

## Die Ergebnisse der Bioland-Qualitätsprüfung für Brote in der Übersicht

Bäckerei	Bundesland	Prüfungsergebnis
<b>Bioland Bäckerei Manfred Müller GmbH &amp; Co. KG,</b> Ravensburg Schmalegg	Baden-Württemberg	7 X Gold
<b>Schubert Bio &amp; Vollwert Bäckerei GmbH &amp; Co KG,</b> Augsburg	Bayern	4 X Gold, 1 X Silber
<b>Fritz Mühlenbäckerei GmbH,</b> Aying/München	Bayern	4 X Gold, 1 X Silber
<b>Bäckerei Burkard GmbH,</b> Pommersfelden	Bayern	1 X Gold, 3 X Silber
<b>Vor Ort, Neuried</b>	Bayern	5 X Gold, 3 X Silber
<b>Bäckerei Imhof, Nürnberg</b>	Bayern	3 X Gold
<b>Das BioBackhaus Leib GmbH,</b> Berlin	Berlin/Brandenburg	5 X Gold
<b>antonius : gemeinsam leben gGmbH,</b> Fulda	Hessen	4 X Gold
<b>Bio Breadness GmbH,</b> Fulda	Hessen	4 X Gold
<b>Bäckerei Grüttner, Köln</b>	Nordrhein-Westfalen	5 X Gold 1 X Silber
<b>Bio Backstube Behmenburg,</b> Unna	Nordrhein-Westfalen	2 X Silber
<b>Michas Natur Backstube,</b> Lichtentanne	Sachsen	4 X Gold
<b>Passader Backhaus GmbH,</b> Passade/Kiel	Schleswig-Holstein / Hamburg	3 X Gold
<b>Wulksfelder Gutsbäckerei GmbH,</b> Tangstedt/Hamburg	Schleswig-Holstein / Hamburg	1 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 Betriebe vom Acker bis in die Backstube im Einklang mit der Natur arbeiten, [erklären wir hier](#).