

Pressemitteilung

Vier Brote, drei Kategorien, ein Preis: Thüringens beste Bio-Brote ausgezeichnet

Bio-Brotpreis 2026 auf den Grünen Tagen Thüringen vergeben

Erfurt, 27. September 2026 – Tradition trifft Innovation: Bei der Thüringer Bio-Brotpreisverleihung auf den Grünen Tagen Thüringen in Erfurt sind vier Bio-Brote für ihre besondere Qualität ausgezeichnet worden. In drei Kategorien überzeugten sie die Jury mit handwerklichem Können, Geschmack und besonderen Rezepturen.

Bevor die Preise überreicht wurden, richtete der Thüringer Staatssekretär für Landwirtschaft und Ländlichen Raum Marcus Malsch ein Grußwort an die Teilnehmenden und ordnete die Bedeutung des Bäckerhandwerks für Thüringen ein.

Anschließend führte die Geschäftsführerin des Thüringer Ökoherz e.V., Sara Flügel, als Moderatorin durch die Preisverleihung. Unterstützt wurde sie von einem Laudator und zwei Laudatorinnen, die die ausgezeichneten Brote und ihre jeweiligen Kategorien vorstellten. Thomas Malcherek, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Erfurt, übernahm die Laudatio für die Kategorie „Klassisch & traditionell“. Für die Kategorie „Ernährungsbewusst“ würdigte Celestina Brandt, Bäckermeisterin der Buttstädter Vollkornbäckerei, die ausgezeichnete Leistung. Die Laudatio in der Kategorie „Innovativ“ hielt Theresa Gerber, Lehrerin an der Ernst-Benary-Berufsschule in Erfurt.

In der Kategorie „Klassisch & Traditionell“ setzte sich die Bio-Roggenkruste der Teigmacher aus Bad Tabarz mit 4,91 Punkten durch. Sie überzeugte die Jury damit als bestes Brot unter den eingereichten Misch- und Roggenbroten.

In der Kategorie „Ernährungsbewusst“ ging der Preis an das Fitnessbrot von BROTKULTUR-PUR aus Judenbach. Mit 4,88 Punkten sicherte sich das Vollkornbrot den Spitzenplatz in seiner Kategorie.

Besonders spannend wurde es bei den innovativen Spezialbrot: Hier gab es gleich zwei Gewinner. Das „Nussig-Kernige“ – Bio-Sonnenblumenkernbrot vom Backhaus Nahrstedt aus Meiningen und das Bio-Kürbisfermentbrot der Teigmacher aus Bad Tabarz erreichten beide 4,90 Punkte und teilen sich damit den ersten Platz.

Der Thüringer Bio-Brotpreis macht sichtbar, was hinter einem guten Bio-Brot steckt: hochwertige Zutaten, handwerkliches Können und die Verbindung von Ökolandbau und regionaler Wertschöpfung.

Verliehen wurden die Preise am 27. September 2026 auf den Grünen Tagen Thüringen in Erfurt. Die Auszeichnung würdigt die Leistungen der Thüringer Bio-Bäckereien und rückt die Vielfalt und Qualität des Bio-Bäckerhandwerks in Thüringen in den Mittelpunkt.

Die Gewinner auf einen Blick

- „Klassisch & traditionell“

Bio-Roggenkruste | Die Teigmacher aus Bad Tabarz | 4,91 Punkte

- „Ernährungsbewusst“

Fitnessbrot | BROTKULTUR-PUR aus Judenbach | 4,88 Punkte

- „Innovativ“

„Das Nussig-Kernige“ Bio-Sonnenblumenkernbrot | Backhaus Nahrstedt aus Meiningen | 4,90 Punkte
& Bio-Kürbisfermentbrot | Die Teigmacher aus Bad Tabarz | 4,90 Punkte

Bei Fragen zu dieser Pressemitteilung wenden Sie sich bitte an:

Julia Roos

Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen

Thüringer Ökoherz e. V.

Schlachthofstraße 8-10

99423 Weimar

03643 / 88191-54

j.roos@oekoherz.de
