



BGL: neue Biosphären- und Bäcker-Produkte

Beitrag

Seit Anfang letzten Jahres bieten acht Bäckereien im Landkreis ihre als Biosphären-Produkt zertifizierten Berchtesgadener Land Brote an. Ab dem kommenden Freitag, 26. April, gibt es nun mit dem Bergsteigerglück und den Hoamat Weckerln weitere zertifizierte Biosphären-Produkte aus Laufener Landweizen bzw. Steiners Rotem Tiroler Dinkel, beides alte Getreidesorten aus der Region.

Die neu geschaffenen Backwaren sind in dreierlei Hinsicht etwas ganz Besonderes: Sie bestehen aus einer alten, wiederentdeckten Getreidesorte, stehen für eine kurze, verantwortungsvolle Wertschöpfungskette und für innovative Ideen durch eine Kooperation mit angehenden Bäckerinnen und Bäckern der Berufsschulen Traunstein und Traunreut, die für beide Produkte die Rezepte kreiert haben. Der Laufener Landweizen verfügt über ganz andere Qualitäten und Eigenschaften in der Verarbeitung zu Backwaren als die gängigen Standard Mehle, die in den Backstuben verwendet werden. Im Rahmen einer Kooperation der Bäcker-Innung Berchtesgadener Land-Traunstein, der Berufsschulen und der Biosphären-Verwaltungsstelle, konnten die angehenden Bäckerinnen und Bäcker gemeinsam mit ihren Lehrkräften Simon Geierstanger und Walburga Stadler den Laufener Landweizen in der Berufsschul-Backstube ausprobieren, mit ihm experimentieren und daraus neue Produkte entwickeln: Entstanden ist mit dem Dienstgebäude Bergsteigerglück ein pikantes Gebäck aus Blätterteig und mit den Hoamat Weckerln eine Semmel mit Mehl und Malz aus Laufener Landweizen. Hoamat Weckerl und Bergsteigerglück stehen für kurze regionale Wertschöpfungsketten von heimischen Landwirten über die Gfaller Kunstmühle in Traunstein und die BÄKO hin zu den regionalen Bäckereien und dann zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Beim Bergsteigerglück stammen die Hauptzutaten Mehl aus Laufener Landweizen oder Steiners Rotem Tiroler Dinkel, Bergbauernbutter und Bergkäse aus der Landwirtschaft des Berchtesgadener Landes und des südlichen Chiemgaus. Nur die Gewürze mit etwa 0,3 % Zutaten-Anteil können nicht aus der Biosphärenregion bezogen werden. Mit über 90 % der Zutaten aus der Region und der Verbindung aus traditioneller Back- und Braukultur ist das Hoamat Weckerl ein resches Stück Heimat. Herstellung und Teigführung sind handwerklich sehr anspruchsvoll, das enthaltene geröstete Braumalz aus regionalem Laufener Landweizen verleiht dem Weckerl ein ganz besonderes Aroma.

„Die Biosphären-Verwaltungsstelle und die Bäcker-Innung mit den teilnehmenden Bäckereien bedanken sich herzlich bei den Berufsschulen Traunstein und Traunreut und den engagierten Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften für die hervorragenden Rezepte“, betont Dr. Peter Loreth, Leiter der Biosphären-Verwaltungsstelle. Stefan Neumeier, Obermeister der Bäcker Innung Berchtesgadener Land-Traunstein, fügt hinzu: „Weitere Bäckereien aus den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein sind herzlich eingeladen, sich an der Aktion zu beteiligen, wir würden uns sehr freuen.“

Derzeit können bei den folgenden Bäckereien die neuen Biosphären-Produkte erworben werden.

Viele Bäckereien haben mehrere Verkaufsstellen und bestimmte Backtage für die neuen Produkte, bitte erkundigen Sie sich direkt. Hoamat Weckerl: Backhandwerkerei Ernst, Berchtesgaden; Bäckerei Hartl / Peppi Lechner, Laufen; Brothaus, Marktbäcker Neumeier, Teisendorf; Bäckerei Stefan Neumeier, Anger

Bergsteigerglück: Backhandwerkerei Ernst, Berchtesgaden; Bäckerei Café Wahlich, Saaldorf Surheim; Brotkultur Wolfgruber, Anger (verwendet für das Bergsteigerglück den regional angebauten Steiners Roten Tiroler Dinkel) Viele weitere Informationen zu den Biosphären-Produkten gibt es unter: www.biosphaerenregionbgl.de/biosphaerenbackwaren.

Bericht und Foto: Biosphärenregion Berchtesgadener Land: Von angehenden Bäckerinnen und Bäckern kreiert: Die neuen Biosphären-Produkte Bergsteigerglück und Hoamat Weckerl



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern



2. BGL
3. Biosphärenregion
4. München-Oberbayern