

Volle Punktzahl für drei Viertel der Würste & Brote

05.11.2021 | Bioland e.V.

Bei den Bioland-Qualitätsprüfungen 2021 haben fast alle Würste und Brote die Prüfung bestanden – viele mit voller Punktzahl.

Für eine gute Wurst braucht es gute Zutaten, ein fein abgestimmtes Rezept und viel handwerkliches Können – das gleiche gilt für gutes Brot. Doch wer entscheidet eigentlich, wann eine Wurst oder ein Brot gut ist? Zum Beispiel die Prüferinnen und Prüfer der Bioland-Qualitätsprüfungen. In diesem Jahr haben sie Produkte von 10 Bioland-Metzgereien und 19 -Bäckereien begutachtet. Das Ergebnis zeigt die große Qualität der Bioland-Lebensmittel: Fast alle (124) der insgesamt 127 eingereichten Produkte haben die strenge Prüfung der Kontrolleur*innen bestanden. Getestet wurde unter anderem auf Aussehen, Konsistenz, Geruch und natürlich auf den Geschmack.

Bioland-Würste können es mit Branchenklassikern aufnehmen

„Deutlich weniger Beanstandungen als in den Jahren vorher und die grundsätzliche Qualität der eingereichten Produkte hat sich extrem verbessert. Teilweise sind Produkte dabei, die so manchen Branchenklassiker vom Thron stoßen würden“, kommentiert Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, DLG-Prüfer a. D. und einer der vier qualifizierten Wurst-Prüfer*innen.

37 der 52 getesteten Produkte haben von der Jury volle Punktzahl erhalten und sind mit „Gold“ ausgezeichnet worden. Aus diesem sehr hohen Niveau der beteiligten Metzgereien sticht die Metzgerei Gräther noch hervor: Alle vier eingereichten Produkte erhielten volle Punktzahl. Verbesserungsvorschläge an die Metzgerei gab es von den Juror*innen keine. Stattdessen wurde das Produkt „Saiten“ der Metzgerei sogar als offizielle Bioland-Jubiläumswurst 2021 ausgezeichnet.

Annika Bruhn, Herstellerberatung Bioland-Fleischwaren freut sich: „Es ist toll zu sehen, mit wie viel Engagement und Liebe zum Detail die Bioland-Partner ihre Produkte herstellen und diese immer weiter optimieren. Sei es auf die reine Produktqualität oder auch im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Wir hoffen, dass 2023 noch mehr Bioland-Partner aus allen Bundesländern an unseren Qualitätswettbewerben teilnehmen. Denn das ist für sie eine gute Gelegenheit, sich unabhängiges und qualifiziertes Feedback zu ihren Produkten einzuholen.“

Für die Wurstherstellung nach Bioland-Richtlinien sind nur sieben Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen. In Bioland-Wurstwaren finden sich kein Nitritpökelsalz, keine Geschmacksverstärker, keine Reifebeschleuniger oder Phosphate. Stattdessen arbeiten Bioland-Metzger*innen mit bewährten handwerklichen Verfahren und traditionellen Rezepturen. Dazu braucht es auch handwerkliches Können, Fachwissen und Leidenschaft.

Keine Ausfälle bei den Bioland-Brotten

Der Bioland-Brotprüfung haben sich noch ein paar Betriebe mehr gestellt: 19 Bioland-Bäckereien ließen insgesamt 75 Brote von der Fachjury unter anderem nach Geschmack, Geruch, Aussehen, Kruste, Krumenbild und Struktur überprüfen. Die geschulten Prüfer*innen gingen dabei von außen nach innen vor: Zunächst begutachteten sie die äußerlich erfassbaren Eigenschaften, wie Krustenfarbe und Bestreuerung, dann das Brotinnere und schließlich den Geruch und Geschmack. Das Ergebnis: Alle Brote haben die Fachleute überzeugt, 57 der 75 Brote schnitten sogar mit der vollen Punktzahl ab und erhielten die Auszeichnung „Gold“.

„Bei der Bioland-Brotprüfung unterziehen sich unsere Bäckereibetriebe einer freiwilligen Kontrolle, welche die Qualität ihrer Produkte kritisch und unabhängig bewertet. So kann nicht nur eine Qualitätssicherung, sondern auch die Qualitätssteigerung auf Dauer gewährleistet werden. Denn die vielen Goldauszeichnungen belegen erneut, dass Bioland-Bäckereien nach dem Motto arbeiten: ‚Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.‘ Darauf sind wir sehr stolz“, sagt Paul Hofmann, Bäcker-Berater bei Bioland und ergänzt: „Dabei ist nicht zu vergessen, dass nicht nur die 57-Gold-, sondern auch die 18 Silber- und Bronzerauszeichnungen den Kundinnen und Kunden bereits Meisterklasse garantieren.“

Prüfgruppenleiterin Thekla Alpers von der TU München ergänzt: „Die Bandbreite der eingereichten Produkte war dieses Jahr wieder erfreulich hoch und die Qualität überzeugend. Auch einige Produktinnovationen waren dabei, was zu einer erfreulich vielfältigen Prüfung führte. Geschmacklich überzeugte uns vor allem die zunehmende Ausgewogenheit der Produkte – das war bereits im vergangenen Jahr positiv aufgefallen.“

Bioland-Bäcker*innen verwenden in ihren Backwaren ausschließlich natürliche Zutaten. Zahlreiche Zusatzstoffe, die woanders üblich sind, werden durch handwerkliches Können überflüssig gemacht.

Die geprüften Bioland-Metzgereien in der Übersicht

Baden-Württemberg

- Metzgerei Gräther, Herrenberg-Haslach
- BESH, Wolpertshausen
- Metzgerei Gießhaber, Mössingen

Bayern

- Peter Hofmann, Wiesenttal
- Harald Rudolph, Möhrendorf

Niedersachsen

- Ökoland, Wunstorf
- Linnewedel, Eschede

Nordrhein-Westfalen

- Biofleisch NRW, Bergkamen

Rheinland-Pfalz

- Quint GmbH & Co. KG, Kenn

Saarland

- Martinshof, St. Wendel



Die geprüften Bioland-Bäckereien in der Übersicht

Baden-Württemberg

- Backkultur GmbH, Offenburg
- Bäckerei Manfred Müller, Ravensburg-Schmalegg
- Bäckerei Jenne GmbH, Endingen
- Bäckerei Eugen Hofmann GmbH & Co Kg, Murr
- Peters gute Backstube GmbH & Co. KG, Bühl
- Scholderbeck GmbH & Co. KG, Weilheim

Bayern

- Bäckerei Imhof GmbH, Nürnberg
- Biobäckerei Schubert, Augsburg
- Bäckerei Burkard GmbH, Pommersfelden
- Fritz Mühlenbäckerei GmbH, Aying
- Vollkornbäckerei Köhler e.K., Würzburg

Hamburg

- Schmidt & Schmidtchen GmbH, Hamburg

Hessen

- Bio Breadness GmbH, Fulda
- Antonius Bäckerei, Fulda

Niedersachsen

- Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Bohlsen
- Autostadt GmbH - Autostadt Restaurants operated by Mövenpick, Wolfsburg

Nordrhein-Westfalen

- Bio Backstube Behmenburg, Unna-Stockum

Schleswig-Holstein

- Bäckerei Reesdorfer Hof GmbH & Co KG, Bordesholm
- Brotgarten GmbH & Co. KG, Kiel

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



Bei den Bioland-Qualitätsprüfungen 2021 haben 10 Metzgereien und 19 Bäckereien aus ganz Deutschland ihre Produkte von unabhängigen Fachleuten auf ihre Qualität prüfen lassen.