

Bioland Bäckerei „Zeit für Brot“ eröffnet zweite Bäckerei in Frankfurt - Ofenfrische Backwaren ab Freitag, 17 Juli 2020

16.07.2020 | LV Hessen

Am 17.07.2020 eröffnet die Bioland Bäckerei „Zeit für Brot“ ihren zweiten Standort in Frankfurt. Nach dem ersten Geschäft im Oeder Weg 15 können sich in der Kaiserstraße 36 die Kunden auf die handwerklich hergestellten Bio-Brote und Gebäcke freuen.

„Wir backen nach traditionellen Regeln mit besten Bio-Zutaten vor Ort. Die Kunden können uns beim Backen zusehen und die Backwaren direkt frisch mitnehmen“, erklärt Arne Nenner, Betriebsleiter von „Zeit für Brot“ Frankfurt, das Konzept der Bäckerei, „im neuen Store in der Kaiserstraße haben wir wie in den anderen Zeit für Brot Läden eine transparente Backstube. Wir backen frisch den gesamten Tag, so dass die Produkte noch warm verzehrt werden können. Besonders unsere Schnecken sind ein Publikumsrenner“, so Nenner weiter. Die Idee dahinter ist, eine neue Brottradition zu begründen und Brotkultur nicht nur nach handwerklichen Maßstäben wiederzubeleben, sondern innovativ und zeitgemäß neu zu gestalten. Dieses wird durch die drei Säulen Bio-Qualität, Nachhaltigkeit und Nähe umgesetzt.

„Wir möchten unseren Kunden bei uns etwas ganz Besonderes bieten und setzen dabei auf Backwerk, das Zeit bekommt, in Ruhe zu reifen.“, erklärt Nenner weiter. „Zeit für Brot“ verzichtet auf chemische Zusatzmittelchen, neben ökologischem Getreide werden die Backwaren mit Ölsaaten, Gewürzen, Natursalz und weiteren hochwertigen Rohstoffen in Bioland-Qualität hergestellt. Genauso wie den Broten soll den Kunden vor Ort im Cafe Gelegenheit gegeben werden, sich Zeit zu nehmen und zu genießen. Auch auf Nachhaltigkeit wird bei „Zeit für Brot“ geachtet: die Bäckerei arbeitet mit Ökostrom und bekommt die Rohwaren von Lieferanten aus der Region. Überschüssige Ware geht an Bedürftige.

Bioland-Backwaren: Mehrwert für Mensch und Natur

Bioland-Bäcker verarbeiten ausschließlich Bioland-Getreide und ihre Backwaren bieten einen großen Mehrwert für Mensch und Natur: Sie sind gesünder, weil der Acker beim ökologischen Landbau pestizidfrei bewirtschaftet, das Grundwasser geschützt und das Klima geschont wird. Außerdem werden Bioland-Bäcker regelmäßig auf die Einhaltung der Bioland-Richtlinien - vom Herstellungsprozess über die Rohwaren bis hin zur Warenkennzeichnung - überprüft. 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. Dieses entspräche in etwa der zehnfachen Fläche des Bodensees. Eine Fläche, auf der keine Pestizide und leicht-lösliche 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.

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 Hessen e.V.

Sturmiusstraße 5, 36037 Fulda

Susanne Kagerbauer - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Mareike Weißmüller - Geschäftsführerin

Tel. 0661 4804360

Fax 0661 48043620

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



handwerkliches Backen mit Bio-Rohstoffen vor Ort in der Bäckerei: frische Leckereien für den Kunden! Quelle: Zeit für Brot