



Ein Stück Tradition

Bioland ist süß und salzig, mild und herzhaft, warm und kalt. Die ganze Vielfalt zeigt sich auch in den Jubiläumsprodukten, die von den Bioland-Mitgliedern und -Partnern eigens zum 50. Geburtstag des Verbands kreiert wurden. Wir stellen sie vor. Heute: die Brotgewürz-Mischung von Land & Schmecker und die Jubiläumsbrot-Aktion der Bioland-Bäckereien.

Kümmel, Anis, Fenchel und Koriander: Diese vier Zutaten stecken in der Brotgewürz-Mischung, die die Gewürzmanufaktur Land & Schmecker aus Haigerloch bei Tübingen zum 50. Bioland-Geburtstag entwickelt hat. Damit hat Inhaber Christian Wenzler auch einige Bäcker*innen inspiriert. Entstanden sind verschiedene Jubiläumsbrot-Kreationen, die im Juni in ausgewählten Bioland-Bäckereien verkauft werden. Mit von der Partie ist auch Eva-Maria Emsters Robin, die in ihrer Bio-Ganzkornbäckerei Café Ö in Mönchengladbach ein knuspriges Roggen-Gewürzbrot mit karamellisierten Haselnüssen anbietet. Wir haben mit den beiden über ihre Bioland-Jubiläumsprodukte gesprochen.

Wieso schmeckt der 50. Geburtstag von Bioland für euch nach einem kräftigen Brot mit Kümmel, Anis, Koriander und Fenchel? Christian Wenzler: Wir



wollten ein Stück Heimat und Ursprung widerspiegeln. Daher besteht unsere Bioland-Brotgewürz-Mischung aus regionalen und nachhaltigen Produkten, die direkt bei uns in der Region angebaut werden – die Nachverfolgung geht bis auf den Acker zurück. Getreu dem Motto "So schmeckt's wie daheim!" haben wir anhand dieser vier Worte vier Zutaten kombiniert und daraus eine rein ursprüngliche und traditionelle Brotgewürz-Mischung kreiert. Vier alte Zutaten, neu interpretiert, ganz ohne Schnick-Schnack. Reinste Natur aus der Heimat – so schmeckt's für uns wie daheim!

Eva-Maria Emsters-Robin: Genau das haben wir aufgegriffen und uns für ein ganz ursprünglich traditionelles, kräftiges Brot, kombiniert mit süßer Neuzeitnote entschieden: Ein Roggen-Gewürzbrot mit karamellisierten Haselnüssen. Es soll die Verbindung zwischen dem Alten, der gut bewährten Tradition, und dem Neuen, der süßen Leichtigkeit, zum Ausdruck bringen. Alte wichtige Werte, die Bioland so besonders machen, werden nicht vergessen, sondern neu interpretiert. Die Gewürzmischung erinnert an die früheren Bauernbrote, die auch oft noch auf Mittelaltermärkten zu finden sind, aber leider in der industriellen Brotverarbeitung völlig untergehen oder durch günstige Aromen bloß ersetzt werden. Die karamellisierten Haselnüsse führen uns in die Genusswelt der süßen Träume. Ein ganz besonderes Brot zu einem ganz besonderen Geburtstag.

Was zeichnet eure neuen Produkte aus? Wenzler: Durch den Bezug zur unmittelbaren Region unterstützen wir die Erzeuger*innen zur Sicherung einer lebenswerten Zukunft und fördern zudem die biologische Artenvielfalt – und das direkt vor Ort. Je kürzer die Wege, desto besser. Hier sind wir immer auf der Suche nach neuen Ideen und Kooperationen. Zurück in unserer Manufaktur erfolgt die Verarbeitung ausschließlich von Hand. Wir mahlen alle Rohstoffe selbst. So stellen wir sicher, dass nur die besten Zutaten enthalten sind und die Qualität stimmt. Dabei kommen unsere Produkte ohne Rieselhilfen, Geschmacksverstärker oder sonstige Zusätze aus.



Die Besonderheit liegt auch bei unserem Jubiläumsbrot sowohl an den Zutaten als auch an der Verarbeitung. Es wird dabei wie zu Großmutterns Zeiten, darauf geachtet, dass ein qualitativ hochwertiges Produkt entsteht, das lecker schmeckt und zudem noch gesund ist. Dazu ist Handarbeit unerlässlich. Die Zutaten sind entscheidend für den Geschmack. Der Einsatz von Pestiziden oder künstlichen Aromen mindert dabei das Produkt deutlich im Geschmack, aber auch der gesundheitliche Aspekt leidet darunter. Wir haben uns daher dazu entschieden, das volle Bioland Getreide in all unseren Produkten in unserer hauseigenen Mühle zu mahlen und mit dem vollen Korn auch zu verarbeiten.

Mit was würdet ihr euer Produkt für ein Bioland-Geburtstags-Menü kombinieren? Wenzler: Da stehen alle Möglichkeiten offen! Wir kombinieren das frisch gebackene Brot gerne als Vorspeise oder „Gruß aus der Küche“ mit Butter oder einem tollen Aufstrich, als Beilage zum Salat oder als herzhaftes „Veschper“. Emsters-Robin: Unser Jubiläumsbrot würde sich in allen drei Gängen gut machen: Zur Vorspeise als "Tapas" - kleine Happen belegt mit Merretich-Crème und Variationen vom Fisch. Zum Hauptgang gibt es "das Butterbrot" - mit Aioli bestrichene Gewürzbrot-Scheiben, ein Blatt Batavia-Salat, als Hauptdarsteller ein

Spiegelei und bunte Sprossen als Topping. Und zum Dessert bietet sich ein "Tiramisu" an - dazu die Brotscheiben mit Espresso tränken, zuckern und je nach Geschmack mit Amaretto beträufeln, darauf kommt eine Quark-Sahne-Zucker-Mischung und Kakaopulver.