

Reesdorfer Hof ist bester Bioland-Bäcker

Reesdorf – Die Bäckerei Reesdorfer Hof (Reesdorf bei Bordesholm) ist als Deutschlands beste Bioland-Bäckerei ausgezeichnet worden. „Das ist das Ergebnis der Bio-Brotprüfung des Instituts für Getreideverarbeitung (IVG)“, berichtete der Bioland-Landesverband gestern.

Das Institut prüfte knapp 300 Backwaren von 36 Bioland-Backbetrieben aus ganz Deutschland. Teilgenommen hätten vor allem die so genannten Leitbetriebe der Organisation. Insgesamt arbeiten in Deutschland 400 Betriebe nach den Bioland-Richtlinien, in Schleswig-Holstein sind es rund 20. Bioland stellt an Bäckereien hohe Anforderungen. Brote werden nur aus den Grundzutaten Wasser, Salz und Mehl hergestellt. Sie enthalten keine künstlichen Zusätze, das Getreide stammt von Bioland-Landwirten aus der Region.

In dieser Prüfung, in der vor allem die geschmackliche Qualität der Brote und Brötchen getestet wurde, setzte sich der Reesdorfer Hof durch, weil er mit acht Produkten die volle Punktzahl (100) erzielte. Das schaffte kein anderer Backbetrieb. Die Reesdorfer sind Bioland-Pioniere; sie backen seit 24 Jahren Bio-Brot. Täglich verlassen 48 Sorten Kleingebäck und 27 Brotsorten die Backstube. Beliefert werden rund 100 Kunden in Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen, vor allem Bio-Märkte, Reformhäuser und Naturkost-Läden.

Sechs weitere Bioland-Bäcker aus Schleswig-Holstein haben die (freiwillige) Prüfung bestanden, darunter Brotgarten in Kiel und das Passader Backhaus. jög