



103 Bioland-Brote und -Würste mit Gold ausgezeichnet

19.12.2023 | Bioland e.V.

Bei den Bioland-Qualitätsprüfungen 2023 erhalten viele Wurstwaren und Brote Bestnoten

Verarbeiter von Bioland-Produkten machen aus weniger mehr: Sie dürfen aufgrund der Bioland-Richtlinien deutlich weniger Zusatzstoffe verwenden und gleichen das mit besonderem handwerklichem Können aus. Vom Ergebnis dieses Prozesses sind auch die Prüfer*innen der Bioland-Qualitätsprüfungen überzeugt: 40 der geprüften Bioland-Wurstwaren und 63 der geprüften Bioland-Brote erhalten die Bestbewertung Gold.

Bioland-Brotprüfung: 19 Betriebe, 63 Mal Gold, 30 Mal Silber

19 Bioland-Betriebe haben an der Bioland-Brotprüfung 2023 teilgenommen und insgesamt 93 Prüfstücke eingereicht. Neben den 63 Goldmedaillen gab es noch 30 Mal das Prädikat Silber. Unterhalb diese Wertung fiel kein Produkt. Für Herstellerberater Paul Hofmann spricht das eine klare Sprache: „Das Niveau bei den Prüfungen ist seit Jahren sehr hoch. Auch in diesem Jahr haben wir mit nur Gold und Silber wieder ausschließlich Meisterklasse-Produkte bei der Prüfung dabeigehabt. Dass die Qualität bei allen Schwierigkeiten, die die Betriebe in den vergangenen Monaten, etwa durch stark steigende Energiekosten hatten, nicht absinkt, ist ein sehr gutes Zeichen und spricht für die Krisenfestigkeit unserer Bäckereien.“

“Viele Betriebe sind schon seit Jahren bei der Brotprüfung dabei und holen sich so regelmäßiges unabhängiges Feedback zu ihren Produkten ab. „Für einige unserer Bäckerei-Betriebe ist die Qualitätsprüfung so etwas wie ein fester Bestandteil ihrer Qualitätssicherung. Die Hinweise der qualifizierten Prüfer*innen werden gern genommen und auf dieser Basis die Produkte immer wieder weiterentwickelt. Dadurch ist ein dauerhaft sehr hoher Qualitätsstandard der Backwaren abgesichert“, sagt Hofmann.

„Auch für die Organisation der Qualitätsprüfung ist Weiterentwicklung wichtig. Künftig wollen wir mit einem angepassten Schema die Prüfung noch attraktiver für Bäckerei-Betriebe machen und damit noch mehr von ihnen als Teilnehmende gewinnen.“ So soll bei künftigen Prüfungen etwa auch in die Wertung einbezogen werden, welche Produkte bei den Kund*innen der Bäckereien besonders gut ankommen. Bioland-Bäcker*innen verwenden in ihren Backwaren ausschließlich natürliche Zutaten. Zahlreiche Zusatzstoffe, die woanders üblich sind, werden durch handwerkliches Können überflüssig gemacht.

Bioland-Wurstprüfung: 12 Betriebe, 40 Mal Gold, 9 Mal Silber, 6 Mal Bronze

Der Bioland-Wurstprüfung haben sich in 2023 12 Metzgereien gestellt. 40 der insgesamt 62 eingereichten Produkte bewertete die Jury mit voller Punktzahl – Prädikat Gold. 9 Mal gab es Silber und 6 Mal Bronze. Annika Bruhn, Herstellerberatung Bioland-Fleischwaren freut sich über Qualität und Einfallsreichtum: „Der Vielfalt und Kreativität der Bioland-Metzgereien sind offenbar keine Grenzen gesetzt. Von der Curry-Wurst über Rindersalami bis zur Bruderhahn-Mettwurst wurde wirklich alles eingereicht. Einheitlich ist nur der enorm hohe Qualitäts-Standard. Das ist sicher unter anderem auch ein Effekt unserer Qualitäts-Prüfung: Der Wettbewerb untereinander spornt zusätzlich an.

Wir laden alle Metzgereien, die bisher noch nicht teilgenommen ein, sich diesem auch zu stellen – man kann davon nur profitieren.“

Jury-Mitglied Hermann Jakob resümiert: „Wir in der Prüfergruppe waren einhellig der Meinung, dass sich die Qualität der eingesendeten Waren bei der Bioland-Wurstprüfung von Mal zu Mal verbessert. Dabei freut es mich besonders, dass unsere Verbesserungsvorschläge angenommen und Anregungen umgesetzt werden.“

Prüfungs-Teilnehmerin Rita Fauser ergänzt: „Die Qualitätsprüfungen sind ein sehr praxisnahes Angebot des Verbandes, das wir Betriebe nicht nur für die Verbesserung unserer Produkte, sondern auch für unsere Öffentlichkeitsarbeit nutzen können.“

Für die Wurstherstellung nach Bioland-Richtlinien sind nur sieben Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen. In Bioland-Wurstwaren finden sich kein Nitritpökelsalz, keine Geschmacksverstärker, keine Reifebeschleuniger oder Phosphate. Stattdessen arbeiten Bioland-Metzger*innen mit bewährten handwerklichen Verfahren und traditionellen Rezepturen. Dazu braucht es auch handwerkliches Können, Fachwissen und Leidenschaft.

>> Die Ergebnisse der Bioland-Qualitätsprüfungen 2023 in der Übersicht

Bioland e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

E-Mail: [presse\(at\)bioland.de](mailto:presse(at)bioland.de)

Tel.: 06131 239 79 20

