



## BGL-Bäckereien: Dank für 11.500 verkaufte Brote

### Beitrag

**Im Hochsommer, da nun viele Ackerflächen im Berchtesgadener Land abgeerntet sind und ein Großteil der Laufener Landweizen Ernte für die kommenden Berchtesgadener Land Brote eingefahren ist, haben sich die Bäckerinnen und Bäcker gemeinsam mit der Biosphären-Verwaltungsstelle zu einem Austausch getroffen. Die Bäckereien, die seit Januar dieses Jahres jeweils ihr als Biosphären-Produkt ausgezeichnetes Berchtesgadener Land Brot verkaufen, zeigten sich sehr zufrieden mit der gemeinsamen Aktion. Durch ihren Zusammenschluss, dem Erzeugerkreis von regionalen Landwirten, der Gfaller Kunstmühle in Traunstein und der BÄKO wird die regionale Wertschöpfung gestärkt und es werden alte Getreidesorten sowie die Artenvielfalt auf den Äckern gefördert.**

„Für uns ist es eine wahre Freude, dass die Kundinnen und Kunden die Berchtesgadener Land Brote so begeistert aufgenommen haben. Wir als Bäckerinnen und Bäcker wollen unbedingt daran festhalten und auch gerne die Produktvielfalt erweitern. Nicht zuletzt wollen wir unsere Kolleginnen und Kollegen ermuntern, bei Fragen auf uns zuzukommen und sich auch an der Berchtesgadener Land Brot Aktion zu beteiligen, um so das Netz für unsere Region weiter wachsen zu lassen“, so Andreas Neumeier von der Marktbäckerei in Teisendorf.

Derzeit können Berchtesgadener Land Brote mit Laufener Landweizen von den folgenden Bäckereien bezogen werden: Bäckerei Böcklmühle, Bischofswiesen; Backhandwerkerei Ernst, Berchtesgaden; Bäckerei Hartl / Peppi Lechner, Laufen; Die Bäcker-Brüder, Bischofswiesen; Brothaus, Marktbäcker Neumeier, Teisendorf; Bäckerei Stefan Neumeier, Anger und Bäckerei Café Wahlich, Saaldorf-Surheim. Die Brotkultur Wolfgruber aus Anger verwendet für ihr Berchtesgadener Land Brot mit dem regional angebauten Steiners Roten Tiroler Dinkel eine weitere alte Getreidesorte.

Die Bäckereien haben für dieses besondere Brot, das durch die Auszeichnung als Biosphären-Produkt einmal mehr für Regionalität und Nachhaltigkeit steht, in der Regel feste Backtage. Fragen Sie nach und probieren Sie ein echtes Stück Berchtesgadener Land, mit dem sie die heimische Wertschöpfung stärken.

## Bericht und Foto: Biosphärenregion Berchtesgadener Land

Die am Berchtesgadener Land Brot teilnehmenden Bäckereien [v. l. n. r.: Apollonia Wolfgruber, Barbara V. Stefanie Ernst, Stefan Neumeier, Franz Neumeier, Peppi Lechner, Andreas Neumeier, Andreas Stangass nicht auf dem Foto]





### **Kategorie**

1. Gastronomie

### **Schlagworte**

1. Berchtesgaden
2. Biospärenregion BGL