Berchtesgadener Land Brot – ein Biosphären-Produkt

Beitrag

Am Freitag, 20. Januar, ist es soweit: Das „Berchtesgadener Land Brot“, ein Brot aus regionalen Zutaten, von den teilnehmenden Bäckereien mit jeweils eigenen Rezepturen kreiert, kommt in die Läden. Einen großen Bestandteil werden alte Getreidesorten wie der Laufener Landweizen oder der Steiners Rote Tiroler Dinkel bilden. Doch nicht nur das alte Getreide macht es so besonders, auch die kurze regionale Wertschöpfungskette, die aus der heimischen Landwirtschaft über regionale Mühlen mit Unterstützung der BÄKO in die teilnehmenden Bäckereien führt.

Zudem ist das individuelle Berchtesgadener Land Brot einer jeden Bäckerei als Biosphären-Produkt zertifiziert. Dieses Siegel wird von der der Biosphären-Verwaltungsstelle verliehen und steht für Regionalität und Nachhaltigkeit. Wie alle Biosphären-Produkte zeichnet sich das Berchtesgadener Land Brot nicht nur durch eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe aller Beteiligten und einer fairen Preisbildung aus. Es bringt durch verantwortungsvolle, nachhaltige und ökologische Landwirtschaft auch Artenvielfalt auf die Äcker und unterstützt das traditionelle Lebensmittelhandwerk.

Der Laufener Landweizen für das Berchtesgadener Land Brot stammt von den Landwirten Matthias Kreuzeder, Dr. Johann Lecker, Josef Probst und Christian Spitz, die sich auf Initiative der Biosphären-Verwaltungsstelle zu einem Erzeugerkreis zusammengeschlossen haben. Gemahlen wird der Laufener Landweizen von der Gfaller-Mehl Kunstmühle in Traunstein und über die BÄKO an die Bäckereien geliefert. Der Steiners Rote Tiroler Dinkel stammt von Bio-Landwirt Konrad Hogger und wurde in der Surmühle in Oberteisendorf vermahlen, hier bezieht die Bäckerei das Mehl direkt vom Landwirt.

Ab Freitag können Berchtesgadener Land Brote mit Laufener Landweizen bei folgenden Bäckereien bezogen werden: 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 ausschließlich den Steiners Roten Tiroler Dinkel.

Probieren Sie ein echtes Stück Berchtesgadener Land und stärken Sie damit die heimische Wertschöpfung!

Weitere Informationen gibt es auch unter www.biosphaerenregion-bgl.de.

Bericht und Foto: Biosphärenregion Berchtesgadener Land

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Berchtesgadener Land
2. Biosphärenrgion BGL
3. Brot