

Wie kommt denn das in das Brot?

Na, das geht eigentlich ganz einfach.

① Echt bio.

Das fängt damit an, dass das Getreide bei einem echten Biobauern angebaut wird. Zum Beispiel bei diesem:



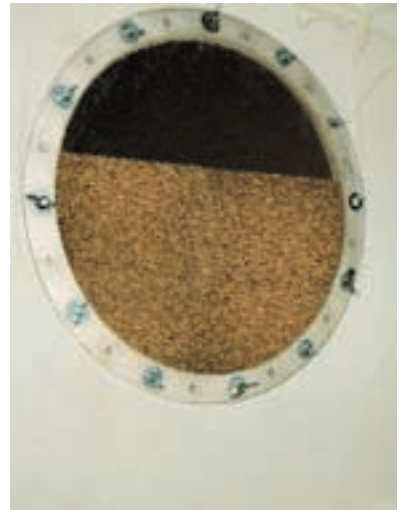
So ungefähr sah das damals aus ...

Der arbeitet schon seit mehr als 25 Jahren nach Bio-Richtlinien und nimmt es noch ein ganzes Stück genauer als die EU-Bio-Verordnung es erfordert.

② Frisch vermahlene Biogetreide.

Wir kaufen das Getreide für's Brot direkt bei „unseren“ Bauern ein und wissen so immer ganz genau, wo es herkommt. Oft haben wir es auch schon auf dem Feld stehen sehen, wenn wir sie besuchen.

Alle 4 - 6 Wochen wird eine Ladung Biogetreidekörner direkt vom Bauern in unsere Silos gebracht.



Hier vermahlen wir das ganze Korn täglich frisch auf unsern Mühlen.


3

Teigreinheit



In den Teig kommt nur Biogetreide, Wasser, Natursauerteig oder Backferment,

Meersalz und manchmal ein bisschen Hefe - die natürlich ohne Gentechnik hergestellt wird.

In manchen Brotsorten sind außerdem noch Gewürze oder leckere Saaten wie Sonnenblumenkerne  oder Sesam, die ebenso aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen.

Oder Joghurt oder Buttermilch von Biokühen.





Sowas kommt uns
nicht in den Teig!



Zusatz-, Farb-, Hilfs- und Konservierungsstoffe
sind bei uns tabu.



Das brauchen wir auch gar nicht — schließlich
reift unser Teig nach traditioneller Art so
lange, bis er fertig ist, in den Ofen geschoben
zu werden. Der täglich frisch angesetzte
Natursauerteig (aus Roggenmehl) bzw das
Backferment (aus Weizen- bzw Dinkelmehl)
geben dem Brot dabei seinen charakteristischen
Geschmack und seine Bekömmlichkeit.

4 Echtes Handwerk

Die Bäckerinnen und Bäcker wiegen jeden Teigling per Hand aus und formen nach alt-hergebrachter Handwerksart die Brotlaibe.



In Körben oder
Kastenformen



ruhen sie jetzt erstmal eine
ganze Weile.

Dazu kommen sie in den
Gärschrank. Da ist es so feucht
und warm wie im Dschungel,
damit die Brote schön wachsen.



Nach genügend langer
Ruhezeit werden sie
in Kastenformen oder
frei in den Ofen



... und von dort
landen sie dann
hier direkt im
Regal.



... und wie ist das mit den Brötchen?

Auch die Brötchen machen wir in Handarbeit.



Eine Maschine hilft dabei, aus einem großen Teigstück gleichmäßige Brötchen abzupressen.



Wenn sie gut aufgegangen sind, werden sie in den

Ofen geschoben und kommen schön braun wieder heraus.

