

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
Kräuter und Gewürze	4
Süßungsmittel.....	5
Rieselhilfsmittel für Speisesalz	6
Obst und Gemüse (TK und vorverarbeitet)	7
Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Butterschmalz, Pflanzenöle und -fette.....	9
Trennmittel.....	11
Käse.....	12
Backzutaten und Backmittel	13
Backhefe.....	16
Sauerteigprodukte	17
Backpulver	18
Kennzeichnung und Deklaration	19
Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren.....	20

Herausgeber: Bioland e.V.
Kaiserstr. 18
55116 Mainz

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

<http://www.bioland.de/ueber-uns/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.

Nicht-Bioland Bio-Rohware von deutschen **Gäa**-Betrieben darf ohne separate Genehmigung bzw. Zulassung von Bioland-Verarbeitern zur Herstellung von Bioland-Produkten verwendet werden.

Beim Einsatz von Fremdzutaten (= Nicht-Bioland-Zutaten) müssen Zutaten bzw. Waren von Betrieben, die von **Naturland** zertifiziert sind, bevorzugt eingesetzt werden. Das betrifft nur vereinzelte Rohwaren, auf die in der folgenden Tabelle verwiesen wird. Nur wenn diese nicht verfügbar oder nicht geeignet sind, dürfen im Rahmen der folgenden Regelungen Fremdzutaten anderer Herkunft eingesetzt werden.

Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Beträgt der Anteil der einzelnen Fremdzutat aus dieser Liste über 10 % im Bioland-Endprodukt oder der Anteil aller im Produkt eingesetzten Fremdzutaten über 20 %, so ist ein Antrag auf Produktzulassung bei der Bioland Qualitätssicherung zu stellen.

Für feine Backwaren und Dauerbackwaren (**nicht für Brot und Kleingebäck!**) mit einem hohen Anteil an Zutaten, die in Bioland-Qualität nicht oder nicht ausreichend verfügbar sind, wie Kuvertüren, Nüsse, Saaten, Marzipan u.a. muss der Bioland-Anteil bei mindestens 50% liegen. Hierbei ist besonders auf den Einsatz von **Bioland-Rübenzucker** zu achten. Sofern Nicht-Bioland-Zucker eingesetzt wird, ist ein Antrag auf Produktzulassung bei der Bioland Qualitätssicherung zu stellen.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte, ätherische Öle (Orangen, Zitronen,...)	
Branntweinessig	falls Bioland-Apfelessig nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Chia	Naturland-Qualität ist zu bevorzugen
Drogen (Samen, Schalen, Hölzer ...)	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Speiseeis, Desserts, Mehrfruchtsäften etc. Beim Einsatz von Mangopüree ist Naturland-Qualität zu bevorzugen
Gelatine	aus Schweineschwarten
Getreidearten und Pseudo-Cerealien, die einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden (z.B. Hirse, Kamut, Reis, Amaranth) sowie deren Erzeugnisse	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter	Zusätze müssen den Bioland-Vorgaben entsprechen
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Schokolade/Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Kokosnuss und daraus hergestellte Produkte	

Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke oder -Kartoffelstärke nicht verwendbar bzw. nicht verfügbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan...)	Beim Einsatz von Nüssen (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln) ist Naturland-Qualität zu bevorzugen.
Oliven, Kapern, Peperoni	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Trockenfrüchte	Beim Einsatz von Ananas, Aprikosen, Feigen, Mango und Sultaninen ist Naturland-Qualität zu bevorzugen
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien Beim Einsatz von Sesam ist Naturland-Qualität zu bevorzugen
Speisefette (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine nur mit Öko-Lecithin
Speiseöle	falls Bioland-Sonnenblumenöl oder -Rapsöl nicht verfügbar bzw. nicht geeignet; Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Herstellerberatung oder Qualitätssicherung
Spezialmalze (Backmalze)	falls entsprechende Spezialmalze in Bioland-Qualität nicht verfügbar
Spirituosen (Rum ...)	falls Bioland-Spirituosen nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Süßungsmittel (Dicksäfte, Vollroh-, Rohrohr-, Weißzucker, Ahorn, Topinambur-, Zuckerrübensirup)	falls Bioland-Rübenzucker nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist
Tee, der einheimisch nicht in Bioland-Qualität erzeugt wird (z.B. schwarzer Tee, grüner Tee)	
Tomatenmark, passierte Tomaten, getrocknete Tomaten	
Zitronensaft und weitere Säfte oder Saftkonzentrate aus Obst	falls in Bioland-Qualität nicht verfügbar

Kräuter und Gewürze

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Gemüse und Obst sind nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen. Diese dürfen in EU-Bio-Qualität eingesetzt werden, sofern keine geeigneten Bioland-Kräuter und/oder -Gewürze zur Verfügung stehen.

Hinweis

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

Anbieter von Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern	
Berglandkräuter aus Hessen (Bioland-Vertragsverarbeiter) Am Molkenborn 14, 36179 Bebra Tel. 06622/9198-46, Fax -47 info@berglandkraeuter.de, www.berglandkraeuter.de	Völpel GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) St.-Wolfgang-Str. 1, 86669 Königsmoos Tel. 08433/9408-0, Fax -88 info@voelpel.net, www.voelpel.net
TRO-KOST Gemüse-Trocknungs- u. Nahrungsmittel GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Heidenäckerstr. 17, 69207 Sandhausen Tel.: 06224/9301-0, Fax -50 info@tro-kost.de, www.tro-kost.de	Herbaria Kräuterparadies GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau Tel. 08028/9057-0, Fax -54 info@herbaria.de, www.herbaria.de
FRUTAROM Savory Solutions GmbH (vormals Gewürzmühle Nesse GmbH bzw. Gewürzmüller) Siemensstraße 1, 70825 Korntal-Münchingen Tel. 07150/2090-0, Fax -7000 sginfo@frutarom.com, www.nesse.de	Lebensbaum Ulrich Walter GmbH Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12, 49356 Diepholz Tel. 05441/9856-0, Fax -101 www.lebensbaum.de
Alfred Galke GmbH Am Bahnhof 1, 37539 Bad Grund Tel. 05327/8681-0, Fax -20 info@galke.com, www.galke.com	Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102/496-0, Fax -104 info@hela.eu, www.hela.eu
Kräutermühle GmbH Manfred-von-Ardenne-Str. 1, 99625 Köllda Tel. 03635-40600, Fax -482620 info@kraeutermuehle.de, www.kraeutermuehle.de	Heuschrecke Naturkost GmbH Redcarstr. 50a, 53842 Troisdorf Tel. 02241/39726-0, Fax -99 www.heuschrecke.com
Gewürzmühle Brecht GmbH Ottostraße 1, 76344 Eggenstein Tel. 0721/97827-0, Fax. -38 info@gewuerzmuehle-brecht.de www.gewuerzmuehle-brecht.de	Hamburger Gewürz-Mühle Hermann Schulz GmbH Großmannstr. 221, 20539 Hamburg Tel. 040/789701-0, Fax. -30 www.gewuerzmuehle.de

Empfehlung

Die Produkte der o.g. Anbieter sind über den Fachhandel bzw. Naturkostgroßhandel oder direkt über den Hersteller zu beziehen. Bitte klären Sie mit dem Hersteller die Bezugsmöglichkeiten. Auch unterstützt die betreuende Bioland-Geschäftsstelle Sie gerne bei der Suche nach regionalen Bezugsquellen.

Süßungsmittel

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst sind zum Süßen folgende Süßungsmittel erlaubt:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfel- und Birnendicksaft)
- Ahornsirup
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker, Weißzucker (Affinade)*)
- Sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

*Weißzucker darf nur für Fruchtzubereitungen, Konfitüren, Gelees und Sauerkonserven verwendet werden

Bei der Herstellung von Fruchtnektaren dürfen Süßungsmittel nur für Fruchtnektare aus Früchten mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist, entsprechend der Anlage zu § 1 Abs. 1 der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup verwendet werden

Gemäß den allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind.

Hinweis und Bezugsquellen

Speisehonig:

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-Markenzeichen ausgelobt sind, einzusetzen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Ausweitung der ökologischen Bienenhaltung in Deutschland.

Bitte fragen Sie bei Ihrem Bioland-Lieferanten nach Bioland-Honig.

Aktuelle Angebote an Bioland-Honig zur Verarbeitung finden Sie auch unter

<http://www.bioland.de/infos-fuer-erzeuger/warenboerse.html> wenn Sie unter „Konsumware“ den „Honig“ auswählen. Sie können dort auch eine Suchanzeige aufgeben.

Produkte aus Zuckerrüben:

Der Bioland e.V. weist auf folgenden Hersteller von Bioland-Rübenzucker hin:

rebio – Regionale Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Schwalbenstr. 21, 72108 Rottenburg

Kontakt: Andrea Greule, Tel. 07472/9844-14, Fax 07472/9844-29, E-Mail: andrea.greule@rebio.de

Dreher Agrarrohstoffe GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Hatternholzweg 4, 88239 Wangen-Schauwies

Kontakt: Berthold Dreher, Tel. 07520/91489-10, Fax 07520/91489-99,

E-Mail: berthold.dreher@agrarrohstoffe.eu

Rieselhilfsmittel für Speisesalz

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) **möglichst ohne Rieselhilfsmittel** für Bioland Gemüse- und Obsterzeugnisse verwendet werden. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumkarbonat (E 170) oder Magnesiumkarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, oder andere außer den beiden o.g. Rieselhilfsmitteln, dürfen nicht verwendet werden. Die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen über den Einsatz anderer Rieselhilfsmittel findet erst nach eingehender Prüfung statt.

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 Rieselhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Rieselhilfsmittel 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 oder bei Handelsvertretungen nach den u.a. Salzen sowie den dazugehörigen Lieferbedingungen, Gebindegrößen und ggf. Weiterverkäufer. Der Bezug direkt über den Hersteller ist zumeist nicht möglich, da die Abnahmemengen zu groß sind.):

Nr.	Steinsalze ohne Rieselhilfsmittel	Hersteller
1	esco Stein-Speisesalz (verschiedene Körnungen) esco Kristall-Natursalz	esco – european salt company GmbH & Co. KG Landschaftsstr. 1, 30159 Hannover Tel. 0511/85030-0, Fax -131 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)	Saline Luisenhall GmbH Greitweg 48, 37081 Göttingen Tel. 0551-38487-0, Fax -10 info@siedesalz.de, www.siedesalz.de
2	<u>Bad Reichenhaller Grobes Alpensalz</u> (im 500 g Beutel, ohne Trennmittel) <u>Speisesalz</u> ohne Trennmittel oder mit Calciumcarbonat (je im 25 kg Sack)	Südwestdeutsche Salzwerte AG Salzgrund 67 , 74076 Heilbronn Tel: 07131/ 959-0, Fax: -180 info@suedsalz.de, www.suedsalz.de www.bad-reichenhaller.de

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

Obst und Gemüse (TK und vorverarbeitet)

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 und Gemüse – frisch, tiefgekühlt (TK) oder als Fruchtzubereitung.

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass es sich hier jeweils um das aktuelle Bioland-Sortiment handelt, welches sich laufend erweitern bzw. ändern kann. Fragen Sie deshalb einfach bei Ihrem Anbieter nach, falls sich das gesuchte Produkt nicht auf der Sortimentsliste befindet. Bitte erkundigen Sie sich auch bei ihrer regionalen Geschäftsstelle oder Herstellerberatern nach regionalen Lieferanten.

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

nabuko Bio Großverbraucher-Service (Bioland-Vertragspartner)

Thorsten Bunge e.K.

Von-Estorff-Str. 26-30, 29525 Uelzen, Tel: 0581/976180

info@nabuko-biogvs.de, www.nabuko-biogvs.de

TK-Apfelwürfel 10x10

TK-Apfelsegmente

TK-Erdbeeren IQF

TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF

TK-Süßkirschen ohne Stein IQF (zeitweise)

TK-Sauerkirschen ohne Stein IQF

TK-Zwetschgenhälften, IQF

Mindestbezug 70 kg in 10 kg-Gebinden, auch als TK-Mischsortiment pro Lieferung

Zusätzlich werden auch geschnittene Bioland-Gemüse (ready cut) angeboten. Aktuell gut verfügbar sind Kartoffeln, Knollen- und Wurzelgemüse, Kohl, Fruchtgemüse, Kräuter, Salate, Äpfel, die z.B. als Bioland-Möhren-Raspel, Bioland-Möhren-Stifte geliefert werden können.

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: 04162/91389-00, Fax: -18

info@rolker.com, www.rolker.com

TK-Apfelwürfel 10x10

TK-Apfelsegmente

TK-Erdbeeren IQF

TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF

TK-Süßkirschen ohne Stein IQF (zeitweise)

TK-Sauerkirschen ohne Stein IQF

TK-Zwetschgenhälften, IQF

Mindestbezug: 1 Palette (500kg) in 10kg-Gebinden.

Grüner Punkt Naturkost GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Schwankirchener Str. 28, 94491 Hengersberg, Tel: 09901/18-72, Fax: -79

info@gruener-punkt-naturkost.de, www.gruener-punkt-naturkost.de

TK-Produkte in Bioland-Qualität nicht im Standard-Sortiment, aber auf Anfrage ab bestimmter Menge erhältlich.

Bioland-Tiefkühlgemüse wird angeboten von

Demeter Felderzeugnisse GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Neue Bergstr. 13, 64665 Alsbach, Tel: 06257/9340-0, Fax: 06257/9340-19/-49
demeter@felderzeugnisse.de. www.demeter-felderzeugnisse.de
Ansprechpartner Großverbraucher:
Frau Birmelin, birmelin@felderzeugnisse.de, 06257/9340-44
Frau Müller, k.mueller@felderzeugnisse.de, 06257/9340-16

Aktuelles TK-Gemüse-Sortiment, in verschiedenen Schnitten und Verpackungseinheiten (4x2,5kg, 1x10kg, 1x20kg) erhältlich: Erbsen, Kohlrabiwürfel, Möhrenwürfel, Möhrenstifte, Zwiebelscheiben, Zwiebelwürfel (6mm oder 10 mm), Rote Bete Würfel, Kürbiswürfel Hokkaido, Kartoffelwürfel.

BIO-FROST Westhof GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Rudolf-Scheer-Str. 2, D-25797 Wöhrden, Tel: +49 4839 9532-0, Fax: +49 4839 9532-20
buero@bio-frost.de, www.westhof-bio.de

Aktuelles Bioland-TK-Gemüse-Sortiment, in verschiedenen Schnitten und Verpackungseinheiten erhältlich:
Verschiedene Sortierungen, auf Nachfrage, Säcke* oder Oktabiner**: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen
Säcke*: Gelbe Bete (6x6 oder 10x10 mm), Gurken (10x10 mm), Kartoffeln, 6x6 oder 10x10 mm), Kohlrabi (10x10 mm), Lauch (in verschiedene Ringe geschnitten), Möhren (6x6 oder 10x10 mm), Pastinaken (6x6 oder 10x10 mm), Rote Bete (10x10 mm), Tomaten (ganz), Zucchini (10x10 mm), Paprika (10x10 mm)
* Säcke haben je nach Gemüse 15-25 kg Gewicht und werden auf Europaletten gepackt
** Oktabiner haben je nach Gemüse bis zu 1 t Gewicht und werden auf DIN-Industriepaletten gepackt

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

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren ist ungehärtete, nicht umgeesterte, ökologisch zertifizierte Margarine einzusetzen. Lecithin als Emulgator ist in zertifizierter Öko-Qualität zu verwenden. Die Verwendung von Bio-Margarine mit konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin ist nur mit Ausnahmegenehmigung zulässig (bis 31.12.2018). Margarine ist in Bioland-Qualität nicht verfügbar.

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist hin auf folgende Hersteller von ungehärteter, nicht umgeesterter Back- und Ziehmargarine und von Pflanzenfetten mit Zutaten aus ökologischem Landbau. Das darin verwendete Lecithin hat nicht immer Öko-Qualität. Deshalb bitte konkret danach fragen bzw. einen Antrag auf Ausnahmegenehmigung bei der Bioland-Qualitätssicherung stellen:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Backmargarine: Rau Bio Back Ziehmargarine: Rau Bio Zieh	C. Siebrecht Söhne KG (Bioland-Vertragspartner) Tillystr. 17-21, 30459 Hannover, Tel. 0511/422001-02, Fax 0511/4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
2	Tourierbutter: Bio-Tourierbutter Platte	A. Saumweber GmbH (Bioland-Vertragspartner) Emil-Geis-Str. 3-7, 81379 München, Tel. 089-742161-0 info@saumweber.biz, www.saumweber.biz
3	Pflanzenfett: Naturavit-Kokos (Kokosfett)	Naturata AG Am alten Kraftwerk 6, 71672 Marbach Tel. 07144/8961-0, kontakt@naturata.de, www.naturata.de
4	Backmargarine: AP70 Bio Ziehmargarine: BP 20 Bio	Royal Lacroix S.A. 4, Avenue Gonda, B-4400 Flémalle Tel. 0032/433-88484, Fax -76740, www.royalelacroix.be
5	Backmargarine: VORTELLA-Bio-Back (4 x 2,5 kg Stange) Ziehmargarine: VORTELLA-Bio-Zieh-Platte (5 x 2 kg Platte)	Vortella Lebensmittelwerk W. Vortmeyer GmbH Schillerstr. 2, 32361 Pr. Oldendorf, Tel. 05742/47-0, Fax -199, info@vortella.de, www.vortella.de
6	Backmargarine: Fauser Bio Back Stange (auch ohne Lecithin erhältlich) Pflanzenfett: Landkrone Frit Öko Block/Eimer (15 kg bzw. 2 kg; Palmöl)	Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH Auf der Teufelsinsel 1-3, 66386 St. Ingbert Tel. 06894-7077, Fax -7477 info@landkrone.de, www.landkrone.de
7	Backmargarine: Alsan-Bio Verpackungsgröße 250 g Block	ALSAN-WERK Johs. Thormählen GmbH & Co. KG Horster Landstr. 11, D-25358 Horst (Holstein) Tel: 0 41 21- 5 00 44, Fax: 0 41 21- 5 03 91, www.alsan.de
8	Senna Universal SG OA BIO 4x2,5 kg Bitte auf Öko-Lecithin achten!	Senna Nahrungsmittel GmbH & Co. KG Stockhamnergasse 19, AT-1140 Wien Hr. Peter, Tel. 0043/0191042-180, roland.peter@senna.at
9	Butterschmalz (Ayurvedisches Ghee) Gebindegrößen: 3,5 kg und 8,5 kg Eimer	Lilith GmbH (Bioland-Vertragspartner) Meißner Str. 191, 01445 Radebeul Tel. 0351-407 63 092, Fax 0351-465 61 113 info@lilith-gmbh.com, www.lilith-gmbh.com

10	Butterschmalz (Ayurvedisches Ghee) Gebindegrößen: 18 kg Eimer, 3 kg Eimer, 1.300 g Eimer	Bergpracht Milchwerk GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragspartner) Eisenbacher Straße 4, 88069 Tettnang-Siggenweiler Tel. 07542 9334-0, Fax 07542 9334-40 info@bergpracht.de, www.bergpracht.de
11	Blockbutter Sauerrahm 10 kg Blockbutter Süßrahm 10 kg	ÖMA Beer GmbH, Ökologische Molkerei Allgäu (Bioland-Vertragspartner) Am Mühlbach 2, 88161 Lindenberg/Allgäu Tel. +49 (0)8381-8890-100, Fax. +49 (0)8381-8890-500 info@oema.de, www.oema.de
12	Blockbutter 10 kg Blockrolle 2 kg	Martin Bauhofer Käserei GmbH (Bioland-Vertragspartner) Kofeld 4, 88285 Bodnegg Tel. +49 (0) 7520 94735-0 info@bauhofer.net, www.bauhofer.net
13	Süßrahmbutter 10 kg	Upländer Bauernmolkerei GmbH (Bioland-Vertragspartner) Korbacher Straße 6, 34508 Willingen – Usseln Tel. 05632 / 9486-0, Fax. 05632 / 9486-30 info@bauernmolkerei.de, www.bauernmolkerei.de
14	Tourierbutter Platte 5x2 kg	A. Saumweber GmbH (Bioland-Vertragspartner) Emil-Geis-Straße 3-7, 81379 München Tel. +49 (0)89 74 21 61-0, Fax. +49 (0)89 74 21 61-37 info@saumweber.biz, www.saumweber.biz
15	Butter: 5 kg	Hofmolkerei Dehlwes GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragspartner) Trupe 17, 28865 Lilienthal Tel. 04298 699433, Fax. 04298 6334 info@hofmolkerei-dehlwes.de, www.hofmolkerei-dehlwes.de
16	Butter: 5 kg, 10 kg Eimer	Hamfelder Hof Bauernmeierei GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragspartner) Dorfstraße 35, 21493 Mühlenrade Tel. 0 41 59 / 8 23 90 40, Fax. 0 41 59 / 8 23 90 49 info@hamfelderhof.de, www.hamfelderhof.de
17	Butter: 2,5 kg Rolle	Andechser Molkerei Scheitz GmbH (Bioland-Vertragspartner) Biomilchstr. 1, 82346 Andechs Tel. + 49 (0)8152 / 379-0, Fax. + 49 (0)8152 / 379-201 scheitz@andechser-molkerei.de, www.andechser-natur.de
18	Butter: 2,5 kg Riegel, 10 kg Block, 25 kg Block	Allgäu Milch Käse eG (Bioland-Vertragspartner) Landstraße 41, 87452 Kimratshofen Tel. +49 (0)8373 9801-0, Fax. +49 (0)8373 9801-25 info@allmikaes.de, www.allmikaes.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.

Trennmittel

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur **ökologisch zertifizierte** Trennmittel bzw. 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.

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

Inzwischen gilt diese Regelung auch für Produkte, die nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert sind – pflanzliche Öle, Bienen- sowie Carnaubawachs dürfen nur noch ökologisch zertifiziert eingesetzt werden – mit Ausnahme des Einsatzes von Lecithin.

Bitte achten Sie deshalb besonders auf den Einsatz von Öko-Lecithin, was selbst bei einem bio-zertifizierten Trennmittel noch in konventioneller Qualität enthalten sein kann – diese Einschränkung gilt noch bis zum 31.12.2018.

Bezugsquellen

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

Nr.	Produkte	Hersteller
1	<u>Landkrone Vitax harzfrei kbA</u> 100% kbA, 10 Liter Kanister	Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH Auf der Teufelsinsel 1-3, 66386 St. Ingbert Tel. 06894-7077, Fax -7477 info@landkrone.de, www.landkrone.de
2	<u>Bio ST-Öl</u> Backtrennmittel für Bleche u. Formen <u>Trennaktiv Bio 200</u> Schneid-/Gleitöl für Brotschneidemaschinen, Teigteiler, Teigtrichter u.a.	Dübör Groneweg GmbH & Co. KG Grüner Sand 72, 32107 Bad Salzufen Tel. 05222/9344-0, Fax -50 info@dubor.de, www.dubor.de
3	Bio-Backtrennmittel: <u>BIO flüssig</u> <u>BIO spezial</u> <u>BIO super cut</u>	boyens backservice GmbH Gildestr. 76-80, 49461 Ibbenbüren Tel. 05451/9637-0, Fax -16 info@boysensbackservice.de, www.boyensbackservice.de

Käse

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

Am Mühlbach 2, 88101 Lindenberg/ Allgäu
Tel. 08381/ 8890 100

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),
- Cheddar (geraspelt, 1x10kg o.10x1kg)

Darüber hinaus steht für Großverbraucher ein geriebener „Spätzles-Käs“ (Schnittkäse, 1x10kg o.10x1kg) zur Verfügung. Auf Vorbestellung kann ein Bioland-Back-Camembert geliefert werden.

Bitte fragen Sie nach möglichen Reibemischungen, weiteren Schnitt- und Verpackungsgrößen sowie regionalen Vertriebspartner.

Privatkäserei Rupp - Rupp AG

Krüzastasse 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. 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.

Bergpracht-Milchwerk GmbH & Co. KG

Eisenbacher Str. 4, 88069 Tettnang
Tel. 07542/9934-0, Fax 07542/9934-40
E-Mail info@bergpracht.de, www.bergpracht.de

bietet folgende tiefgekühlte (IQF) Bioland-Käseprodukte an: Trakaya **Hirtenkäse**-Würfel (6mm/14mm), **Blau-schimmel**-Würfel (6mm), **Brie** in Scheiben (110x55mm, ca. 15g; 8kg Karton), **Brie** Granulat (8kg Karton), **Mozzarella-Perlen** (1g), **Mozzarella-Scheiben** (d: 60mm, 10g), **Bodenseer (Weichkäse)**, 1.300g-Laib)

Die meisten der o.g. Käseprodukte sind in 10 kg-Gebinden (Karton) verfügbar, wenn nicht anders angegeben.

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 für Brot und Backwaren aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten. Lecithin muss in zertifizierter Öko-Qualität verwendet werden. Ausnahmsweise ist die Verwendung von **konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin** zulässig. Hierfür kann eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden, die höchstens bis zum 31.12.2018 gültig ist, da laut der EG-Öko-Verordnung ab dem 01.01.2019 nur noch Öko-Lecithin eingesetzt werden darf. Ascorbinsäure und Enzyme sind hingegen grundsätzlich ausgeschlossen. Bitte legen Sie die Rezeptur/Spezifikation und den 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.	Backgrundstoffe, Backmittel, Backzutaten, Füllungen und Rohmassen	Hersteller
1	<u>Bioland Gerstenmalzmehl</u> , aktiv <u>Bioland-Aromamalz</u> , dunkel inaktives Gerstenmalzmehl für dunkle Baguette, Wurzelbrote, Saatenbrötchen oder Brote <u>Bioland Weizengluten</u> für Weizenkleingebäcke	OBEG Hohenlohe GmbH & Co KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) Zell 3, 74575 Schrozberg Tel. 07935-1545, Fax -1381 info@obeg.de, www.obeg.de
2	<u>Bioland Röstmalzextrakt</u> (im 5 und 10 Liter Gebinde) <u>Bioland Weizenmalzmehl</u> (1 Palette: 30 x 25 kg Papierbeutel) <u>Bioland-Gerstenmalzextrakt</u> (inaktiv) (im 10 kg Gebinde)	Georg Friedrich Rund GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Neckarsulmer Str. 24, 74076 Heilbronn Tel. 07131/9554-0, Fax -99 info@lindenmeyer.de, www.georg-friedrich-rund.de
3	<u>Bioland-Weizenmalzmehl</u> , aktiv, zur Herstellung von Weizenkleingebäcken <u>Bioland-Weizenkleber</u> <u>Öko-Weizen-Malz-Lecithin</u> für Weizengebäcke <u>Ökoback PLUS</u> (Brötchenbackmittel) <u>Ökoback DINKEL 3 %</u> (Brötchenbackmittel) <u>Bioland-Einserback-Dinkel 1%</u> - weizenfrei (alle Bioland-zertifiziert) <u>Ökoback-Dekorschnee</u>	Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054/900-336, Fax -338 info@deffland-gmbh.de, www.deffland-gmbh.de
4	<u>Bohlsener Weizenback</u> , Bioland-zertifiziert Backmittel zur Herstellung v. Weizenbrötchen, Weizenbrotten, Weizenklein- u. Spezialgebäcken sowie Hefeteigen <u>Bohlsener Dinkelback</u> , Bioland-zertifiziert	Bohlsener Mühle (Bioland-Vertragsverarbeiter) Mühlenstr. 1, 29581 Bohlsen Tel. 05808/987-0, Fax -55 info@bohlsener-muehle.de, www.bohlsener-muehle.de

	Backmittel zur Herst.v. Dinkelbrötchen u. Dinkelbrot, Dinkelklein- u. Spezialgebäcken sowie Hefeteigen	
5	Bioland Oblaten, essbar Bioland-Aufdruck mit Malzextrakt	Bio Service Team GmbH Versandbüro und Lager Stätzlinger Str. 80, 86165 Augsburg Telefon: 0821/34680-170, Fax: -175 servicehandel@bioland.de, www.bioserviceteam.de
6	<u>Agrano Bioland-Backmittel Dinkel</u> zur Herst. v. Dinkelbrötchen,-brot, -klein- u. -spezialgebäcken, Hefeteigen <u>Agrano Bioland-Backmittel Weizen</u> zur Herst. v. Weizenbrötchen u. -brot, -klein- u. -spezialgebäcken, Hefeteigen	C. Siebrecht Söhne KG (Bioland-Vertragspartner) Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511/422001-02, Fax 0511/4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
7	<u>OBEG Bioback Langzeit</u> für Weizen- und Dinkelkleingebäck für Langzeitführung, Gärunterbrechung und –verzögerung - weizenfrei <u>OBEG Bioland-Weizenkraft</u> Brötchenbackmittel f. Gärverzögerung, Gärunterbrechung u. Langzeitführung <u>OBEG Bioland-Dinkelkraft</u> zur Herst. von Dinkelkleingebäck, Dinkelbrot u. Dinkelhefefeingebäck, f. alle Führungsarten <u>OBEG Weizenkraft, basis</u> Zugabe 2%, Brötchenbackmittel f. Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Langzeitführung (alle Bioland-zertifiziert)	OBEG Hohenlohe GmbH & Co KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) Zell 3, 74575 Schrozberg Tel. 07935-1545, Fax -1381 info@obeg.de, www.obeg.de
8	<u>Bio-Back – Malzbackmittel</u> <u>Bio-Dinkel-Back</u> (beide Bioland-zertifiziert)	Logo Backmittel GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Gärtnerstr. 1, 88285 Bodnegg Tel. 07520/923075, logobackmittel@aol.com
9	<u>ÖkoFee Coolback, Bioland-zertifiziert</u> Spezialbackmittel f. Langzeitführung u. Tiefkühlteiglinge <u>ÖkoFee Einkornback, Bioland-zertifiziert</u> auf Einkornbasis zur Herstellung aller Brötchenarten	Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses Tel. 09573/2222-0, Fax -12 info@schedel-biobrot.de, www.schedel-biobrot.de
10	<u>Bio-Premiumback</u> Herstellung von Weizenkleingebäck, -brot und -vollkorngebäck <u>Ökostolz Vit. C</u> für Gärunterbrechung/-verzögerung	Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachfolger AG (Bioland-Vertragsverarbeiter) Hammerstr. 1, 84034 Landshut Tel. 0871/607-0, Fax -44 info@meyermuehle.de, www.meyermuehle.de
11	<u>Broeback „Schedel“, kba., weizenfrei</u> Brötchen-Backmittel, speziell auch für Dinkelbackwaren, weil weizenfrei. <u>Ökoback-Plus Kälte</u> weitere Teigverbesserungsmittel <u>GR Biobackmittel „Verband“</u> Backmittel für Weizenkleingebäck, 5% Dosie-	Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH Gut Rosenkrantz (Bioland-Vertragsverarbeiter) Oderstr. 45, 24539 Neumünster Tel. 04321/990-0, Fax -20 service@gut-rosenkrantz.de, www.gut-rosenkrantz.de

	<p>rung, Gebindegröße 25 kg</p> <p><u>GR Biobackmittel „weizenfrei“</u></p> <p>Zur Herstellung von Brötchen, 3% Dosierung</p> <p>Gebindegröße 20 kg</p> <p>http://www.gut-rosenkrantz.de/pdf/Sortimentsliste.pdf</p>	
12	<p><u>Demeter-Backmittel Goldjungs</u></p> <p>Brötchen-Backmittel</p>	<p>Bauck GmbH & Co. KG</p> <p>Duhenweitz 4, 29571 Rosche</p> <p>Tel. 05803-98730, Fax -1241</p> <p>info@bauckhof.de, www.bauckhof.de</p> <p>Bäckerberatung Adrian Hoffmann</p> <p>Tel. 05803-987370,</p> <p>adrian.hoffmann@bauckhof.de</p>
13	<p><u>Bioland-Kartoffelstärke</u></p> <p><u>Bioland-Kartoffelflocken</u></p>	<p>EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord & Co KG</p> <p>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</p> <p>An den Gärten 24, 29439 Lüchow</p> <p>Tel. 05841/9764-10, Fax -08</p> <p>niemann@biokartoffelnord.de,</p> <p>www.biokartoffelnord.de</p>
14	<p>Bioland-Kartoffelflocken</p>	<p>OBEG Hohenlohe GmbH & Co KG</p> <p>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</p> <p>Zell 3, 74575 Schrozberg</p> <p>Tel. 07935-1545, Fax -1381, info@obeg.de,</p> <p>www.obeg.de, Ansprechpartner: Franz Schmid,</p> <p>franz.schmid@obeg.de, Tel. 07195/942011</p>
15	<p>ÖkoFee Backgrundstoffe, Premixe und Füllungen</p>	<p>Schedel – Der ökologische Bäckspezialist GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</p> <p>Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses, Tel. 09573/2222-0, Fax -12</p> <p>info@schedel-biobrot.de,</p> <p>www.schedel-biobrot.de</p>
16	<p>Landkrone</p> <p>Back- und Snackfüllungen</p>	<p>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</p> <p>Auf der Teufelsinsel 1-3, 66386 St. Ingbert</p> <p>Tel. 06894-7077, Fax -7477</p> <p>info@landkrone.de, www.landkrone.de</p>
17	<p>Bio-Schokoladen-, Bio-Vollmilchkuvertüre, Bio-Schokosplitter, Bio-Schoko-Stäbchen, Bio-Nussnougatcreme, Bio-Schoko-Haselnuss-Nugatcreme, Bio-Marzipanrohmasse</p>	<p>KESSKO Kessler & Comp. GmbH & Co. KG</p> <p>Königswinterer Str. 11-21, 53227 Bonn (Beuel)</p> <p>Tel. 0228/40000-0, Fax -77</p> <p>info@kessko.de, www.kessko.de</p>
18	<p>Lubeca Marzipanrohmasse, Nougatmasse, Schokoladenkuvertüren</p>	<p>Lubeca Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG</p> <p>Albert-Einstein-Str. 64, 23617 Stockelsdorf/Lübeck, Tel. 0451/49-8480, Fax -92337</p> <p>zentrale@lubeca-marzipan.de</p> <p>www.lubeca-marzipan.de</p>
19	<p>Ökoback-Dekorschnee</p>	<p>Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</p> <p>Spessartstr. 10, 63633 Birstein</p> <p>Tel. 06054/900-336, Fax -338</p> <p>info@deffland-gmbh.de, www.deffland-gmbh.de</p>

Backhefe

Richtlinien

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

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.

Als weitere Bio-Hefe stehen die **Backhefen von Bio Knospe, Agrano** und **F.X. Wieninger** zur Verfügung. Sie werden auf der Grundlage von Bio-Melasse gezüchtet.

Empfehlung

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

Die **BIOREAL-Hefe** und **Bio-Melassehefe** werden 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

Die **Wieninger Hefe** wird hergestellt von:

F.X. Wieninger GmbH

Alte Poststraße 81, 94036 Passau
Tel. 0851-8447, info@wieningerhefe.de, www.wieningerhefe.de

Bitte fragen Sie auch 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	Ernst Böcker GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) Ringstr. 55-57, 32427 Minden Tel. 0571/83799-0, Fax -20 info@sauerteig.de, www.sauerteig.de
2	<u>Bioland-Roggensauerteig Extrakt</u> , getrocknet, 12 x 30 g, 1 kg, 25 kg <u>Bioland-Dinkelsauerteig Extrakt</u> 12 x 30 g, 2 * 0,5 kg, 25 kg <u>Bioland-Natursauerteig flüssig</u> 10 x 150 g	BioVegan GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Krugbäckerstr. 12, 56235 Ransbach-Baumbach Tel. 02623/9268-0, Fax 02623/9268-12 info@biovegan.de, www.biovegan.de
3	<u>Agrano Bäckerlob Bio</u> Emulgatorfreies Backmittel z. Herstellung von Weizenkleingebäck <u>Bio-Dinkelback</u> Flüssiger Sauerteig <u>Bioreal Flüssigbackmittel</u> Flüssiges Backmittel <u>Bioreal Hefe-Sauerteig</u> Flüssige Bio-Hefe mit Laktobazillen	C. Siebrecht Söhne KG (Bioland-Vertragspartner) Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511/422001-02, Fax 0511/4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
4	<u>Bioland-Roggen-Vollkorn-Sauerteig</u> (getrocknet) Gebinde: 1 kg, 20 kg	Lecker's Bio Manufaktur GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Hinter dem Turm 31, 55286 Wörrstadt Tel. 06732/91600-67, Fax-91 family@leckers.de, www.leckers.de
5	Teiglockerungsmittel: Grundansatz Grundansatz, glutenfrei Spezial-Backferment Mais-Spezial-Backferment	Sekowa Backtechnik GmbH Basaltstr. 8-10, 61197 Florstadt Tel. 06035/9606-0, Fax -100 info@sekowa-backtechnik.de, www.sekowa-backtechnik.de www.sekowa.de
6	Bioreal Levafresh (Flüssiger Sauerteig mit aktiven Hefen und Laktobazillen)	Agrano GmbH & Co. KG Bahnhofstr. 35, 79359 Riegel am Kaiserstuhl Tel. 07642/67-263, Fax -269 info@agrano.de, www.agrano.de
7	StartGut: für Bio-Brotfermentation Roggensauer Dinkelsauer	IsernHäger GmbH & Co. Lohner Weg 2, 30916 Isernhagen FB Tel. 05139/9995-0, Fax -19 info@isernhaeger.de, www.isernhaeger.de



Backpulver

Bio-Backpulver Gebinde: 1 kg, 25 kg	BioVegan GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Krugbäckerstr. 12, 56235 Ransbach-Baumbach Tel. 02623/9268-0, Fax 02623/9268-12 info@biovegan.de, www.biovegan.de
Bio-Backpulver (Bio-Maisstärke, Reinweinstein, Natron) Gebinde: 1 kg, 2 kg, 25 kg	Lecker's Bio Manufaktur GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Hinter dem Turm 31, 55286 Wörrstadt Tel. 06732/91600-67, Fax-91 family@leckers.de, www.leckers.de
Bio-Backpulver (mit Extrakt aus Bio-Traubensaftkonzentrat) Einsetzbar für alle Gebäckarten Gebinde: 1 kg, 25 kg	Agrano GmbH & Co. KG Bahnhofstr. 35, 79359 Riegel am Kaiserstuhl Tel. 07642/67-263, Fax -269 info@agrano.de, www.agrano.de

Kennzeichnung und Deklaration

Bioland-Auslobung

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

Bitte verwenden Sie keine Eigenkreationen des Bioland-Markenzeichens sondern die in den Richtlinien zur Markennutzung genannten möglichen Auslobungsvarianten. Nur so profitieren Sie vom hohen Bekanntheitsgrad, der Wiedererkennbarkeit und dem positiven Image von Bioland. Logo-Dateien und die Richtlinien zur Markennutzung schickt Ihnen Ihre Bioland-Geschäftsstelle gerne zu. **Alle Gestaltungsentwürfe sind vor Drucklegung dem Bioland e.V. zur schriftlichen Freigabe vorzulegen. Hierzu senden Sie bitte Ihren Entwurf direkt an gestaltung@bioland.de.**

Zutatenliste

Eine **vollständige Deklaration** aller Zutaten in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber den Kunden. 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 insbesondere 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 bitte auch bei der 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

Fachpraxisbuch 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, Tipps 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, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (Hrsg.):

Biodinkel – Hochwertige Backwaren durch Optimierung von Anbau und Verarbeitung

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, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderten mehrjährigen Projektes, in dem Bioland und das "Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide am Max Rubner-Institut" in Detmold gemeinsam 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 abo@bioland.de.