

Bioland-Bäckerei Schales holt Gold aus dem Ofen

26.10.2020 | LV Rheinland-Pfalz / Saarland

Deutschlands führender Verband für ökologische Landwirtschaft vergibt bei neunter Brotprüfung 48 mal Gold, 38 mal Silber und einmal Bronze

Mainz / Freising, 26. Oktober 2020. 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 Lebensmittelsensoriker*innen der Technischen Universität München, vergab dabei 48 mal Gold, 38 mal Silber und einmal Bronze an die 19 teilnehmenden Bäckereien aus Deutschland. Eine davon aus dem Saarland.

Teilnehmen konnten alle Bioland-Marktpartner, die ihr selbstgebackenes Bioland-Brot anbieten. Darunter auch Bäckerei Schales aus Völklingen. Der Betrieb überzeugte die Jury mit drei eingereichten Broten, von denen zwei die Auszeichnung in Gold erhielten und eines in Silber „dies ist eine Belohnung unserer täglichen Arbeit“, freut sich Bioland-Bäckerin Eva Schales. „Die meisten unserer Brote wurden bereits von der Fachjury ausgezeichnet. Das nun eingereichte Revitalbrot haben wir noch relativ neu im Sortiment. Umso mehr freut es uns, dass auch dieses nun die Meinung der Fachleute überzeugen konnte und ausgezeichnet wurde.“

Paul Hofmann, Bäcker-Berater im Bioland e.V. ergänzt: „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. Dabei ist aber nicht zu vergessen, dass auch die Silber- und Bronzerauszeichnungen den Kundinnen und Kunden bereits Meisterklasse versprechen.“

Brotprüfung: von außen nach innen vorarbeiten

Neun Prüfer*innen haben sich in drei Teams unter Einhaltung der Corona-Vorsichtsmaßnahmen, verteilt auf drei Räume, die Bioland-Backwaren ganz genau angeschaut und nach deren sensorischen Eigenschaften bewertet. Die geschulten Prüfer*innen 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 Hofmann vor allem die Krume mit ihrer Porung und ihre Elastizität. Anschließend widmeten die Prüfer*innen sich dem Herzstück der Bewertung, dem Geruch und Geschmack der Brote.

Bioland-Bäckereien 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.

Zum Bioland-Verband

Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland und Südtirol. Über 8.100 Landwirte, Gärtner, Imker und Winzer wirtschaften nach den Bioland-Richtlinien. Hinzu kommen mehr als 1.200 Partner aus Herstellung und Handel wie Bäckereien, Molkereien, Metzgereien und Gastronomie. Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt.



Bioland Rheinland-Pfalz/Saarland e.V.

Kaiserstraße 18, 55116 Mainz

Samuel Himmel - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel. 06131 23979 41

Fax 06131 23979 49

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

