithin (Backgrundstoff für Weizengebäcke)	<b>Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054-9003-36 deffback@t-online.de, www.deffland-gmbh.de
5	Landkrone Back- und Snackfüllungen	<b>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</b> Auf der Teufelsinsel, 66386 St. Ingbert Tel. 040-57202-239 info@landkrone.de, www.landkrone.de
6	Bio-Schokokuvertüre (dunkel), Bio-Vollmilchkuvertüre, Bio-Schokosplitter, Bio-Schokostäbchen, Bio-Nussnougatmasse (dunkel), Bio-Nussnougatcreme, Bio-Schoko-Nussnougatcreme, Bio-Marzipanrohmasse	<b>KESSKO Kessler &amp; Comp. GmbH &amp; Co. KG</b> Königswinterer Str. 11-21, 53227 Bonn Tel. 0228-40000-0, info@kessko.de, www.kessko.de
7	Lubeca Marzipanrohmasse, Nougatmasse, Schokoladenkuvertüren,	<b>Lubeca Lübecker-Marzipan-Fabrik</b> Albert-Einstein-Str. 64, 23617 Stockelsdorf Tel. 0451-49848-0, zentrale@lubeca-marzipan.de www.lubeca-marzipan.de

Nr.	Backmittel	Hersteller
1	Bioland-Dinkel-Premix 15, Ökoback Plus, Ökoback Dinkel 3 %, Ökoback Konzentrat 2 %, Einserback-Dinkel 1% (alle Bioland zertifiziert) sowie Ökoback Dekorschnee	<b>Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054-9003-36, deffback@t-online.de www.deffland-gmbh.de
2	Bohlsener Malzbackmittel: Weizen- und Dinkelback (Bioland zertifiziert)	<b>Bohlsener Mühle (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Mühlenstr. 1, 29581 Bohlsen Tel. 05808-987-0, info@bohlsener-muehle.de www.bohlsener-muehle.de
3	Agrano Bioland Backmittel Dinkel z. Herst. v. Dinkelbrötchen,-brotten,-klein- und Spezialgebäcken sowie Hefeteigen Agrano Bioland Backmittel Weizen z. Herst. v. Weizenbrötchen,-brotten,-klein- und Spezialgebäcken sowie Hefeteigen (beide Bioland-zertifiziert)	<b>C.Siebrecht Söhne KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511-4107-0 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
4	OBEG Bioback Langzeit-Brötchen-Backmittel, auch für Dinkelbackwaren (Bioland-zertifiziert)	<b>OBEG Hohenlohe GmbH &amp; Co KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Zell 3, 74575 Schrozberg Tel. 07195-942011 Obeg-baeck@t-online.de, www.obeg.de
5	ÖkoFee Einkorn- und Coolback	<b>Siegfried Schedel e.K. (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Niederauerstr. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses Tel. 09573-2222-0 info@schedel-biobrot.de, www.schedel-biobrot.de
6	Broeback, k.b.A Brötchen-Backmittel, speziell auch für Dinkelbackwaren, weil weizenfrei.	<b>Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH Gut Rosenkrantz (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Oderstr. 45, 24539 Neumünster Tel. 04321-990-22 bickhove@gut-rosenkrantz.de, www.gut-rosenkrantz.de
7	Bio-Back	<b>Logo Backmittel GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Gärtnerstr. 1, 88285 Bodnegg Tel./Fax. 07520-923075
8	Ökostolz Vit. C	<b>Meyermühle (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Hammerstr. 1, 84034 Landshut Tel. 0871-607-0, Fax 0871-607-44 info@meyermuehle.de
9	Goldjungs (Brötchen-Backmittel)	<b>Bauck GmbH &amp; Co. KG</b> Duhlenweitz 4, 29571 Rosche Tel. 05803-9873-0 info@bauckhof.de, www.bauckhof.de

# Backhefe

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sollten Hefe und Hefeferzeugnisse verwendet werden, die auf ökologisch erzeugten Rohstoffen gezüchtet sind.

Der Einsatz von herkömmlicher Backhefe ist nur dann zugelassen, wenn eine Zusicherungserklärung des Lieferanten vorliegt, dass die Hefe nicht unter Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt wurde.

## Hinweise

Seit einigen Jahren ist die **Biohefe „Bioreal“** als erste Bio-Hefe auf dem Markt. Die Produkteigenschaften wurden kontinuierlich verbessert, sodass sie für alle üblichen Anwendungszwecke eingesetzt werden kann.

Die Bioreal wird nach einem patentierten Verfahren auf der Basis von Öko-Weizen, Öko-Weizenkeimen und Bierhefe als Substrat ohne Einsatz von synthetischen Vitaminen und anorganischen Salzen als Wuchs- und Hilfsstoffe hergestellt. Zum Aufschluss der Stickstoff- und Kohlenstoffquellen kommen lediglich Enzyme zum Einsatz. Der zusätzliche Einsatz von Milchsäurebakterien sorgt für einen intensiveren Geschmack und eine längere Frischhaltung der Gebäcke.

Seit Anfang 2009 steht in Deutschland als weitere Bio-Hefe die **Backhefe Bio Knospe der Hefe Schweiz AG** zur Verfügung. Sie wird auf der Grundlage von Bio-Melasse gezüchtet.

## Empfehlung

Der Bioland-Verband empfiehlt seinen Vertragsbäckern, vorzugsweise die oben genannten Bio-Hefen einzusetzen.

Die **BIOREAL-Hefe** wird hergestellt von:

### **Agrano GmbH & Co.**

Hauptstr. 1-3, 79359 Riegel am Kaiserstuhl  
Tel. 07642-67-263,  
info@agrano.de, www.agrano.de

Bitte informieren Sie sich auf der Homepage oder direkt bei der Fa. Agrano über die Vertriebspartner der BIOREAL-Hefe in Ihrer Region.

Die **Backhefe Bio Knospe** wird in Deutschland vertrieben durch:

### **Deutsche Hefewerke GmbH (DHW)**

Bucher Hauptstr. 53-55  
90427 Nürnberg  
Tel. 0911-99345-0, Fax. 0911-99345-40  
info@hefewerke.de, www.hefewerke.de

**Bitte fragen Sie bei Ihren Bioland-Vertragsmühlen nach den o.g. Bio-Hefen.**

## Sauerteigprodukte

### Richtlinien

Bei der Herstellung von Bioland-Backwaren ist aufgrund von qualitativen und ernährungs-physiologischen Vorteilen eine betriebseigene Sauerteigführung vorzuziehen. Für die natürliche Anzucht können ökologisch zertifizierte Sauerteig- und Weizenvorteig-Starter eingesetzt werden. Diese Anforderung gilt auch bei Führung eines separaten Bio-Sauerteiges im Betrieb, für den betriebseigenes Anstellgut oder Starter aus ökologischer Erzeugung zu verwenden ist.

### Bezugsquellen

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Öko-Sauerteigprodukten hin:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Bio-Starter BackNatur Ferment (Sauerteig-Starter) Bioland-Flüssigsauer Reinzucht-Sauerteig Dinkel	<b>Ernst Böcker GmbH &amp; Co. KG</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Ringstr. 55-57, 32427 Minden/Westf. Tel. 0571-83799-0 info@sauerteig.de, www.sauerteig.de
2	Bioland-Grundteig	<b>Bioland Markt GmbH</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg Tel. 0821-34680-140 info@bioland-markt.de, www.bioland-markt.de
3	StartGut: für Bio-Brotfermentation Roggensauer Dinkelsauer	<b>IsernHäger GmbH &amp; Co.</b> Lohner Weg 2, 30916 Isernhagen Tel. 05139-999-50, info@isernhaeger.de, www.isernhaeger.de
4	Bioreal Levafresh (Flüssiger Sauerteig mit aktiven Hefen und Laktobazillen)	<b>Agrano GmbH &amp; Co. KG</b> Hauptstrasse 1-3, 79359 Riegel am Kaiserstuhl Tel. 07642-67263 info@agrano.de, www.agrano.de
5	Teiglockerungsmittel: Sekowa Grundansatz Mais-Spezial-Backferment	<b>Sekowa Backtechnik GmbH</b> Postfach 80, 61195 Florstadt Tel. 06035-5061-5061
6	Agrano Bäckerlob: Ferment (Weizenvorteig-Starter) Direkt (Weizenvorteig)	<b>C. Siebrecht Söhne KG</b> Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511-4107-0 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de

## Backpulver

Bio-Backpulver (mit Extrakt aus Bio-Traubensaftkonzentrat)	<b>Agrano GmbH &amp; Co KG</b> Hauptstr. 1-3 79359 Riegel a. Kaiserstuhl Tel. 07642-67263 info@agrano.de, www.agrano.de
---	---

# Rieselhilfsmittel für Speisesalz

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) für Bioland-Backwaren verwendet werden, **möglichst ohne Rieselhilfsmittel**. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumcarbonat (E 170) oder Magnesiumcarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, darf grundsätzlich nicht verwendet werden. Der Bioland e.V. akzeptiert ausnahmsweise auch Kieselsäurepräparate (Calcium- und Magnesiumsilikate, E 552 –553) als Rieselhilfsmittel.

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist gemäß Bioland-Richtlinien möglich, wenn die Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen beachtet werden (siehe Kapitel „Kennzeichnung und Deklaration“).

## Hinweise und Empfehlungen

Bioland empfiehlt, Meersalz oder Steinsalz **ohne Fließhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Fließhilfsmittel ist im Naturkosthandel erhältlich. Darüber hinaus weist der Bioland e.V. auf folgende Salzhersteller hin, die richtlinienkonforme Speisesalze anbieten (bitte erkundigen Sie sich direkt beim Hersteller nach Lieferbedingungen und Gebindegrößen):

Nr.	Steinsalze ohne Rieselhilfsmittel	Hersteller
1	esco Stein-Speisesalz (diverse Körnungen) esco Kristall-Natursalz (Körnung 0,7 – 0,16 mm, Sichtersalz)	<b>esco – european salt company GmbH &amp; Co. KG</b> Landschaftsstr. 1, 30159 Hannover Tel. 0511-85030-0 info@esco-salt.com www.esco-salt.com
Nr.	Siedesalze	Hersteller
1	Luisenhaller Küchensalz (trad. Pfannensiedeverfahren)  (als „Salinas Reines Natur Salz“ auch bei Salinas Salzkontor GmbH, Hauptstr. 6, 29471 Gartow, Tel. 05846-1208, im Programm)	<b>Saline Luisenhall GmbH</b> Greitweg 48, 37081 Göttingen Tel. 0551-93026, info@siedesalz.de www.siedesalz.de
2	Bad Reichenhaller Markensalz (mit Calcium- und Magnesiumcarbonat als Trennmittel)	<b>Südsalz GmbH</b> Verkaufsbüros Bad Friedrichshall oder München

Bei geeigneter Lagerung des Salzes im Backbetrieb (keine zu hohe Luftfeuchtigkeit) und bei schnellem Verbrauch (kürzere Lagerfristen) kommt es im Allgemeinen nicht zum Verklumpen.

# Trennmittel

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur **ökologisch zertifizierte** Trennmittel sowie Trenn- und Schneidöle zugelassen. Dies gilt auch für alle Zutaten der Trennmittel landwirtschaftlichen Ursprungs wie

- pflanzliche Öle und pflanzliche Fette,
- Getreidemehle,
- native Stärke, Quellstärke,
- natives, nicht modifiziertes Lecithin.

Mit dieser Richtlinienänderung hat der Bioland e.V. der Marktentwicklung Rechnung getragen, da inzwischen eine **ausreichende Verfügbarkeit von Trennmitteln aus ökologischer Erzeugung**, die zum Einfetten und Einsprühen von Backformen und Backblechen geeignet sind, von Seiten verschiedener Hersteller gewährleistet ist.

Die Verwendung von konventionellen Trennölen, die in der Regel auf Soja- oder Rapsöl basieren, ist aus Gründen der Qualitätssicherung nicht mehr zu tolerieren. Durch den zunehmenden Einsatz von gentechnisch veränderten Rohstoffen besteht die Gefahr des unerwünschten Eintrags von GVO, die über herkömmliche Trennöle den Bioland-Backwaren anhaften können. Hier gilt es, vorsorglich mögliche Risiken von vornherein auszuschließen.

Des Weiteren ist die Verwendung von **Bienen- oder Carnaubawachs** als Trennmittel für Bioland-Backwaren zugelassen.

## Bezugsquellen

Der Bioland e.V. weist nachfolgend auf Bezugsquellen für **ökologisch zertifizierte Trenn- und Schneideöle** hin, deren Einsatz den Bioland-Richtlinien entspricht:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Landkrone Vitax TR Öl harzfrei (100 % kbA)	<b>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</b> Auf der Teufelsinsel, 66386 St. Ingbert Tel. 040-57202-239, info@landkrone.de, www.landkrone.de
2	Dübör Vitax Öl Dübör Trennaktiv Bio 200	<b>Dübör Groneweg GmbH &amp; Co. KG</b> Grüner Sand 72, 32064 Bad Salzuflen Tel. 05222-9344-17, info@dubor.de, www.dubor.de
3	BIO TR Oel flüssig BIO TR Oel spezial BIO super cut (Bio-Gleit- und Schneideöl)	<b>boyens backservice GmbH</b> Gildestr. 76-80, 49461 Ibbenbüren Tel. 05451-9637-0, www.boyensbackservice.de
4	allesgute Bio Trennwax 100	<b>BIB – Ulmer Spatz</b> Mainzer Str. 152-160, 55411 Bingen am Rhein Tel. 06721-790-0, info@BIB-UlmerSpatz.de, www.BIB-UlmerSpatz.de
5	Öko Trenn Fix	<b>Naturkost Übelhör GmbH &amp; Co KG</b> Friesenhof-Bahnhof 23-25, 88299 Leutkirch Tel. 07567-9881-0, info@naturkost-uebelhoer.de, www.naturkost-uebelhoer.de

# Kennzeichnung und Deklaration

## Bioland-Auslobung

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte im Sortiment und jederzeit transparent für die Kunden sein. Der Aushang eines Bioland-Werbeplakates im Schaufenster oder im Verkaufsraum allein genügt zur Auslobung nicht, denn die Kunden sollen die Bioland-Backwaren durch eine produktbezogene Kennzeichnung der Backwaren im Brotregal oder in der Theke leicht und ohne Nachfragen erkennen können.

Bitte verwenden Sie keine Eigenkreationen des Bioland-Zeichens, sondern die im Gestaltungshandbuch für Verpackungen genannten möglichen Auslobungsvarianten. Nur so profitieren Sie vom hohen Bekanntheitsgrad, der Wiedererkennbarkeit und dem positiven Image von Bioland. Alle Gestaltungsentwürfe sind vor Drucklegung dem Bioland e.V. zur schriftlichen Freigabe vorzulegen. Hierzu schicken Sie bitte Ihren Entwurf am besten direkt an [gestaltung@bioland.de](mailto:gestaltung@bioland.de).

## Zutatenliste

Eine **vollständige Deklaration** aller Zutaten in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber dem Verbraucher. Deshalb sind auch die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten (z.B. Backmittel, Premixe) vollständig aufzulisten. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Die Auflistung der verwendeten Zutaten gilt insbes. für den Ladenverkauf. Deshalb ist im Verkaufsraum eine **Liste der Bioland-Produkte** mit den verwendeten Zutaten deutlich sichtbar zu platzieren, z.B. durch einen Aushang oder durch eine für den Verbraucher jederzeit zugängliche Liste oder Kladde, die ausgelegt wird. Die Zutatenliste ist stets auf aktuellem Stand zu halten.

## Besondere Kennzeichnungsbestimmungen

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen, weil diese Information für bestimmte Risikogruppen ein wichtiges Einkaufskriterium darstellt. Dazu wird im Verkaufsraum ein gut sichtbares Hinweisschild oder ein Aushang angebracht. Eine Kennzeichnung von Jodsalz unmittelbar am Produkt wird als nährwertbezogene Angabe gemäß der Nährwertkennzeichnungs-VO angesehen, das die Verpflichtung zur produktbezogenen Nährwertkennzeichnung beinhaltet.

Vollkorn: Bioland-Backwaren dürfen nur als Vollkornbackwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehlen und -schroten hergestellt sind. Dies ist auch bei Verwendung von Bioland-Restbrot zu beachten.

Auszugmehle: Bioland-Backwaren sind bei Verwendung von Auszugsmehlen unter Angabe der Mehltypen zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung kann, muss aber nicht auf dem Preisschild erfolgen, wenn der Platz dafür nicht ausreicht. Zumindest erfolgt jedoch eine Angabe der Mehltypen in der Zutatenliste, die im Laden aushängt oder ausliegt.

## Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren

Fachpraxis-  
buch

Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (Hrsg.):  
**Qualitätsoptimierung ökologischer Backwaren**  
Fachpraxisbuch für handwerkliche Backwarenhersteller; Autoren:  
Anke Kähler und Ulrich Müller; Behr's Verlag, Nov. 2005,  
120 Seiten, ISBN 3-89947-235-7, Preis: 39,50 €; Bestellung bei:  
KÖN, Bahnhofstr. 15, 27374 Visselhövede, Tel. 04262-9593-00

Das Fachpraxisbuch enthält u.a. folgende Themen:

- Ergebnisse, Tipps und Anwendungsrezepturen für versch. Gebäcke
- Qualitätsmerkmale und Beurteilungskriterien für den Rohstoff „Mehl“
- Zutaten, Zusatzstoffe und Herstellungsverfahren für Öko-Backwaren
- Qualitätsprüfung
- Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Unterbruchbackmethode
- Kältetechnik
- Backprotokolle

Praxis-  
Handbuch

Paul Hofmann:  
**Der Biobäcker**  
Das Praxis-Handbuch fürs professionelle Backen mit ökologischen  
Rohstoffen, Loseblattsammlung mit Infos, Tips und Rezepten.  
incl. CD-Rom  
nur noch verfügbar beim Bio-Service-Team, Tel. 082134680-170,  
Fax.0821-34680-175

Merkblatt

Bioland Beratung GmbH, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen, Forschungs-  
institut für biologischen Landbau (Hrsg.):  
**Biodinkel – Hochwertige Backwaren durch Optimierung von Anbau und Verarbei-  
tung**  
Autoren: Anke Kähler, Carsten Meyer, Klaus Münzing,  
Susanne Plaumann, Simone Selig u. Günther Unbehend  
Verlag Die Werkstätten, Göttingen 2009

Das 20seitige Merkblatt liefert neben Hinweisen für Landwirte zu Anbau, Aufbereitung und  
Lagerung von Dinkel vor allem Informationen für Bio-Bäcker zum Einfluss von Dinkelsorte  
und Mahlverfahren auf das Backverhalten. Es beschreibt u.a. einen Backversuch, mit dem  
Bäcker die technologischen Eigenschaften von Dinkelmehl einschätzen können.

Der Leitfaden ist das Ergebnis eines vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirt-  
schaft und Verbraucherschutz geförderten mehrjährigen Projektes, in dem Bioland und das  
"Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide am Max Rubner-Institut" in Detmold ge-  
meinsam praktische Fragen von Dinkelanbau und Dinkelverarbeitung erforscht haben.

Zu bestellen ist das Heft gegen 3 € Schutzgebühr plus Versandkosten beim  
Bioland-Verlag per Fax 06131-14086-97 oder per Email an [abo@bioland.de](mailto:abo@bioland.de).