

100 Prozent Naturgenuss: Brot, das schmeckt

18.06.2021 | LV Baden-Württemberg Pressemitteilungen

Gutes Brot, traditionell und schonend hergestellt: Sophie und Julius Henne bieten in ihrer „Brotique“ Sauerteigbrote an, die nur aus Mehl, Wasser und Salz bestehen. Bei der heutigen Eröffnung ihrer Bäckerei im Stuttgarter Lehenviertel gratulierte Marcus Arzt, Bioland-Landesvorsitzender, den beiden Inhabern zur Bioland-Partnerschaft.

Die beiden backen ausschließlich Sauerteigbrote in kleinen Mengen, tagsüber, direkt vor den Augen ihrer Kundinnen und Kunden. Sophie Henne erklärt: „Wir möchten Brot wieder den Stellenwert geben, den es verdient. Deshalb backen wir mit ursprünglichem Getreide wie Waldstaudenroggen oder dem Oberkulmer Rotkorn, einer alten Dinkelsorte. Das Getreide beziehen wir direkt von der Bioland Erzeugergemeinschaft OBEG aus Schrozberg bei Schwäbisch Hall.“

Julius Henne ergänzt: „Uns ist es wichtig, zu wissen, woher die Rohstoffe kommen, die wir verarbeiten – und wie sie angebaut werden. Durch die enge Zusammenarbeit mit der OBEG, kennen wir die Landwirte, die das Getreide für unsere Brote anbauen, persönlich und tauschen uns so oft wie möglich mit ihnen aus. So verstehen wir nicht nur das Getreide, sondern auch den Herstellungsprozess besser – Wissen, das wir gerne an unsere Kundinnen und Kunden weitergeben.“

In ihrer „Brotique“ bieten Hennes künftig neben drei sortenreinen Broten (einem Dinkelvollkorn-, einem Roggenvollkorn- und einem Weizensauerteigbrot) auch eine Brioche an. Das Besondere: Der Teig für das süße Gebäck wird ohne Hefe gelockert und muss über zwei Tage gehen, bevor er verarbeitet wird.

Frau Henne, gelernte Bäckermeisterin, erklärt: „Unser selbstgezogener Sauerteig, den wir für unsere Brote verwenden, ist über zwei Jahre alt. Er besteht ausschließlich aus Mehl und Wasser und den darin enthaltenen Mikroorganismen. Dadurch entstehen vielschichtige Aromen, die man schmeckt.“

Keine Zusatzstoffe – mehr Handwerk

Sie weiß: „Da wir keine Backmittel verwenden und sogar auf Hefe verzichten, müssen wir sorgfältiger arbeiten und uns jedes Mal neu auf das Getreide einstellen. Denn: Die Natur kennt keine Normen und das Mehl ist immer anders. Dafür schmeckt unser reines Brot wieder wie das Getreide, aus dem es gebacken wird – und am besten pur, mit etwas Butter oder Öl.“

Marcus Arzt, Bioland-Landesvorsitzender, gratuliert den beiden Inhabern: „Wir freuen uns, dass mit der Bäckerei „Brotique“ ein weiterer Bioland-Partner das Bio-Angebot in der Landeshauptstadt ausbaut. Kundinnen und Kunden bekommen beim Besuch in der „Brotique“ Einblick in ein altes Traditions Handwerk, das vielen in der Großstadt gar nicht mehr bekannt ist.“

Arzt weiter: „Durch ihre Arbeit zeigen Hennes, wie viel Aufwand hinter einem guten Brot steckt – und sensibilisieren so auch für den Mehrwert naturbelassener Bio-Lebensmittel. Sie erhalten nicht nur wichtige Kultursorten, sondern unterstützen die gesamte Wertschöpfungskette, die im Einklang mit der Natur arbeitet: Vom Acker bis in die Backstube.“

Bioland: Wir backen das

Frisches Brot, traditionell hergestellt, ist ein Genuss: Kultur zum Reinbeißen. Dinkel- oder Roggenbrot, Brötchen oder Semmel, Wecken oder Schrippe: Mit Bioland kommt pure Vielfalt auf Deinen Frühstückstisch. Vielfalt, die schon an der Wurzel anfängt. Im Boden und auf dem Feld bieten unsere Landwirte der Natur Lebensraum. Unsere Bäcker verbinden innovativ schonende Verarbeitung mit traditionellem Handwerk. Damit aus besten Zutaten wertvolle Lebensmittel

The logo for Bioland, featuring the word "Bioland" in white text on a green square background.

werden.

Bioland Baden-Württemberg e.V.

Schelztorstr. 49, 73728 Esslingen

Xenia Milosavljevic - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Christoph Zimmer - Geschäftsführer

Tel. +49 711 550939-19

Fax: +49 711 550939-50

E-Mail: [xenia.milosavljevic\(at\)bioland.de](mailto:xenia.milosavljevic(at)bioland.de)

