



Telefon: 0800-Bioladen / 0228- 46 27 65
www: bioladen.com / momoshop.de
mail: info@bioladen.com
Hans-Böckler-Strasse 1 in 53225 Bonn-Beuel

• Brot bei Momo •

Neben unserem Angebot an haltbaren Broten, die zur Überbrückung von Engpässen Sinn machen, beliefern uns täglich bis zu sechs Biobäckereien:

- Bäckerei DLS aus Hennef,
- Bäckerei Laib & Seele aus Ippendorf,
- Bäckerei Sonnenkorn aus Lengsdorf,
- der Museumsbäcker aus Thalhausen bei Neuwied
- Peters Landbrot aus Düren
- sowie der Steinofenbäcker aus dem Münsterland.

Gemeinsamkeiten

Die verwendeten Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau und die Zutaten stammen, soweit verfügbar, aus unserer Region.

- Fertigbackmischungen finden keine Verwendung.
- Die Brote werden handwerklich hergestellt, der Sauerteig wird traditionell geführt.
- Sämtliche Zutaten wurden ohne Hilfe gentechnisch manipulierter Substanzen hergestellt.
- Zusatzstoffe zur Jodierung, Konservierung, künstlichen Vitaminisierung etc. gibt es nicht.
- Sämtliche Zutaten sind deklariert, auch solche die nicht deklariert werden müssten.

Der kleine Unterschied

Das Brot jeder dieser Bäckereien schmeckt unterschiedlich, auch wenn ähnliche Rezepturen verwendet werden. Die oft gravierenden Geschmacksunterschiede sind das Ergebnis vieler verschiedener Faktoren, durch unterschiedliches Getreide, andere Öfen, andere Maschinen, andere Menschen,...

DLS steht für David Lee Schlenker, dem Gründer der Demeter-Bäckerei.

Das Brot zeichnet sich aus durch ultrafein gemahlene Getreide. Mit Hilfe der betriebseigenen Zentrotanmühlen wird das Getreide frisch vermahlen. Sortenrein vermahlene Dinkel- oder Reisbrot z.B., ohne Staubkontamination anderer Getreidesorten, machen diese Brote speziell bei Unverträglichkeiten wertvoll. Zudem werden hier "Honig-Salz"-Brote hergestellt, eine Art der Teigführung die aus einer Zeit vor Sauerteig und Hefe stammt. Beliefert werden wir täglich vor 8 Uhr.
www.IhreDLS.de

Laib & Seele ist die kleinste Bonner Biobäckerei. Beliefert werden wir täglich gegen 9 Uhr. Alle Zutaten sind nach den Richtlinien des Demeter-Bundes zertifiziert. Vor allem die italienischen Spezialitäten, aus 1050er Mehl hergestellt, sind einzigartig. Eine Zutatenlisten finden Sie an unserem Brotregal, oder auf www.laib-und-seele.de.

Sonnenkorn hat die längste Tradition in Bonn. Seit 2007 wird hier im Steinofen gebacken. Otto Müllers Sortiment zeugt von Einfallsreichtum und Engagement. Zudem verwendet Otto Steinmetzmehl, dieses Getreide durchläuft ein spezielles Reinigungsverfahren, wodurch die Keimbelastung verringert wird. Beliefert werden wir täglich vor 8 Uhr morgens.

Thalhausener Museumsbäckerei nennt Uwe Wolgem seine Bäckerei in Thalhausen bei Neuwied. Gebacken wird im Brotmuseum, mit den Gerätschaften der damaligen Zeit. Der Holzofen wird früh morgens mit Buchenholz aufgeheizt, das Brot anschließend bei absteigender Hitze gebacken. Die kräftige, aromatische Kruste des Brotes schmeckt unvergleichbar und verhindert zudem ein schnelleres Austrocknen. Wir werden montags, mittwochs und freitags beliefert.

Peters Landbrot aus Düren arbeitet mit einem Steinofen. Handwerkliche Herstellung, regionales Getreide sind selbstverständlich. Die tlw. bis zu 4 Kilo schweren Brote erhalten wir jeden Samstag.

Der Steinofenbäcker aus dem Münsterland rundet das Sortiment ab. Beliefert werden wir montags bis freitags vor 8 Uhr morgens. www.steinofenbaecker.de

Der grosse Unterschied

Was machen Bio-Bäcker anders?

Den größten Teil des täglichen Brotes fabrizieren konventionelle Großbäckereien oder Brotfabriken:

Circa 2,3 Millionen Tonnen Getreide werden hier pro Jahr verknetet. Dabei kommen in großem Umfang Fertigmischungen und chemische Backhilfsmittel zum Einsatz, was der Branche den Ruf einer Tütenbäckerei eingebracht hat.

Während früher Bauer, Müller und Bäcker mit der Brotherstellung beschäftigt waren, hat sich daraus heute ein florierender Industriezweig mit Backtechnikern, Backingenieuren, Mühlen- und Backmittelindustrie entwickelt.

Immer neue phantasievolle Brotnamen wie Kraftbrot, Vitalbrot oder Mühlenlaib gaukeln eine Vergrößerung der Brotvielfalt vor. Meist sind die Grundteige jedoch identisch. Verschiedene "Dekorationen" wie Haferflocken oder Sonnenblumenkerne sollen die Brote optisch gesünder machen und den Eindruck neuer Sorten erwecken.

Anders die Vertragsbäcker der anerkannten Öko-Anbauverbände. Sie setzen auf Vollkornbrot aus Bio-Getreide und auf eine traditionelle Herstellung ohne chemische Zusätze.

Während konventionelle Bäcker auf eine breite Palette von Hilfsstoffen zurückgreifen, legen Vollkornbäcker mit ökologischem Anspruch nicht nur Wert auf handwerkliche Verarbeitung. Sie verwenden keine Fertigbackmischungen und mahlen das Getreide günstigstenfalls auf einer Steinmühle frisch. Neben dem Getreide kommen auch Ölsaaten und andere Zutaten aus kontrolliert ökologischem Landbau in den Teig.

Statt herkömmlichem Salz wird Meersalz eingesetzt. Natursauerteig oder Backferment aus ökologischem Getreide und/oder Biohefe, die gentechnikfrei produziert wird, dienen als Backtriebmittel. Verboten für Vertragsbäcker der ökologischen Erzeugerverbände sind Schimmelverhütungsmittel, Farbstoffe zur Braunfärbung, Säuerungsmittel oder Stabilisatoren. Ungehärtete Fette und Ökobutter werden konventionellen, gehärteten Produkten vorgezogen.

Laut Gesetzgeber darf sich Vollkornbrot nennen, was mindestens 90 Prozent Vollkornmehl enthält, Brötchen sogar schon ab einem Anteil von 30 Prozent. Daß Mehl nicht gleich Mehl ist und die Unterschiede im Detail liegen, beweisen konsequente Vollkornbäcker tagtäglich in ihrer Backstube.

• Brot bei Momo II •

Kontrollen und Zertifikate

Kontrollen sind nicht nur im biologischem Anbau Usus sondern auch in der Verarbeitung, also hier im Bäckerhandwerk. Alle unsere BäckerInnen weisen uns jährlich nach, durch eine Kontrollinstitution zertifiziert worden zu sein. Hier wird der Warenfluss gemessen, Rohstoffeinkäufe werden kontrolliert und ins Verhältnis zur Menge gebackenen Brotes gesetzt. Die Bäckereien DLS und Laib & Seele lassen sich zusätzlich vom Demeter-Bund kontrollieren. Diese Zertifikate sind bei Momo stets einsehbar und legitimieren uns, diese Produkte als "kontrolliert-biologisch" zu verkaufen.

Definition

Brot: Grundnahrungsmittel aus Getreide in gemahlener Form, Wasser, Salz und Triebmittel.

Leider heißt "Vollkorn" nicht immer "Vollwert" und schon gar nicht "Bio-Vollwert". So können Vollkornbrote die oben genannte Definition erfüllen, aber dennoch in großem Umfang Zusatzstoffe enthalten, die man darin als Verbraucher, der "Vollkorn" mit "Vollwert" gleichsetzt, nicht erwartet.

Viele Menschen verstehen unter "Vollkorn" und "aus Bio-Anbau" das gleiche. Das ist absolut nicht der Fall: Der überwiegende Anteil der "Vollkorn"- Brote kommt aus konventionellem Anbau.

Und um die Verwirrung vollständig zu machen: Rund 80 Prozent der Verbraucher befürworten Bio-Brot, der Marktanteil von Vollkornbrot liegt aber nur bei ca. 4 Prozent im gesamten Brotmarkt. In diese zukunftssträchtige Lücke ist inzwischen die Backindustrie gesprungen: Sie bietet den Bäckermeistern Vollkorn-Fertigbackmischungen mit Getreide aus Bio-Anbau an, die aber mit den Vollwert-Produkten nichts zu tun haben.

Bio-Vollkornbrot ist das beste, was in der Backstube aus dem Getreidekorn entstehen kann. Zutaten ausschließlich aus ökologischem Anbau sowie der Verzicht auf industrielle Zusatzstoffe machen Bio- Brot erst richtig vollwertig. Vollkornbrot bewahrt alle Bestandteile des vollen Getreidekorns: Keimling, Mehlkörper und Randschichten. Es enthält viele Vitamine, Mineralien, ungesättigte Fettsäuren, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe.

Industriell verarbeiteter Mehl werden mit Keimling und Randschichten die wertvollsten Inhaltsstoffe entzogen. Dieses Auszugsmehl wird in konventionellen Backbetrieben überwiegend verwendet. Brote aus Auszugsmehl sind nicht nur inhaltsärmer, sondern können auch über 50 bedenkliche Zusatzstoffe wie Enzyme, chemische Backhilfen oder Farb- und Konservierungsstoffe enthalten.

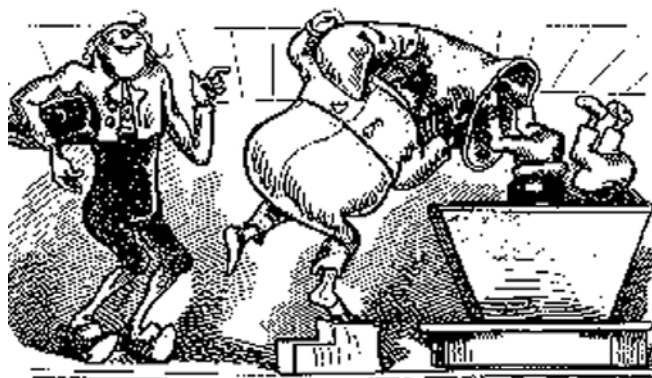
Sauerteig, Backferment & Hefe

Für die Vorläufer des Brotes, die flachen Teigfladen, wurde dem Getreideschrot nur Salz und Wasser beigelegt. Um hohes Gebäck herzustellen, muß der Teig gelockert werden:

Sauerteig entsteht aus Mehl, Wasser und Bakterien. Seine Milch- und Essigsäure schützen das Brot vor Schimmel und machen es haltbar. Sauerteigbrote sind sehr herzhaft und besonders bekömmlich. Ein spezieller Sauerteig ist das Backferment, das z.B. aus getrocknetem Getreide, Honig und Hülsenfrüchten entsteht.

Backferment-Brote sind milder als andere Sauerteigbrote. Mit Backferment können ebenso wie mit dem üblichen Sauerteig alle Getreidearten verbacken werden.

Backhefe besteht aus Sproßpilzen und sorgt durch Sauerstoff oder Zucker (alkoholische Gärung) für eine intensive und schnelle Lockerung des Teiges. Hefebrote sollten Weizen, Dinkel oder Kamut enthalten. Aus dem Getreideeiweiß bildet sich wie bei jedem anderen Brot- das „Klebergerüst“.



Hefebrote sind locker, aber nicht so lange haltbar wie Sauerteig- und Backfermentbrote. Bio-Hefe wächst auf biologisch angebautem Getreide, wird weder gentechnisch manipuliert noch mit Chemikalien versetzt.

Honig-Salz Dieser besonderen Lockerung ohne Hefe, ohne Sauerteig, liegt das Prinzip der Spontangärung zu Grunde. Dabei werden wilde Hefen aus dem Honig unter Zugabe von Meersalz gesteuert. Das aufwendige Resultat sind säurearme, besonders bekömmliche Kunstwerke.

Brotpreise

Brot hat sich vom Grundnahrungsmittel zum Genußmittel gewandelt. Galt früher der Grundsatz: Je geringer das Einkommen, desto höher der Brotverzehr, ist es heute umgekehrt: In Haushalten mit hohem Einkommen wird deutlich mehr Brot gegessen als im Bundesdurchschnitt.

Dem Bäckerhandwerk mangelt es an Arbeitskräften; kein Wunder, denn wegen der schwierigen Arbeitszeiten werden oft über tarifliche Gehälter bezahlt. Die Arbeit unserer Bäcker und Bäckerinnen ist ihr Geld wert, da besteht kein Zweifel. Dann schon eher Zweifel an den Preisen industrieller Plagiate in konventioneller Qualität.

Momos Kalkulation bei Brot ist seit Jahren stabil: Unser Aufschlag ist kostendeckend, Gewinn muss an anderer Stelle erwirtschaftet werden. Um Gering-Verdienern den Einkauf zu erleichtern bieten wir reichlich Angebote und wir verkaufen Brot vom Vortag ggf. günstiger (anstelle eines "Lagerkostenaufschlags"....:-).

Getreide mahlen

Wir mahlen frisch. Frisch gemahlene Vollkorngetreide sollte schnell verbraucht werden, die wertvollen Inhaltsstoffe werden innerhalb weniger Wochen abgebaut. Danach lässt sich damit durchaus noch was anfangen, es verdirbt erst nach Monaten.

Feinheitsgrad und Ausmahlungsgrad (Typenzahl) sind zwei verschiedene Dinge.

Der Feinheitsgrad bezeichnet die Feinheit des gemahlene vollen Korns. Im Vollkornmehl sind alle Bestandteile des Getreidekorns-Randschichten, Keimling und Stärkekörper- enthalten.

Je höher der Ausmahlungsgrad, also je höher der Anteil an Schale und Keimling, desto höher auch die Typenzahl: Vollkornmehl hat die Typenbezeichnung 1800 oder 2000, weißes Mehl dagegen zB 405.

Um aus dem Vollkornmehl ein ausgemahlene zu machen, benutzen Sie einfach ein Sieb (spezielle Mehlsiebe gibt es bei Momo). Für manches Feingebäck mag das nötig sein, die wertvollen Schalentteile können Sie ja im Anschluss über das fertige Gericht streuen oder ins Müsli mischen.

Ansonsten benutzen Sie einfach das Vollmehl, ist gesünder und schmeckt besser.