

Die Bohlsener Mühle hat goldenes und silbernes Brot

07.11.2022 | LV Niedersachsen / Bremen Pressemitteilungen

Bei den Bioland-Qualitätsprüfungen für Brote 2022 haben 21 Bäckereien aus ganz Deutschland ihre Produkte von unabhängigen Fachleuten auf ihre Qualität prüfen lassen. Dabei schnitten zwei Brote der Bohlsener Mühle besonders gut ab

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. Mit dabei war das Dinkelbrot „Dinkel Ferment Vital“ der Bohlsener Mühle. Von dem Brot waren die Juroren so begeistert, dass sie die volle Punktzahl vergaben und dem Brot die Auszeichnung „Gold“ verliehen. Silber gab es dieses Jahr für das Landtied. „Unsere Brote werden traditionell und handwerklich gebacken. Darüber hinaus gönnen wir unseren Teigen eine heute recht seltene Zutat: Zeit. Und die hat richtig viel Einfluss auf einen guten Geschmack“, erklärt Jens Unrau, Leiter der Backstube.

Das saftige Ferment Dinkel Vital bleibt bei richtiger Lagerung lange frisch. Die knackige Bestreung mit aromatischem Buchweizen, die saftigen Karottenstreifen und die vielen Körner und Saaten machen es zu einem tollen Frühstücksbrot. „Dick mit Butter und mit Tomatenscheiben belegt – wenn man Zeit hat, kann man auch noch eine Zwiebel schneiden und dazu packen“, findet Unrau. Das Landtied erfordert in der Herstellung echtes Können: „Bei unserem Landtied geben wir dem Teig besonders lange Zeit, also plattdeutsch Tied, zur Reifung. Die Teiglinge kommen über Nacht in Gärkörbe und werden erst am nächsten Tag gebacken. Der Geschmack wird durch die Ruhephase intensiver, das Brot bekömmlicher und die Kruste knuspriger. Der Aufwand lohnt sich allerspätestens, wenn die Ofenklappe geöffnet wird: „Das kann man gar nicht beschreiben – das ist ein richtig schön satter Brotgeruch!“ Wenn man sich dann etwas in Geduld geübt hat und endlich eine Scheibe abschneiden kann, liebt Unrau es ganz klassisch: „Mit schön dick Butter und etwas Käse!“

Bioland Niedersachsen/Bremen Geschäftsführerin Dr. Yuki Henselek gratuliert dem frischgebackenen Preisträger: "Die Bäckerei der Bohlsener Mühle ist bereits seit vielen Jahren ein Partner, auf den wir besonders stolz sind. Und das nicht nur wegen der hervorragenden Qualität ihrer Brote: Die Bohlsener Mühle setzt sich besonders dafür ein, die regionalen Wertschöpfungsketten voranzutreiben. Damit nimmt sie eine Vorbildfunktion nicht nur für jetzige, sondern auch für künftige Bioland-Partner ein."

Die Bestnoten in der Brotprüfung sind 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.

„Wir haben 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.“

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 Betriebe vom Acker bis in die Backstube im Einklang mit der Natur arbeiten, [erklären wir hier](#).



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)



Landtied