

Bioland-Bäckerei Mehmann holt Gold und Silber aus dem Ofen

28.10.2020 | LV Niedersachsen / Bremen

Bei der neunten Brotprüfung von Deutschlands führendem Verband für ökologische Landwirtschaft punktet die Haselünner Bäckerei mit ihren Broten

Das war ein großartiger Start! Erst seit wenigen Wochen ist die Bäckerei Mehmann aus Haselünne Partner des Bioland-Verbandes - und schon kann sie ihre Brote mit Gold und Silber schmücken. Bei der neunten Bioland-Brotprüfung wurden drei ihrer Brote mit einer Goldmedallie und ein weiteres mit einer Silbermedallie ausgezeichnet. Gold gab es für das Dinkel-Vollkornbrot, den Ur-Lünner und den Bioland-Schrotling, Silber gewann das Roggenbrot. „Das wichtigste ist, dass die Qualität stimmt.“, freut sich **Bioland-Bäcker Anton Mehmann**. „Unser Fokus liegt seit jeher auf der Qualität und Bekömmlichkeit unserer Backwaren. Wir freuen uns außerordentlich, die Bestätigung einer unabhängigen Fachjury für die Qualität unserer Brote erhalten zu haben.“

Für die Prüfung nahm die Jury 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 ganz Deutschland.

Bioland e.V. Niedersachsen/Bremen Geschäftsführerin Dr. Yuki Henselek gratuliert den frischgebackenen Preisträgern und findet: "Wir freuen uns ganz besonders, dass unser jüngster Partner gleich so gut abgeschnitten hat. Das sollte vor allem Bäckereien, die überlegen auf Bioland-Produkte umzustellen, Mut machen: Hier kann die Umstellung mit ausgezeichnete Qualität belohnt werden"

Brotprüfung: von außen nach innen vorarbeiten

Neun Prüfer 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 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.

Paul Hofmann, Bäcker-Berater im Bioland e.V.: „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.“

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.

[Webseite der Bäckerei Mehmann](#)

Bioland Niedersachsen/Bremen e.V.
Bahnhofstr.15, 27374 Visselhövede

N.N. - Geschäftsführerin
Dr. Illka Engell - Presse-/Öffentlichkeitsarbeit

Tel. 04262 95900
Fax 04262 959050

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



Familie Mehmann