

# Merkblätter für Bioland-Vertragsbäcker

„Hinweise und Empfehlungen zur Umsetzung der Bioland-Richtlinien“  
- Zutaten, Hilfsstoffe, Kennzeichnung, Fachliteratur -

## Inhaltsverzeichnis

Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien .....	2
Honig .....	4
Kräuter und Gewürze .....	5
Obst und Gemüse (TK) .....	6
Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Pflanzenöle und -fette .....	8
Käse .....	9
Backzutaten und Backmittel .....	10
Backhefe .....	13
Sauerteigprodukte .....	14
Backpulver .....	15
Rieselhilfsmittel für Speisesalz .....	16
Trennmittel .....	17
Kennzeichnung und Deklaration .....	18
Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren .....	19

Herausgeber: Bioland e.V.  
Produkt und Markt  
Kaiserstr. 18  
55116 Mainz

Die Merkblätter sind als PDF-Dokumente zum Download in der Bioland-Homepage eingestellt:

<http://www.bioland.de/ueber-uns/richtlinien.html>

# Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien

## Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung in Nicht-Bioland-Qualität

### Erläuterung

Der Bioland e.V. erteilt hiermit gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien eine Verwendungserlaubnis für die nachfolgend aufgeführten Waren bzw. Warengruppen, die in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden bzw. nicht verfügbar sind und in geringfügigem Umfang als Fremdzutat in Bioland-Produkten eingesetzt werden können. Beim Einsatz von Fremdzutaten müssen Zutaten bzw. Waren von Betrieben, die von Naturland zertifiziert sind, bevorzugt eingesetzt werden. Nur wenn diese nicht verfügbar oder nicht geeignet sind, dürfen im Rahmen der folgenden Regelungen Fremdzutaten anderer Herkunft eingesetzt werden.

Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Beträgt der Anteil der Fremdzutat aus dieser Liste über 10 % im Bioland-Endprodukt oder der Anteil aller im Produkt eingesetzten Fremdzutaten über 20 %, so ist eine Meldung an den Bioland e.V. zwecks Produktanerkennung erforderlich. Für feine Backwaren und Dauerbackwaren mit einem hohen Anteil an Zutaten, die in Bioland-Qualität nicht oder nicht ausreichend verfügbar sind, wie Süßungsmittel, Kuvertüren, Nüsse, Saaten, Marzipan u.a. muss der Bioland-Anteil bei mindestens 50% liegen.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte, ätherische Öle (Orangen, Zitronen, ...)	
Branntweinessig	
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Drogen (Samen, Schalen, Hölzer ...)	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Mehrfruchtsäften etc.
Gelatine	aus Schweineschwarten
Getreidearten und Pseudo-Cerealien (Hirse, Kamut, Reis, Reismehl, Amaranth, Quinoa, Buchweizen ...)	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter, Vanille	
Grundstoffe für Desserts und Getränke auf Milch-Basis (z.B. Kakaotrunk)	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke nicht verwendbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan ...)	
Oliven	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Rosinen, Sultaninen, sonstige Trockenfrüchte	falls Bioland-Trockenfrüchte nicht verfügbar sind
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien

Speisefette (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine nur mit Öko-Lecithin
Speiseöle	falls Bioland-Sonnenblumenöl oder -Rapsöl nicht verfügbar bzw. nicht geeignet; Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Herstellerberatung oder Qualitätssicherung
Spezialmalze (Backmalze)	falls entsprechende Spezialmalze in Bioland-Qualität nicht verfügbar
Spirituosen (Rum ...)	falls Bioland-Spirituosen nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Süßungsmittel (Dicksäfte, Vollroh-, Rohrohr-, Weißzucker, Ahorn, Topinambur-, Zuckerrübensirup)	falls Bioland-Rübenzucker nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist
Tee	Spirituosenherstellung
Zitronensaft und weitere Säfte oder Saftkonzentrate aus Obst	falls in Bioland-Qualität nicht verfügbar

# Honig

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind. Diese Bestimmung gilt auch für Honig.

## Hinweis

Der Bioland e.V. weist darauf hin, dass zahlreiche Imkereien in Deutschland nach Bioland-Richtlinien für die Bienenhaltung arbeiten und eine große Vielfalt an Honigsorten erzeugen. Einige Bioland-Imker haben sich auf das Angebot von Bioland-Honig für Verarbeiter („Verarbeitungshonig“) hinsichtlich Qualitäts- bzw. Verarbeitungseigenschaften, Gebindegröße und Angebotsbedingungen spezialisiert.

Alle Bioland-Vertragsbäcker sind gemäß Bioland-Richtlinien verpflichtet, soweit verfügbar, Bioland-Honig für Backwaren, die mit dem Bioland-Warenzeichen ausgelobt sind, einzusetzen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Ausweitung der ökologischen Bienenhaltung in Deutschland.

## Bezugsquellen

Bitte fragen Sie bei Ihrer Bioland-Vertragsmühle nach Bioland-Honig.

Aktuelle Angebote an Bioland-Honig zur Verarbeitung finden Sie auch unter

<http://www.bioland.de/infos-fuer-erzeuger/warenboerse.html> wenn Sie unter „Konsumware“ den „Honig“ auswählen.

Sie können dort auch eine Suchanzeige aufgeben.

# Kräuter und Gewürze

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen.

## Hinweis

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Kräutern und Gewürzen aus ökologischer Erzeugung hin (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

<b>Anbieter von Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern</b>	
<b>Berglandkräuter aus Hessen (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Am Molkenborn 14, 36179 Bebra Tel. 06622/9198-46, Fax -47 <a href="http://www.berglandkraeuter.de">www.berglandkraeuter.de</a>	<b>Völpel GmbH &amp; Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> St.-Wolfgang-Str. 1, 86669 Königsmoos Tel. 08433/9408-0, Fax -88 <a href="http://www.voelpel.net">www.voelpel.net</a>
<b>TRO-KOST Gemüse-Trocknungs- u. Nahrungsmittel GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Heidenäckerstr. 17, 69207 Sandhausen Tel.: 06224/9301-0, Fax -50 <a href="http://www.tro-kost.de">www.tro-kost.de</a>	<b>Herbaria Kräuterparadies GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau Tel. 08028/9057-0, Fax -54 <a href="http://www.herbaria.de">www.herbaria.de</a>
<b>FRUTAROM Savory Solutions GmbH</b> (vormals Gewürzmühle Nesse GmbH bzw. Gewürzmüller) Siemensstraße 1, 70825 Korntal-Münchingen Tel. 07150/2090-0, Fax -7000 <b>sginfo@frutarom.com, www.nesse.de</b>	<b>Lebensbaum Ulrich Walter GmbH</b> Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12, 49356 Diepholz Tel. 05441/9856-0, Fax -101 <a href="http://www.lebensbaum.de">www.lebensbaum.de</a>
<b>Alfred Galke GmbH</b> Am Bahnhof 1, 37539 Bad Grund Tel. 05327/8681-0, Fax -20 <a href="http://www.galke.com">www.galke.com</a>	<b>Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH</b> Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102/496-0, Fax -104 <a href="http://www.hela.eu">www.hela.eu</a>
<b>Kräutermühle GmbH</b> Manfred-von-Ardenne-Str. 1, 99625 Köllda Tel. 03635-40600, Fax -482620 <a href="mailto:info@kraeutermuehle.de">info@kraeutermuehle.de</a>	<b>Heuschrecke Naturkost GmbH</b> Redcarstr. 50a, 53842 Troisdorf Tel. 02241/39726-0, Fax -99 <a href="http://www.heuschrecke.com">www.heuschrecke.com</a>
<b>Gewürzmühle Brecht GmbH</b> Ottostraße 1, 76344 Eggenstein Tel. 0721/97827-0, Fax. -38 <a href="http://www.gewuerzmuehle-brecht.de">www.gewuerzmuehle-brecht.de</a>	<b>Hamburger Gewürz-Mühle Hermann Schulz GmbH</b> Großmannstr. 221, 20539 Hamburg Tel. 040/789701-0, Fax. -30 <a href="http://www.gewuerzmuehle.de">www.gewuerzmuehle.de</a>

## Empfehlung

Die Produkte der o.g. Anbieter sind über den Fachhandel bzw. Naturkostgroßhandel oder direkt über den Hersteller zu beziehen. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale Bezugsquellen.

# Obst und Gemüse (TK)

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind. Diese Bestimmung gilt auch für Obst und Gemüse – frisch, TK, als Fruchtzubereitung.

## Hinweis

Bitte beachten Sie, dass es sich hier jeweils um das aktuelle Bioland-Sortiment handelt, welches sich laufend erweitern bzw. ändern kann. Fragen Sie deshalb einfach bei Ihrem Anbieter nach, falls sich das gesuchte Produkt nicht auf der Sortimentsliste befindet.

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Bioland-Tiefkühlobst und -Gemüse hin:

### **nabuko Bio Großverbraucher-Service (Bioland-Vertragspartner)**

Thorsten Bunge e.K.

Von-Estorff-Str. 26-30, 29525 Uelzen

Tel: 0581/976180

info@nabuko-biogvs.de, www.nabuko-biogvs.de

TK-Apfelwürfel 10x10

TK-Apfelsegmente

TK-Erdbeeren IQF

TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF

TK-Süßkirchen ohne Stein IQF (zeitweise)

TK-Sauerkirschen ohne Stein IQF

TK-Zwetschgenhälften, IQF

Mindestbezug 70 kg in 10 kg-Gebinden, auch als TK-Mischsortiment pro Lieferung

Zusätzlich werden auch geschnittene Bioland-Gemüse (ready cut) angeboten, wie z.B. Bioland-Möhren-Raspel, Bioland-Möhren-Stifte.

Für Bioland-Vertragsbäckereien mit hohem Bedarf an TK-Obst gibt es verschiedene Obstprodukte in Bioland-Qualität von

### **Rolker Ökofrucht GmbH (Bioland-Vertragspartner)**

Henning und Peter Rolker

Osterladekop 5, 21635 Jork

Tel: 04162/91389-00, Fax: -18

info@rolker.com, www.rolker.com

TK-Apfelwürfel 10x10

TK-Apfelsegmente

TK-Erdbeeren IQF

TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF

TK-Süßkirchen ohne Stein IQF (zeitweise)

TK-Sauerkirschen ohne Stein IQF

TK-Zwetschgenhälften, IQF

Mindestbezug: 1 Palette (500kg) in 10kg-Gebinden.

### **Grüner Punkt Naturkost GmbH (Bioland-Vertragspartner)**

Schwankirchener Str. 28, 94491 Hengersberg

Tel: 09901/18-72, Fax: -79

info@gruener-punkt-naturkost.de, www.gruener-punkt-naturkost.de

Der Bioland e.V. weist auf folgenden Anbieter von Bioland-Tiefkühlgemüse hin:

**Demeter Felderzeugnisse GmbH (Bioland-Vertragspartner)**

Neue Bergstr. 13, 64665 Alsbach, Tel: 06257/9340-0, Fax: 06257/9340-19/-49  
demeter@felderzeugnisse.de. www.demeter-felderzeugnisse.de

Ansprechpartner Großverbraucher:

Frau Birmelin, birmelin@felderzeugnisse.de, 06257/9340-44

Frau Müller, k.mueller@felderzeugnisse.de, 06257/9340-16

Aktuelles TK-Gemüse-Sortiment, in verschiedenen Schnitten und Verpackungseinheiten (4x2,5kg, 1x10kg, 1x20kg) erhältlich: Möhrenwürfel, Möhrenstifte, Blumenkohl, Zwiebelscheiben, Zwiebelwürfel, Knollenfenchel, Rote Bete Würfel, Kürbiswürfel Hokkaido, Kartoffelwürfel.

# Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Pflanzenöle und -fette

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren ist ungehärtete, nicht umgeesterte, ökologisch zertifizierte Margarine mit Zutaten aus ökologischem Landbau zu verwenden. Lecithin als Emulgator ist in zertifizierter Öko-Qualität einzusetzen. Ausnahmsweise ist die Verwendung von Bio-Margarine mit konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin zulässig – dafür muss eine Ausnahmegenehmigung beim Bioland e.V. beantragt werden. Backmargarine ist zur Zeit in Bioland-Qualität nicht im Angebot. Soweit verarbeitungstechnisch möglich, sollte alternativ Bioland-Butter eingesetzt werden.

## Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist hin auf folgende Hersteller von ungehärteter, nicht umgeesteter Back- und Ziehmargarine und von Pflanzenfetten mit Zutaten aus ökologischem Landbau:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Backmargarine: Rau Bio Back Ziehmargarine: Rau Bio Zieh	<b>C. Siebrecht Söhne KG (Bioland-Vertragspartner)</b> Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511/422001-02, Fax 0511/4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
2	Pflanzenfett: Naturavit-Kokos (Kokosfett)	<b>Naturata AG</b> Am alten Kraftwerk 6, 71672 Marbach Tel. 07144/8961-0, kontakt@naturata.de, www.naturata.de
3	Backmargarine: AP70 Bio Ziehmargarine: BP 20 Bio	<b>Royal Lacroix S.A.</b> 4, Avenue Gonda, B-4400 Flémalle Tel. 0032/433-88484, Fax -76740, www.royalelacroix.be
4	Backmargarine: VORTELLA-Bio-Back Ziehmargarine: VORTELLA-Bio-Zieh- Platte	<b>Vortella Lebensmittelwerk W. Vortmeyer GmbH</b> Schillerstr. 2, 32361 Pr. Oldendorf Tel. 05742/47-0, Fax -199 info@vortella.de, www.vortella.de
5	Backmargarine: Landkrone Back Öko Stange / Block, Creme Öko Block Ziehmargarine: Landkrone Zieh Öko Platte Pflanzenfett: Landkrone Frit Öko Block (Palmöl)	<b>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</b> Auf der Teufelsinsel 1-3, 66386 St. Ingbert Tel. 06894-7077, Fax -7477 info@landkrone.de, www.landkrone.de
6	Backmargarine: Alsan-Bio Verpackungsgröße 250 g Block	<b>ALSAN-WERK Johs. Thormählen GmbH &amp; Co. KG</b> Horster Landstr. 11, D-25358 Horst (Holstein) Telefon: 0 41 21- 5 00 44, Fax: 0 41 21- 5 03 91 www.alsan.de
7	Tourierbutter: Bio-Tourierbutter Platte	<b>A. Saumweber GmbH</b> Emil-Geis-Str. 3-7, 81379 München Tel. 089-742161-0 info@saumweber.biz, www.saumweber.biz

## Empfehlung

Bitte fordern Sie bei Bedarf die Großhandelslisten und Produktspezifikationen bei den Herstellern an. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale Bezugsquellen.



# Käse

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sind zur Herstellung von Bioland-Backwaren Bioland-Molkereiprodukte zu verwenden.

## Hinweis

Vom Bioland-Vertragspartner

### **ÖMA Beer GmbH – Ökologische Molkereien Allgäu**

Am Mühlbach 2, 88101 Lindenberg/ Allgäu  
Tel. 08381/ 8890 100

info@oema.de  
www.oema.de

stehen folgende Sorten **Bioland-Reibekäse** zur Verfügung:

- Emmentaler (fein gerieben, 1x10kg o. 10x1kg)
- Emmentaler (grob gerieben, 1x2kg)
- Alm Riegel – würziger Bergkäse (gerieben, 1x10kg),
- Cheddar (geraspelt, 1x10kg o.10x1kg)

Darüber hinaus steht für Großverbraucher ein geriebener „Spätzles-Käs“ (Schnittkäse, 1x10kg o.10x1kg) zur Verfügung. Auf Vorbestellung kann ein Bioland-Back-Camembert geliefert werden.

Bitte fragen Sie nach möglichen Reibemischungen, weiteren Schnitt- und Verpackungsgrößen sowie regionalen Vertriebspartner.

### **Privatkäserei Rupp - Rupp AG**

Krúzastrasse 8, 6912 Hörbranz, Austria  
Tel.: 0043-5573-8080  
cheese@rupp.at  
www.rupp.at

bietet einen **Bioland-Reibekäse** an, der zur Verarbeitung in Bioland-Backwaren geeignet und erprobt ist. Bioland-Gouda-Reibekäse mit Raspeln von ca. 3mm Durchmesser und 3-4 cm Länge, - 48% Fett in der Trockenmasse und ca. 27% Fett absolut.  
Bitte fragen Sie nach weiteren Reibekäse-Sorten.

### **Bergpracht-Milchwerk GmbH & Co. KG**

Eisenbacher Str. 4, 88069 Tettnang  
Tel. 07542/9934-0  
Fax 07542/9934-40  
E-Mail info@bergpracht.de  
www.bergpracht.de

bietet **Bioland-Weißkäse (Feta) und -Mozzarella** in verschiedenen Größen und Körnungen an.

# Backzutaten und Backmittel

## Richtlinien

Backzutaten und Backmittel in zertifizierter Bioland-Qualität werden von Bioland-Vertragsverarbeitern angeboten und sollen - gemäß Bioland-Richtlinien - vorrangig für Bioland-Backwaren verwendet werden. Es gibt weitere Bio-Backzutaten und Bio-Backmittel, die nur dann für Bioland-Backwaren eingesetzt werden können, sofern diese vom Bioland e.V. zugelassen und in der nachfolgenden Liste aufgeführt sind.

Die Verwendung von gluten- und/oder lecithinhaltigen Backmitteln ist laut Bioland-Richtlinien zulässig, wenn sie nur die unter 3.2 und 3.3 der Richtlinien aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten. Lecithin muss in zertifizierter Öko-Qualität verwendet werden. Ausnahmsweise ist die Verwendung von konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin zulässig. Ascorbinsäure und Enzyme sind hingegen grundsätzlich ausgeschlossen. Bitte legen Sie die Rezeptur/Spezifikation und den Namen Herstellernamen bei Backmitteln, die nicht von Bioland-Vertragsbetrieben hergestellt bzw. nicht von Bioland zertifiziert sind, dem Bioland e.V. vorab zur Genehmigung vor.

## Bezugsquellen

Bioland weist auf folgende Bezugsquellen für Bioland-Produkte sowie vom Bioland e.V. zugelassene Bio-Produkte hin:

Nr.	Hintergrundstoffe, Backmittel, Backzutaten, Füllungen und Rohmassen	Hersteller
1	<u>Bioland Gerstenmalzmehl</u> , aktiv <u>Bioland-Aromamalz</u> , dunkel inaktives Gerstenmalzmehl für dunkle Baguette, Wurzelbrote, Saatenbrötchen oder Brote  <u>Bioland Weizengluten</u> für Weizenkleingebäcke	<b>OBEG Hohenlohe GmbH &amp; Co KG</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Zell 3, 74575 Schrozberg Tel. 07935-1545, Fax -1381 info@obeg.de, www.obeg.de
2	<u>Bioland Röstmalzextrakt</u> (im 5 und 10 Liter Gebinde)  <u>Bioland Weizenmalzmehl</u> (1 Palette: 30 x 25 kg Papierbeutel)  <u>Bioland-Gerstenmalzextrakt</u> (inaktiv) (im 10 kg Gebinde)	<b>Georg Friedrich Rund GmbH</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Neckarsulmer Str. 24, 74076 Heilbronn Tel. 07131/9554-0, Fax -99 info@lindenmeyer.de, www.georg-friedrich-rund.de
3	<u>Bioland-Weizenmalzmehl</u> , aktiv zur Herstellung von Weizenkleingebäcken  <u>Bioland-Weizenkleber</u>  <u>Öko-Weizen-Malz-Lecithin</u> für Weizengebäcke  <u>Ökoback PLUS</u> Brötchenbackmittel  <u>Ökoback DINKEL 3 %</u> Brötchenbackmittel  <u>Bioland-Einseckerback-Dinkel 1% - weizenfrei</u> (alle Bioland-zertifiziert)  <u>Ökoback-Dekorschnee</u>	<b>Deffland Backtechnik GmbH</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054/900-336, Fax -338 info@deffland-gmbh.de, www.deffland-gmbh.de
4	<u>Bohlsener Weizenback</u> , Bioland-zertifiziert Backmittel zur Herstellung v. Weizenbrötchen, Weizenbrot, Weizenklein- u. Spezialgebäcken sowie Hefeteigen	<b>Bohlsener Mühle</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Mühlenstr. 1, 29581 Bohlsen Tel. 05808/987-0, Fax -55

	<u>Bohlsener Dinkelback, Bioland-zertifiziert</u> Backmittel zur Herst.v. Dinkelbrötchen u. Dinkelbrot, Dinkelklein- u. Spezialgebäcken sowie Hefeteigen	info@bohlsener-muehle.de, www.bohlsener-muehle.de
5	<u>Bioland Oblaten, essbar</u> Bioland-Aufdruck mit Malzextrakt	<b>Bio Service Team GmbH</b> Versandbüro und Lager Stätzlinger Str. 80, 86165 Augsburg Telefon: 0821/34680-170, Fax: -175 servicehandel@bioland.de, www.bioserviceteam.de
6	<u>Agrano Bioland-Backmittel Dinkel</u> zur Herst. v. Dinkelbrötchen,-brot, -klein- u. -spezialgebäcken, Hefeteigen <u>Agrano Bioland-Backmittel Weizen</u> zur Herst. v. Weizenbrötchen u. -brot, -klein- u. -spezialgebäcken, Hefeteigen	<b>C. Siebrecht Söhne KG</b> <b>(Bioland-Vertragspartner)</b> Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511/422001-02, Fax 0511/4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de
7	<u>OBEG Bioback Langzeit</u> für Weizen- und Dinkelkleingebäck für Langzeitführung, Gärunterbrechung und –verzögerung - weizenfrei <u>OBEG Bioland-Weizenkraft</u> Brötchenbackmittel f. Gärverzögerung, Gärunterbrechung u. Langzeitführung <u>OBEG Bioland-Dinkelkraft</u> zur Herst. von Dinkelkleingebäck, Dinkelbrot u. Dinkelhefefeingebäck, f. alle Führungsarten <u>OBEG Weizenkraft, basis</u> Zugabe 2%, Brötchenbackmittel f. Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Langzeitführung (alle Bioland-zertifiziert)	<b>OBEG Hohenlohe GmbH &amp; Co KG</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Zell 3, 74575 Schrozberg Tel. 07935-1545, Fax -1381 info@obeg.de, www.obeg.de
8	<u>Bio-Back – Malzbackmittel</u> <u>Bio-Dinkel-Back</u> (beide Bioland-zertifiziert)	<b>Logo Backmittel GmbH</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Gärtnerstr. 1, 88285 Bodnegg Tel. 07520/923075, logobackmittel@aol.com
9	<u>ÖkoFee Coolback, Bioland-zertifiziert</u> Spezialbackmittel f. Langzeitführung u. Tiefkühlteiglinge <u>ÖkoFee Einkornback, Bioland-zertifiziert</u> auf Einkornbasis zur Herstellung aller Brötchenarten	<b>Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses Tel. 09573/2222-0, Fax -12 info@schedel-biobrot.de, www.schedel-biobrot.de
10	<u>Bio-Premiumback</u> Herstellung von Weizenkleingebäck, -brot und -vollkorngebäck <u>Ökostolz Vit. C</u> für Gärunterbrechung/-verzögerung	<b>Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachfolger AG</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Hammerstr. 1, 84034 Landshut Tel. 0871/607-0, Fax -44 info@meyermuehle.de, www.meyermuehle.de
11	<u>Broeback „Schedel“, kba., weizenfrei</u> Brötchen-Backmittel, speziell auch für Dinkelbackwaren, weil weizenfrei. <u>Ökoback-Plus Kälte</u> weitere Teigverbesserungsmittel	<b>Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH Gut Rosenkrantz</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Oderstr. 45, 24539 Neumünster Tel. 04321/990-0, Fax -20 service@gut-rosenkrantz.de,

	<p><u>GR Biobackmittel „Verband“</u> Backmittel für Weizenkleingebäck, 5% Dosierung, Gebindegröße 25 kg</p> <p><u>GR Biobackmittel „weizenfrei“</u> Zur Herstellung von Brötchen, 3% Dosierung Gebindegröße 20 kg</p> <p><a href="http://www.gut-rosenkrantz.de/pdf/Sortimentsliste.pdf">http://www.gut-rosenkrantz.de/pdf/Sortimentsliste.pdf</a></p>	<p><a href="http://www.gut-rosenkrantz.de">www.gut-rosenkrantz.de</a></p>
12	<p><u>Demeter-Backmittel Goldjungs</u> Brötchen-Backmittel</p>	<p><b>Bauck GmbH &amp; Co. KG</b> Duheweitz 4, 29571 Rosche Tel. 05803-98730, Fax -1241 <a href="mailto:info@bauckhof.de">info@bauckhof.de</a>, <a href="http://www.bauckhof.de">www.bauckhof.de</a> Bäckerberatung Adrian Hoffmann Tel. 05803-987370, <a href="mailto:adrian.hoffmann@bauckhof.de">adrian.hoffmann@bauckhof.de</a></p>
13	<p><u>Bioland-Kartoffelstärke</u></p> <p><u>Bioland-Kartoffelflocken</u></p>	<p><b>EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord &amp; Co KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> An den Gärten 24, 29439 Lüchow Tel. 05841/9764-10, Fax -08 <a href="mailto:niemann@biokartoffelnord.de">niemann@biokartoffelnord.de</a>, <a href="http://www.biokartoffelnord.de">www.biokartoffelnord.de</a></p>
14	<p>Bioland-Kartoffelflocken</p>	<p><b>OBEG Hohenlohe GmbH &amp; Co KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Zell 3, 74575 Schrozberg Tel. 07935-1545, Fax -1381, <a href="mailto:info@obeg.de">info@obeg.de</a>, <a href="http://www.obeg.de">www.obeg.de</a> Ansprechpartner: Franz Schmid, <a href="mailto:franz.schmid@obeg.de">franz.schmid@obeg.de</a>, Tel. 07195/942011</p>
15	<p>ÖkoFee Backgrundstoffe, Premixe und Füllungen</p>	<p><b>Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses, Tel. 09573/2222-0, Fax -12 <a href="mailto:info@schedel-biobrot.de">info@schedel-biobrot.de</a>, <a href="http://www.schedel-biobrot.de">www.schedel-biobrot.de</a></p>
16	<p>Landkrone Back- und Snackfüllungen</p>	<p><b>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</b> Auf der Teufelsinsel 1-3, 66386 St. Ingbert Tel. 06894-7077, Fax -7477 <a href="mailto:info@landkrone.de">info@landkrone.de</a>, <a href="http://www.landkrone.de">www.landkrone.de</a></p>
17	<p>Bio-Schokoladen-, Bio-Vollmilchkuvertüre, Bio-Schokosplitter, Bio-Schoko-Stäbchen, Bio-Nussnougatcreme, Bio-Schoko-Haselnuss-Nugatcreme, Bio-Marzipanrohmasse</p>	<p><b>KESSKO Kessler &amp; Comp. GmbH &amp; Co. KG</b> Königswinterer Str. 11-21, 53227 Bonn (Beuel) Tel. 0228/40000-0, Fax -77 <a href="mailto:info@kessko.de">info@kessko.de</a>, <a href="http://www.kessko.de">www.kessko.de</a></p>
18	<p>Lubeca Marzipanrohmasse, Nougatmasse, Schokoladenkuvertüren</p>	<p><b>Lubeca Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden &amp; Bruhns GmbH &amp; Co. KG</b> Albert-Einstein-Str. 64, 23617 Stockelsdorf/Lübeck Tel. 0451/49-8480, Fax -92337 <a href="mailto:zentrale@lubeca-marzipan.de">zentrale@lubeca-marzipan.de</a> <a href="http://www.lubeca-marzipan.de">www.lubeca-marzipan.de</a></p>
19	<p>Ökoback-Dekorschnee</p>	<p><b>Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054/900-336, Fax -338 <a href="mailto:info@deffland-gmbh.de">info@deffland-gmbh.de</a>, <a href="http://www.deffland-gmbh.de">www.deffland-gmbh.de</a></p>

# Backhefe

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren müssen Hefe und Hefeerzeugnisse verwendet werden, die auf ökologisch erzeugten Rohstoffen gezüchtet sind.

## Hinweise

Seit einigen Jahren ist die **Biohefe „Bioreal“** als erste Bio-Hefe auf dem Markt. Die Produkteigenschaften wurden kontinuierlich verbessert, sodass sie für alle üblichen Anwendungszwecke eingesetzt werden kann.

Die Bioreal wird nach einem patentierten Verfahren auf der Basis von Öko-Weizen, Öko-Weizenkeimen und Bierhefe als Substrat ohne Einsatz von synthetischen Vitaminen und anorganischen Salzen als Wuchs- und Hilfsstoffe hergestellt. Zum Aufschluss der Stickstoff- und Kohlenstoffquellen kommen lediglich Enzyme zum Einsatz. Der zusätzliche Einsatz von Milchsäurebakterien sorgt für einen intensiveren Geschmack und eine längere Frischhaltung der Gebäcke.

Als weitere Bio-Hefe stehen die **Backhefen von Bio Knospe, Agrano** und **F.X. Wieninger** zur Verfügung. Sie werden auf der Grundlage von Bio-Melasse gezüchtet.

## Empfehlung

Der Bioland-Verband empfiehlt seinen Vertragsbäckern, vorzugsweise die oben genannten Bio-Hefen einzusetzen.

Die **BIOREAL-Hefe** und **Bio-Melassehefe** werden hergestellt von:  
**Agrano GmbH & Co.**

Hauptstr. 1-3, 79359 Riegel am Kaiserstuhl  
Tel. 07642-67-263, [info@agrano.de](mailto:info@agrano.de), [www.agrano.de](http://www.agrano.de)

Bitte informieren Sie sich auf der Homepage oder direkt bei der Fa. Agrano über die Vertriebspartner der BIOREAL-Hefe in Ihrer Region.

Die **Backhefe Bio Knospe** wird in Deutschland vertrieben durch:  
**Deutsche Hefewerke GmbH (DHW)**

Bucher Hauptstr. 53-55, 90427 Nürnberg  
Tel. 0911-99345-0, Fax. 0911-99345-40, [info@hefewerke.de](mailto:info@hefewerke.de), [www.hefewerke.de](http://www.hefewerke.de)

Die **Wieninger Hefe** wird hergestellt von:  
**F.X. Wieninger GmbH**

Alte Poststraße 81, 94036 Passau  
Tel. 0851-8447, [info@wieningerhefe.de](mailto:info@wieningerhefe.de), [www.wieningerhefe.de](http://www.wieningerhefe.de)

**Bitte fragen Sie auch bei Ihren Bioland-Vertragsmühlen nach den o.g. Bio-Hefen.**

# Sauerteigprodukte

## Richtlinien

Bei der Herstellung von Bioland-Backwaren ist aufgrund von qualitativen und ernährungs-physiologischen Vorteilen eine betriebseigene Sauerteigführung vorzuziehen. Für die natürliche Anzucht können ökologisch zertifizierte Sauerteig- und Weizenvorteig-Starter eingesetzt werden. Diese Anforderung gilt auch bei Führung eines separaten Bio-Sauerteiges im Betrieb, für den betriebseigenes Anstellgut oder Starter aus ökologischer Erzeugung zu verwenden ist.

## Bezugsquellen

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Öko-Sauerteigprodukten hin:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Bio-Starter BackNatur Ferment (Sauerteig-Starter) Bioland-Flüssigsauer Reinzucht-Sauerteig Dinkel	<b>Ernst Böcker GmbH &amp; Co. KG</b> (Bioland-Vertragsverarbeiter) Ringstr. 55-57, 32427 Minden Tel. 0571/83799-0, Fax -20 info@sauerteig.de, www.sauerteig.de
2	Bioland-Roggensauerteig Extrakt, getrocknet, 12 x 30 g, 1 kg, 25 kg Bioland-Dinkelsauerteig Extrakt 12 x 30 g, 2 * 0,5 kg, 25 kg Bioland-Natursauerteig flüssig 10 x 150 g	<b>BioVegan GmbH</b> (Bioland-Vertragsverarbeiter) Krugbäckerstr. 12, 56235 Ransbach-Baumbach Tel. 02623/9268-0, Fax 02623/9268-12 info@biovegan.de, www.biovegan.de
3	StartGut: für Bio-Brotfermentation Roggensauer Dinkelsauer	<b>IsernHäger GmbH &amp; Co.</b> Lohner Weg 2, 30916 Isernhagen FB Tel. 05139/9995-0, Fax -19 info@isernhaeger.de, www.isernhaeger.de
4	Bioreal Levafresh (Flüssiger Sauerteig mit aktiven Hefen und Laktobazillen)	<b>Agrano GmbH &amp; Co. KG</b> Bahnhofstr. 35, 79359 Riegel am Kaiserstuhl Tel. 07642/67-263, Fax -269 info@agrano.de, www.agrano.de
5	Teiglockerungsmittel: Grundansatz Grundansatz, glutenfrei Spezial-Backferment Mais-Spezial-Backferment	<b>Sekowa Backtechnik GmbH</b> Basaltstr. 8-10, 61197 Florstadt Tel. 06035/9606-0, Fax -100 info@sekowa-backtechnik.de, www.sekowa-backtechnik.de www.sekowa.de
6	<u>Agrano Bäckerlob Bio</u> Emulgatorfreies Backmittel z. Herstellung von Weizenkleingebäck <u>Bio-Dinkelback</u> Flüssiger Sauerteig <u>Bioreal Flüssigbackmittel</u> Flüssiges Backmittel <u>Bioreal Hefe-Sauerteig</u> Flüssige Bio-Hefe mit Laktobazillen	<b>C. Siebrecht Söhne KG</b> (Bioland-Vertragspartner) Tillystr. 17-21, 30459 Hannover Tel. 0511/422001-02, Fax 0511/4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de



## Backpulver

Bio-Backpulver (mit Extrakt aus Bio-Traubensaftkonzentrat) Einsetzbar für alle Gebäckarten Gebinde: 1 kg, 25 kg	<b>Agrano GmbH &amp; Co. KG</b> Bahnhofstr. 35, 79359 Riegel am Kaiserstuhl Tel. 07642/67-263, Fax -269 info@agrano.de, www.agrano.de
Bio-Backpulver Gebinde: 1 kg, 25 kg	<b>BioVegan GmbH</b> <b>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Krugbäckerstr. 12, 56235 Ransbach-Baumbach Tel. 02623/9268-0, Fax 02623/9268-12 info@biovegan.de, www.biovegan.de

# Rieselhilfsmittel für Speisesalz

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) für Bioland-Backwaren verwendet werden, **möglichst ohne Rieselhilfsmittel**. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumcarbonat (E 170) oder Magnesiumcarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, darf grundsätzlich nicht verwendet werden. Die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen über den Einsatz anderer Rieselhilfsmittel findet erst nach eingehender positiver Prüfung statt.

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist gemäß Bioland-Richtlinien möglich, wenn die Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen beachtet werden (siehe Kapitel „Kennzeichnung und Deklaration“).

## Hinweise und Empfehlungen

Bioland empfiehlt, Meersalz oder Steinsalz **ohne Fließhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Fließhilfsmittel ist im Naturkosthandel erhältlich. Darüber hinaus weist der Bioland e.V. auf folgende Salzhersteller hin, die richtlinienkonforme Speisesalze anbieten (bitte erkundigen Sie sich direkt beim Hersteller nach Lieferbedingungen und Gebindegrößen):

Nr.	Steinsalze ohne Rieselhilfsmittel	Hersteller
1	esco Stein-Speisesalz (verschiedene Körnungen) esco Kristall-Natursalz	<b>esco – european salt company GmbH &amp; Co. KG</b> Landschaftsstr. 1, 30159 Hannover Tel. 0511/85030-0, Fax -131 info@esco-salt.com, www.esco-salt.com
Nr.	Siedesalze	Hersteller
1	Luisenhaller Küchensalz (trad. Pfannensiedeverfahren)  (als „Salinas Reines Natur Salz“ auch bei Salinas Salzkontor GmbH, Hauptstr. 6, 29471 Gartow, Tel. 05846-1208, im Programm)	<b>Saline Luisenhall GmbH</b> Greitweg 48, 37081 Göttingen Tel. 0551-38487-0, Fax -10 info@siedesalz.de, www.siedesalz.de
2	<u>Siede-Speisesalz ohne Trennmittel</u> <u>Bad Reichenhaller Markensalz</u> (mit Calcium- und Magnesiumcarbonat als Trennmittel)	<b>Südsalz GmbH</b> Salzgrund 67 , 74076 Heilbronn Tel: 07131/6494-0, Fax: -180 info@suedsalz.de, www.suedsalz.de www.bad-reichenhaller.de

Bei geeigneter Lagerung des Salzes im Backbetrieb (keine zu hohe Luftfeuchtigkeit) und bei schnellem Verbrauch (kürzere Lagerfristen) kommt es im Allgemeinen nicht zum Verklumpen.



# Trennmittel

## Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur **ökologisch zertifizierte** Trennmittel sowie Trenn- und Schneidöle zugelassen. Dies gilt auch für alle Zutaten der Trennmittel landwirtschaftlichen Ursprungs wie

- pflanzliche Öle und pflanzliche Fette,
- Getreidemehle,
- native Stärke, Quellstärke,
- natives, nicht modifiziertes Lecithin.

Mit dieser Richtlinienänderung hat der Bioland e.V. der Marktentwicklung Rechnung getragen, da inzwischen eine **ausreichende Verfügbarkeit von Trennmitteln aus ökologischer Erzeugung**, die zum Einfetten und Einsprühen von Backformen und Backblechen geeignet sind, von Seiten verschiedener Hersteller gewährleistet ist.

Die Verwendung von konventionellen Trennölen, die in der Regel auf Soja- oder Rapsöl basieren, ist aus Gründen der Qualitätssicherung nicht mehr zu tolerieren. Durch den zunehmenden Einsatz von gentechnisch veränderten Rohstoffen besteht die Gefahr des unerwünschten Eintrags von GVO, die über herkömmliche Trennöle den Bioland-Backwaren anhaften können. Hier gilt es, vorsorglich mögliche Risiken von vornherein auszuschließen.

Des Weiteren ist die Verwendung von ökologisch zertifiziertem **Bienen- oder Carnaubawachs** als Trennmittel für Bioland-Backwaren zugelassen.

## Bezugsquellen

Der Bioland e.V. weist nachfolgend auf Bezugsquellen für **ökologisch zertifizierte Trenn- und Schneidöle** hin, deren Einsatz den Bioland-Richtlinien entspricht:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	<u>Landkrone Vitax TR Öl harzfrei</u> 100% kbA	<b>Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH</b> Auf der Teufelsinsel 1-3, 66386 St. Ingbert Tel. 06894-7077, Fax -7477 info@landkrone.de, www.landkrone.de
2	<u>Bio ST-Öl</u> Backtrennmittel für Bleche u. Formen <u>Trennaktiv Bio 200</u> Schneid-/Gleitöl für Brotschneidemaschinen, Teigteiler, Teigtrichter u.a.	<b>Dübör Groneweg GmbH &amp; Co. KG</b> Grüner Sand 72, 32107 Bad Salzflen Tel. 05222/9344-0, Fax -50 info@dubor.de, www.dubor.de
3	Bio-Backtrennmittel: <u>BIO flüssig</u> <u>BIO spezial</u> <u>BIO super cut</u>	<b>boyens backservice GmbH</b> Gildestr. 76-80, 49461 Ibbenbüren Tel. 05451/9637-0, Fax -16 info@boysensbackservice.de, www.boysensbackservice.de

# Kennzeichnung und Deklaration

## Bioland-Auslobung

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte im Sortiment und jederzeit transparent für die Kunden sein. Der Aushang eines Bioland-Werbeplakates im Schaufenster oder im Verkaufsraum allein genügt zur Auslobung nicht. Die Kunden müssen die Bioland-Backwaren durch eine produktbezogene Kennzeichnung am Brotregal oder in der Theke leicht und ohne Nachfragen erkennen können.

Bitte verwenden Sie keine Eigenkreationen des Bioland-Zeichens sondern die in den Richtlinien zur Markennutzung genannten möglichen Auslobungsvarianten. Nur so profitieren Sie vom hohen Bekanntheitsgrad, der Wiedererkennbarkeit und dem positiven Image von Bioland. Logo-Dateien und die Richtlinien zur Markennutzung schickt Ihnen Ihre Bioland-Geschäftsstelle gerne zu. Alle Gestaltungsentwürfe sind vor Drucklegung dem Bioland e.V. zur schriftlichen Freigabe vorzulegen. Hierzu senden Sie bitte Ihren Entwurf am besten direkt an [gestaltung@bioland.de](mailto:gestaltung@bioland.de).

## Zutatenliste

Eine **vollständige Deklaration** aller Zutaten in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber den Kunden. Deshalb sind auch die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten (z.B. Backmittel, Premixe) vollständig aufzulisten. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Die Auflistung der verwendeten Zutaten gilt insbesondere für den Ladenverkauf. Deshalb ist im Verkaufsraum eine **Liste der Bioland-Produkte** mit den verwendeten Zutaten deutlich sichtbar zu platzieren, z.B. durch einen Aushang oder durch eine für den Verbraucher jederzeit zugängliche Liste oder Kladde, die ausgelegt wird. Die Zutatenliste ist stets auf aktuellem Stand zu halten.

## Besondere Kennzeichnungsbestimmungen

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen, weil diese Information für bestimmte Risikogruppen ein wichtiges Einkaufskriterium darstellt. Dazu wird im Verkaufsraum ein gut sichtbares Hinweisschild oder ein Aushang angebracht. Eine Kennzeichnung von Jodsalz unmittelbar am Produkt wird als nährwertbezogene Angabe gemäß der Nährwertkennzeichnungs-VO angesehen, das die Verpflichtung zur produktbezogenen Nährwertkennzeichnung beinhaltet.

Vollkorn: Bioland-Backwaren dürfen nur als Vollkornbackwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehlen und -schroten hergestellt sind. Dies bitte auch bei der Verwendung von Bioland-Restbrot zu beachten.

Auszugmehle: Bioland-Backwaren sind bei Verwendung von Auszugsmehlen unter Angabe der Mehltypen zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung kann, muss aber nicht, auf dem Preisschild erfolgen, wenn der Platz dafür nicht ausreicht. Zumindest erfolgt jedoch eine Angabe der Mehltypen in der Zutatenliste, die im Laden aushängt oder ausliegt.

## Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren

Fachpraxisbuch Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (Hrsg.):

**Qualitätsoptimierung ökologischer Backwaren**

Fachpraxisbuch für handwerkliche Backwarenhersteller; Autoren:  
Anke Kähler und Ulrich Müller; Behr's Verlag, Nov. 2005,  
120 Seiten, ISBN 3-89947-235-7, Preis: 39,50 €; Bestellung bei:  
KÖN, Bahnhofstr. 15, 27374 Visselhövede, Tel. 04262-9593-00

Das Fachpraxisbuch enthält u.a. folgende Themen:

- Ergebnisse, Tipps und Anwendungsrezepturen für versch. Gebäcke
- Qualitätsmerkmale und Beurteilungskriterien für den Rohstoff „Mehl“
- Zutaten, Zusatzstoffe und Herstellungsverfahren für Öko-Backwaren
- Qualitätsprüfung
- Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Unterbruchbackmethode
- Kältetechnik
- Backprotokolle

Praxis-  
Handbuch

Paul Hofmann:

**Der Biobäcker**

Das Praxis-Handbuch fürs professionelle Backen mit ökologischen  
Rohstoffen, Loseblattsammlung mit Infos, Tipps und Rezepten.

incl. CD-Rom  
nur noch verfügbar beim Bio-Service-Team, Tel. 082134680-170,  
Fax.0821-34680-175

Merkblatt

Bioland Beratung GmbH, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen, Forschungsinsti-  
tut für biologischen Landbau (Hrsg.):

**Biodinkel – Hochwertige Backwaren durch Optimierung von Anbau und Verarbeitung**

Autoren: Anke Kähler, Carsten Meyer, Klaus Münzing,  
Susanne Plaumann, Simone Selig u. Günther Unbehend  
Verlag Die Werkstätten, Göttingen 2009

Das 20seitige Merkblatt liefert neben Hinweisen für Landwirte zu Anbau, Aufbereitung und  
Lagerung von Dinkel vor allem Informationen für Bio-Bäcker zum Einfluss von Dinkelsorte  
und Mahlverfahren auf das Backverhalten. Es beschreibt u.a. einen Backversuch, mit dem  
Bäcker die technologischen Eigenschaften von Dinkelmehl einschätzen können.

Der Leitfaden ist das Ergebnis eines vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz geförderten mehrjährigen Projektes, in dem Bioland und das "Insti-  
tut für Sicherheit und Qualität bei Getreide am Max Rubner-Institut" in Detmold gemeinsam  
praktische Fragen von Dinkelanbau und Dinkelverarbeitung erforscht haben.

Zu bestellen ist das Heft gegen 3 € Schutzgebühr plus Versandkosten beim  
Bioland-Verlag per Fax 06131-14086-97 oder per Email [abo@bioland.de](mailto:abo@bioland.de).