

Pressemitteilung

Weimar, 10.10.2023

Erste Thüringer Bio-Brotprüfung

Preisverleihung für beste Thüringer Bio-Bäckerinnen und -Bäcker auf dem Weimarer Zwiebelmarkt | 15.10.2023, 12:00 Uhr, Bühne Theaterplatz

Bio-Backen ist Handwerkskunst: Besonders, weil ökologisch herangewachsenes Getreide und weitere Bio-Zutaten ohne die üblichen Zusatz- und Hilfsstoffe in schmackhafte Brote und Backwaren verwandelt werden. Bei der Bio-Brotprüfung konnten Bio-Bäcker*innen aus Thüringen ihre Künste unter Beweis stellen. Es wurden von einer Fachjury bestehend aus Bäckermeister*innen der Erfurter Ernst-Benary-Schule, der Handwerkskammer, des Landesinnungsverbandes für das Thüringer Bäckerhandwerk und einem Vertreter des Anbauverbandes Gäa e.V. neben sensorischen Kriterien (in Anlehnung an die DLG-Qualitätskriterien), auch der regionale Mehrwert und die handwerkliche Qualität der Bio-Brote bewertet.

Neben dem Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TMIL) sind lokale Akteur*innen des ökologischen Landbaus wie der Dachverband Thüringer Ökoherz e.V., der Anbauverband Gäa e.V. und die Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben Schirmherr*innen der Bio-Brotprüfung. In ihrer Zusammenarbeit riefen sie Bäckerinnen und Bäcker auf, Bio-Brote aus ihrem Sortiment zur Prüfung einzureichen.

„Die Stunde der Sieger*innen“ mit der Ehrung der besten Bäcker*innen findet am Sonntag, 15. Oktober 2023, auf dem Weimarer Zwiebelmarkt um 12.00 Uhr auf der Bühne am Theaterplatz statt. Die Preise werden von Thomas Malcherek, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Erfurt; Celestina Brandt, Bäckermeisterin (Landesinnungsverband für das Thüringer Bäckerhandwerk) sowie Beate Kirsten aus dem

Referat für ökologischen Landbau (TMIL) verliehen.

Die eingereichten Brote wurden am 22.09.2023 in der Thüringer Bäckerfachschule Ernst-Benary in Erfurt getestet. Eine fachkundige Jury nahm hier Geschmack, Frische, Aussehen, Struktur, die Regionalität und weitere Eigenschaften der eingereichten Bio-Brote unter die Lupe.

Insgesamt nahmen 9 Bäckereien an der Bio-Brotprüfung teil:

- Landbäckerei Thieme, Filialen in Großruderstedt, Erfurt, Stotternheim, Sömmerda
- Brotklappe, Weimar
- Café und Bäckerei Lobenstein, Erfurt
- Brotkultur-Pur, Föriztal OT Judenbach
- Markus-Gemeinschaft e.V., Hauteroda
- Gut Sambach, Mühlhausen
- Hofkäserei Bürgmühle, Haina
- Lebensgemeinschaft Wickersdorf, Saalfeld
- Tonndorfer Schlossmilch

Die Bäckereien konnten in 3 Kategorien jeweils bis zu drei Brote einreichen. Insgesamt bewertete die Jury 35 Brote in den Kategorien:

1. klassisch & traditionell: Mischbrote, Roggenbrote
2. ernährungsbewusst: Vollkornbrote & Co
3. innovativ: Spezialbrote

„Wir freuen uns über die große Resonanz der Thüringer Bio-Bäckereien und die mit Leidenschaft und Motivation eingereichten Brote. Sie zeigen, dass Bio-Brote Handwerkskunst, gesunden Genuss und höchste Qualitätsansprüche an die Rohstoffe vereinen. Hochwertige Bio-Mehle sind bereits aus Thüringer Mühlen verfügbar. Entwicklungspotential gibt es noch für die Bereitstellung von weiteren regionalen Bio-Zutaten aus Thüringen. So werden z.B. Sonnenblumenkerne und Leinsamen ökologisch in Thüringen produziert, an Möglichkeiten zur Aufbereitung wird im Rahmen eines Projektes mit Marktpartnern gearbeitet. Mit der Bio-Brotprüfung nach hohen und unabhängigen Bewertungsmaßstäben würdigen wir die Leistungen der Bäcker, die handwerklich, innovativ und konsequent Bio-Qualitätskriterien in ihren Backstuben umsetzen“, erläutert Christiane Thiele vom Thüringer Ökoherz e.V.

Ihre Ansprechpartnerin bei weiteren Fragen:

Christiane Thiele
Fachpolitik und Wertschöpfungskettenarbeit
Thüringer Ökoherz e. V.
Schlachthofstraße 8-10
99423 Weimar
03643 / 88191 36
c.thiele@oekoherz.de
