



Bioland-Bäckereien backen sich zur Goldauszeichnung

26.10.2020 | Bioland e.V.

Deutschlands führender Verband für ökologische Landwirtschaft vergibt bei neunter Brotprüfung 48 mal Gold, 37 mal Silber und einmal Bronze

Mainz/Freising. Bei der neunten Bioland-Brotprüfung nahm die Fachjury Mitte Oktober rund 90 Brote von Bioland-Bäckereien unter die Lupe und bewertete diese auf Geschmack, Geruch, Aussehen, Kruste, Krumenbild und Struktur. Die Jury aus Lebensmittelsensorikern der Technischen Universität München vergab dabei 48 mal Gold, 38 mal Silber und einmal Bronze an die 19 teilnehmenden Bäckereien aus Deutschland. Teilnehmen konnten alle Bioland-Marktpartner, die ihr selbstgebackenes Bioland-Brot anbieten.

„Mit der Brotprüfung möchten wir die Bedeutung der handwerklichen Lebensmittelherstellung herausstellen. Der Wettbewerb honoriert das Backhandwerk unserer Bioland-Marktpartner und zeichnet die sehr hohe Qualität ihrer Brote aus. Die vielen Goldauszeichnungen belegen das. Da sind wir sehr stolz drauf“, sagt **Paul Hofmann, Bäcker-Berater bei Bioland**. „Dabei ist aber nicht zu vergessen, dass auch die Silber- und Bronzerauszeichnungen den Kundinnen und Kunden bereits Meisterklasse versprechen.“

Prüfgruppenleiter Mario Jekle von der TU München freut sich über eine Qualitätssteigerung in diesem Jahr: „Es ergaben sich im Vergleich zu den vergangenen Jahren weniger Fehleransprachen im Bereich der Sauerteigführung. Das heißt, die Bäckereien haben ihre Sauerteigführungen deutlich besser ausbalanciert und an die jeweiligen Produkte angepasst. Auffällig war, dass viele Bäckereien die Kochsalzmenge im Teig reduziert haben. Das musste in der weiteren Rezeptur dann ausgeglichen werden, was den meisten auch sehr gut gelungen ist. Insgesamt waren unter den eingereichten Broten einige interessante, fehlerfreie und überzeugende Produktinnovationen. So hatten die Prüfer einen abwechslungsreichen Prüfungstag mit spannenden Produkten.“

Brotprüfung: von außen nach innen vorarbeiten

Neun Prüfer in drei Teams verteilt auf drei Räume bewerteten die Bioland-Backwaren nach deren sensorischen Eigenschaften. Die geschulten Prüfer gingen dabei von außen nach innen vor: Zunächst betrachteten sie die äußerlich erfassbaren Eigenschaften, wie Krustenfarbe und Bestreuung, und arbeiten sich nach dem Anschneiden ins Brotinnere vor. Wichtig ist hierbei laut Jekle vor allem die Krume mit ihrer Porung und ihre Elastizität. Anschließend widmeten die Prüfer sich dem Herzstück der Bewertung: dem Geruch und Geschmack der Brote.

Die Übersicht aller prämierten Bioland-Bäckereien und Brote findet sich [hier](#).

Bioland-Bäcker verwenden in ihren Backwaren ausschließlich natürliche Zutaten. Zahlreiche Zusatzstoffe werden durch handwerkliches Können überflüssig gemacht.

Weitere Informationen zum Bioland-Backhandwerk finden sich in [dieser Reportage](#) aus dem Bioland-Blog.



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



Bioland-Brotprüfung 2020