

Das volle Biokorn – der Gesundheit und Umwelt zuliebe

Das Beste aus dem vollen Korn

Das volle Getreidekorn enthält alle lebenswichtigen Nährstoffe. Die meisten Vitamine, Mineralstoffe, Fette und Ballaststoffe sitzen in den Randschichten des Korns. Getreideprodukte mit den gesamten Bestandteilen des Korns sind somit gesundheitlich wertvoller als jene, die aus Weißmehl hergestellt sind.

Vollkornbrot oder -brötchen müssen lt. EG-Öko-Verordnung zu mindestens 90% aus Vollkornmehlerzeugnissen bestehen. Bioland schreibt zu 100% ökologisch erzeugtes Vollkorngetreide vor.

Kritiker raten gerne vom Verzehr von Vollkornprodukten ab: Ein Bestandteil des Vollkorns – die Phytinsäure – hat die Eigenschaft, in der Nahrung enthaltene Mineralstoffe wie Calcium und Eisen zu binden und damit unserer Verwertung zu entziehen. Durch eine sachgerechte Verarbeitung wird die Phytinsäure jedoch inaktiviert. So wird die Phytinsäure im Getreide durch die Sauerteigführung unwirksam.

Die Umwelt schützen und dabei genießen!

Durchschnittlich verspeist jeder Deutsche jährlich etwa 85 kg Brot und Kleingebäck. Würde das hierfür notwendige Getreide ökologisch erzeugt werden, könnte eine Anbaufläche von 6.000 km² nachhaltig bewirtschaftet werden. Dies entspräche in etwa der zehnfachen Fläche des Bodensees. Eine Fläche, auf der keine Pestizide und leichtlösliche Mineraldünger eingesetzt würden. Der Energieverbrauch würde gegenüber der konventionellen Erzeugung um 150.000.000 Liter Diesel und der Kohlendioxid-Ausstoß um 690.000 Tonnen vermindert. Gute Gründe für die Agrarwende auf dem Frühstückstisch: Der Kauf von 1 kg Bioland- Brot sichert die ökologische Bewirtschaftung von 2 qm Getreidefläche.

Bioland informiert



Bioland

Reinheitsgebot für Bioland-Brot

Bioland-Brot wird aus Bioland-Getreide und weiteren Bio-Rohstoffen hergestellt. Die eingesetzten Zutaten und Hilfsstoffe dürfen weder mit gentechnischen Verfahren hergestellt noch mit Mikrowellen oder ionisierenden Strahlen behandelt werden. Die Bioland-Bäcker verwenden zur Teiglockerung Hefe, Sauerteig oder Backferment – ein spezieller Sauerteig bestehend aus Honig, Getreide und Hülsenfrüchtemehl. Der Sauerteig sorgt dafür, dass sich der typische säuerlich-aromatische Geschmack auf natürliche Art entfaltet und das Brot länger frisch bleibt.

Imitationen von Sauerteigen sind bei Bioland unzulässig. Dies gilt zum Beispiel für die Verwendung von Milch- und Essigsäure aus Melasse, die den Säurecharakter eines Sauerteiges nachahmen. Diese „Light-Version“ bewirkt ein vermindertes Aroma und einen verringerten Aufschluss der Nährstoffe.

Für konventionelles Brot und Kleinbackwaren werden häufig Backhilfsstoffe eingesetzt, die Ascorbinsäure oder Enzyme beinhalten. Die Verwendung der Enzyme wird den Kunden in der Regel nicht aufgezeigt. Bioland setzt keine isolierten Enzyme ein und benennt alle verwendeten Brotbestandteile.

Bioland-Bäckereien in Ihrer Nähe finden Sie unter www.bioland.de