

Erzeuger in der Ökomodellregion

Eine erfreuliche Entwicklung gibt es seit einigen Jahren bei unseren heimischen Bäckern in der Ökomodellregion: Einige handwerklich arbeitende „echte“ Bäckerbetriebe lassen sich bioteilzertifizieren und entwickeln Rezepte zum Backen wie früher: mit Biozutaten vom benachbarten Bauern und mit Rezepten, bei denen etwa 90 % der herkömmlich erlaubten Zusatzstoffe aus der Backwaren-Hilfsmittelliste gestrichen sind, so wie es die entsprechende EU-Bioverordnung vorschreibt.

Für das Backen mit regionalen Rohstoffen müssen Kenntnisse wiederentdeckt werden, die nicht mehr selbstverständlich sind: Der Teig darf nur mit natürlichen Triebmitteln wie Hefe, Sauerteig oder Luft gelockert werden, ohne künstliche Zusätze und unter Verzicht auf Rieselhilfen, künstliche Triebmittel, Mittel zum langen Feuchthalten der Backwaren u.v.m. Die, je nach Wetter und Jahr schwankenden, Inhaltsstoffe beim Getreide aus der Region sind nicht genormt wie beim Einkauf von Standardmehl, deshalb muss z.B. der Wassergehalt bei der Teigherstellung daran angepasst werden - das geht nicht auf Knopfdruck wie beim Backautomaten und erfordert Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Ein großer Vorteil: Die lange Teigführung ohne Zusatzstoffe schafft gute Voraussetzungen für eine hohe Verträglichkeit des Gebäcks. Z.B. stehen Kohlehydratgruppen wie die sogenannten „FODMAPs“ unter Verdacht, bei einigen Personen Unverträglichkeiten auszulösen - Stoffe, die eigentlich unproblematisch sind, weil sie bei einer langen und naturnahen Teigführung weitgehend abgebaut werden - wofür im industriellen Backbetrieb aber meist keine Zeit bleibt. Ein Backshop ist kein Bäcker! Hier werden tiefgefrorene industriell hergestellte Teiglinge aufgebacken, die oftmals quer durch Europa gekarrt werden. Wir sollten stattdessen unsere heimischen Lebensmittelhandwerker unterstützen.

Echtes Vollkornbrot aus Natursauerteig, im Original aus purem Roggen, ist bei manchen schon fast in Vergessenheit geraten. Dabei ist es eines der ursprünglichsten Brote, das dem Brot unserer bäuerlichen Vorfahren am meisten gleicht: Es macht viel schneller satt als Weißbrot und bleibt durch den Sauerteig sehr lange frisch und haltbar - und es weckt Kindheitserinnerungen durch den köstlichen Duft.

Das Aufschließen von Roggen, ursprünglich ein „Unkraut“ im Getreidefeld, durch natürlichen Sauerteig im mehrstufigen Verfahren war eine der großen kulturellen Errungenschaften in Mitteleuropa. In asiatischen Ländern war das Brotbacken mit Sauerteig oder Hefe bis vor kurzem völlig unbekannt, wird aber auch dort als hiesiges „Exportgut“ zunehmend nachgefragt.

Vollkorngetreide vom Biobauern wird auf dem Acker nicht mit Pestiziden behandelt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt bis heute einen hohen Anteil an Vollkorn und Ballaststoffen in der Nahrung, das senkt den Blutzuckerspiegel, erhöht die Darmgesundheit und hat weitere gesundheitliche Vorteile.

Ein Biobäcker durch und durch ist der Betrieb von Michael und Barbara Wahlich in Surheim, die köstliche naturnahe Brot- und Backwaren aus heimischem Biogetreide produzieren. Michael Wahlich war einer der ersten, der den Laufener Landweizen als ursprüngliches Getreide aus dem Rupertwinkel zum Backen verwendet hat, u.a. für seine Bionusschnecken. Auch in der Nachbarschaft der Ökomodellregion liegen hervorragende Biobäcker, wie z.B. die Demeter-Bäckerei Mirlach aus Palling mit einer Filiale in Fridolfing, Bettinas Keimbackstube aus Palling mit Biobrot aus gekeimtem Getreide, das es auch hier in vielen Bioläden gibt, oder die Bäckerei Wolfgruber in Anger, zu Recht mit „Brotkultur“ betitelt. Bei Biopionier Matthias Spiegelsperger aus Teisendorf kann man nachfragen, ob und wann es noch selbstgebackenes Biobrot aus eigenem Getreide gibt.

Bioteilzertifiziert ist die Bäckerei von Bäckermeister Andreas Neumeier in Teisendorf, der sein gut gehendes Biosortiment von Baguettes aus Laufener Landweizen oder Bioseelen Schritt für Schritt erweitert. Die Bäckerei Seidl in Tittmoning beliefert z.B. das biozertifizierte Cafe Winklbauer in Tittmoning-Asten mit

Bi Holzofenbrot. In Tengling bietet die Bäckerei Wenig montags ein „Tenglinger Landbrot“ und samstags Biobuchweizenweckerl an. Ganz neu biozertifiziert ist die Bäckerei von Markus Huber in Waging, der sein Biobrot z.B. aus Laufener Landweizen oder aus Emmer herstellt. Die Filiale der Bäckerei Lehrbach aus Trostberg in Waging (ehemals Bäckerei Joas) bietet donnerstags ein Biobrot an.

Unsere handwerklichen Bäcker sind ein wesentlicher Bestandteil eines funktionierenden Dorflebens, lassen wir sie nicht durch falsches Einkaufen aussterben - und stärken wir das Biobäckernetzwerk in unserer Region!

Woher kommt unser/unsere

Biobrot & Biosemmeln

Bäckerei Markus Huber

Salzburger Straße 2
83329 Waging am See
Tel.: 0174 / 17 49 214
markus.huber99@outlook.de



Bäckerei Wahlich (Foto: D. Delang)

Biobrot & Biosemmeln

Bäckerei Wenig

Untere Dorfstraße 2
83373 Taching
Tel.: 08687 / 277
ernst-wenig@t-online.de

Matthias Spiegelsperger

Wimmern 20
83317 Teisendorf
Tel.: 08666 / 1527
waderer.wimmern@web.de



Biobrote aus der Ökomodellregion
(Foto: Richard Scheuerecker)

Biobrot & Biosemmeln

Bäckerei Wahlich

Laufener Straße 24
83416 Saaldorf / Surheim
Tel.: 08654 / 77 95 474
baeckereiwahlich@gmx.de

Bäckerei Mirlach

Hadrianstraße 36
83413 Fridolfing
Tel.: 08684 / 338



Bäckerei Neumeier aus Teisendorf
(Foto: Daniel Delang)

Bäckerei Seidl

Stadtplatz 45
84529 Tittmoning
Tel.: 08683 / 7898
bm-seidl@web.de



Bioroggen Vollkornbrot (Foto: Daniel Delang)

Biobrot & Biosemmeln

Bäckerei Neumeier

Marktstraße 13
83317 Teisendorf
Tel.: 08666 / 267
a.neumeier@der-marktbaecker.de



Biobrot backen beim Bauern z' Hof
mit Bäcker Michael Wahlich (Foto: Axel Effner)



Magdalena Wenig lernt Bäcker und Konditor
(Foto: Anneliese Caruso)