

# Brotprüfung 2024

Handwerk & Genuss

in Bio-Qualität

## Pressemitteilung

Weimar, 07.10.2024

## Bio-Brotpreis 2024: Auszeichnung für Thüringer Bio-Bäckereien auf den Grünen Tagen Thüringen

Am 29. September 2024 fand auf den Grünen Tagen Thüringen die feierliche Preisverleihung des diesjährigen Bio-Brotpreises statt. Neun teilnehmende Bio-Bäckereien aus Thüringen präsentierten insgesamt 26 Brote, die von einer sechs köpfigen Fachjury in drei Kategorien bewertet wurden: klassisch & traditionell (Mischbrote, Roggenbrote), ernährungsbewusst (Vollkornbrote etc.) und innovativ (Spezialbrote).

Die Jury bestand aus kompetenten Vertreter\*innen aus den Fachbereichen des Bäckerhandwerkes und der ökologischen Landwirtschaft, wie der Handwerkskammer Erfurt, des Landesinnungsverbandes, der Fachschule Ernst-Benary, des Thüringer Landesamtes für Landwirtschaft und Ländlichen Raum sowie des Anbauverbandes Gää e.V.. Sie trafen sich am 6. September 2024, um die Brote zu bewerten und die besten Kreationen zu küren.

### Gewinner in den einzelnen Kategorien:

#### Kategorie: Klassisch & Traditionell

**Gewinner:** Backhaus Nahrstedt Premium GmbH aus Meiningen

**Produkt:** Bio-Roggenbrot

**Punktzahl:** 4,92 (von 5 Punkten)

Das Backhaus Nahrstedt wurde für sein traditionell im Steinofen gebackenes Bio-Roggenbrot ausgezeichnet. Die Kombination aus kräftiger Brotkruste, Roggensauerteig und einer Note von Brotgewürzen verleiht diesem Brot ein einzigartiges Aroma.

Seit 2021 wird in der Schaubackstube in der Meinger Georgstraße ökologisch mit regionalen Zutaten gebacken.

#### Kategorie: Ernährungsbewusst

##### Zwei Gewinner:

Gut Sambach gGmbH aus Mühlhausen für das Einkorn-Schrotbrot **(4,71 Punkte)**

Die Teigmacher aus Bad Tabarz für das Waldstaudenvollkornbrot **(4,71 Punkte)**

gefördert durch:



Kooperationspartner:



# Brotprüfung 2024

Handwerk & Genuss

in Bio-Qualität

Das Einkorn-Schrotbrot von Gut Sambach wird aus hofeigenem Getreide hergestellt und vereint die ernährungsphysiologischen Vorteile von Urgetreide wie Einkorn und Dinkel. Als Werkstatt für Menschen mit Behinderung legt der Betrieb großen Wert auf Ökologie und soziale Verantwortung.

Die Teigmacher aus Bad Tabarz überzeugten mit ihrem Waldstaudenvollkornbrot, das durch die Zugabe von geröstetem Brot und Zuckerrübensirup ein unverwechselbares Aroma erhält. Die Bäckerei nutzt regionale Zutaten und verfolgt ein Konzept der langen Teigruhe, um die Qualität ihrer Brote zu maximieren.

## Kategorie: Innovativ

**Gewinner:** Die Teigmacher aus Bad Tabarz

**Produkt:** Hanfkruste

**Punktzahl:** 4,62 (von 5 Punkten)

Die Hanfkruste, ein langzeitgeführtes Weizenbrot, besticht durch die Verwendung von regionalem Hanfmehl und Hanfsamen. Mit seiner knusprigen Kruste und dem erdig-nussigen Geschmack bietet dieses Brot ein innovatives Geschmackserlebnis und zeigt, wie kreative Ideen im Bäckerhandwerk umgesetzt werden können.

## Fazit

Der Bio-Brotpreis 2024 stellt einmal mehr die hohe Qualität und Vielfalt des Thüringer Bäckerhandwerks unter Beweis. Die teilnehmenden Bäckereien tragen nicht nur zur Bewahrung traditioneller Backkunst bei, sondern setzen auch auf moderne, gesunde und innovative Produkte. Mit dieser Auszeichnung wird das Engagement für Bio-Qualität und Nachhaltigkeit in der Region gewürdigt.

Für weitere **Informationen und Presseanfragen** kontaktieren Sie bitte:

Christiane Thiele | [info@oekoherz.de](mailto:info@oekoherz.de) | 03643 8819130

gefördert durch:



Kooperationspartner:



# Brotprüfung 2024

Handwerk & Genuss

in Bio-Qualität

## Bildmaterial

(Quelle: Thüringer Ökoherz e.V.)



gefördert durch:



Kooperationspartner:



# Brotprüfung 2024

Handwerk & Genuss

in Bio-Qualität



gefördert durch:



Kooperationspartner:

