

# Bestnoten für 107 Bioland-Brote

20.10.2022 | Bioland e.V.

**Bei den Bioland-Qualitätsprüfungen für Brote 2022 haben 21 Bäckereien aus ganz Deutschland ihre Produkte von unabhängigen Fachleuten auf ihre Qualität prüfen lassen.**

Geschmack, Geruch, Aussehen, Kruste, Krumenbild und Struktur: das alles überprüfen die unabhängigen Prüfer\*innen bei den Bioland-Brotprüfungen. Das diesjährige Ergebnis spiegelt die große Qualität der Bioland-Backwaren wider: 69 der 107 geprüften Brote beurteilte die Jury mit Gold, 37 mit Silber und eines mit Bronze. Ausfälle gab es keine.

“Bioland-Bäckereibetriebe produzieren jeden Tag Backwaren mit höchstem Qualitätsanspruch. Dass sie diesem auch gerecht werden, zeigt einmal mehr das überragende Abschneiden der 21 Bäckereien bei der Bioland-Brotprüfung“, freut sich Paul Hofmann, Bäckerei-Berater bei Bioland.

Die Bestnoten sind dabei kein Selbstläufer. Das Prüf-Verfahren wird von einer unabhängigen und fachkundigen Jury durchgeführt, die sich von außen nach innen vorarbeitet: Zunächst begutachteten die Juror\*innen die äußerlich erfassbaren Eigenschaften wie Krustenfarbe und Bestreung, dann das Brotinnere und schließlich den Geruch und Geschmack.

“Die akribische Prüfung der Backwaren ist für unsere Bäckerei-Betriebe freiwillig. Viele nehmen diese Gelegenheit aber gerne wahr, um ihre eigenen Produkte kritisch und unabhängig bewerten zu lassen. So kann nicht nur eine Qualitätssicherung, sondern auch die Qualitätssteigerung auf Dauer gewährleistet werden“, erklärt Hofmann die Motivation der 21 teilnehmenden Betriebe.

“Wir haben noch mehr Brote getestet und eine noch höhere Qualität als in den letzten Jahren festgestellt. Einige handwerklich hergestellte Produkte sind mit besonders innovativen Rezepturen hervorstechen – alle wurden mit hoher Sorgfalt hergestellt und waren geschmacklich gut abgestimmt“, unterstreicht Prüfgruppenleiterin Thekla Alpers von der TU München. “Positiv aufgefallen ist uns auch die zunehmende Diversität der eingereichten Produkte hinsichtlich Produktarten und –rohstoffen.“

## Die geprüften Bioland-Bäckereien:

- antonius : gemeinsam leben gGmbH, Fulda (Hessen): 3 X Gold, 3 X Silber
- Bio Breadness GmbH, Fulda (Hessen): 4 X Gold, 1 X Bronze
- Bußmann´s Backwerk, Harsewinkel (Nordrhein-Westfalen): 3 X Gold, 1 X Silber
- Backkultur GmbH, Offenburg (Baden-Württemberg): 1 X Gold, 1 X Silber
- Wuschels Backstub GmbH, Deckenpfronn (Baden-Württemberg): 6 X Gold, 6 X Silber
- Brotgarten GmbH & Co. KG, Kiel (Schleswig-Holstein): 3 X Gold, 1 X Silber
- Bäckerei Eugen Hofmann GmbH & Co.KG, Murr (Baden-Württemberg): 1 X Gold, 2 X Silber
- Peter´s gute Backstube GmbH & Co. KG, Bühl (Baden-Württemberg): 1 X Gold, 5 X Silber
- Köhlers Vollkornbäckerei GmbH & Co. KG, Würzburg (Bayern): 6 X Gold
- Marche Mövenpick Deutschland GmbH c/o Autostadt, Wolfsburg (Niedersachsen): 7 X Gold, 3 X Silber
- Scholderbeck GmbH Co. KG, Weilheim (Baden-Württemberg): 4 X Gold, 3 X Silber
- Wulksfelder Gutsbäckerei GmbH, Tangstedt/Hamburg (Schleswig-Holstein / Hamburg): 1 X Gold, 1 X Silber
- AllerLiebe GmbH, Wietze (Niedersachsen): 5 X Gold, 2 X Silber
- Bohlsener Mühle GmbH & Co.KG, Bohlsen (Niedersachsen): 1 X Gold, 1 X Silber
- Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co KG, Augsburg (Bayern): 3 X Gold, 2 X Silber
- Schäfer´s Bake-Off Produktions GmbH, Sülzetal (Sachsen-Anhalt): 6 X Gold, 1 X Silber

- Fritz Mühlenbäckerei GmbH, Aying (Bayern): 2 X Gold
- Kiebitzhof- Bäckerei, Gütersloh (Nordrhein-Westfalen): 4 X Gold
- Imhof, die Vollkorn Bäckerei, Nürnberg (Bayern): 2 X Gold
- Schmidt & Schmidtchen GmbH, Hamburg (Hamburg): 6 X Gold, 2 X Silber
- Bioland Bäckerei Manfred Müller GmbH & Co. KG, Ravensburg Schmalegg (Baden-Württemberg): 2 X Gold, 1 X Silber

Bioland-Bäcker\*innen verwenden in ihren Backwaren ausschließlich natürliche Zutaten. Zahlreiche Zusatzstoffe, die bei anderen Herstellungsverfahren üblich sind, werden durch besonderes handwerkliches Können überflüssig gemacht. Was das Besondere an Bioland-Backwaren ist und wie die Betrieb vom Acker bis in die Backstube im Einklang mit der Natur arbeiten, [erklären wir hier](#).

## 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



Verleihung der Bioland Brotprüfung-Urkunden auf der Südback-Messe in Stuttgart