

Das BIOG-Markensortiment

Gebäck aus luxemburgischem Weizenmehl

Natürliche Qualität auch in der Weihnachtszeit

So langsam kommt Jahresendstimmung auf, und die Zeitungen und Zeitschriften präsentieren weihnachtliche Backrezepte zum Nachbacken.

Selbst Gebackenes ist und bleibt eine schöne Tradition, weckt Kindheitserinnerungen, versüßt die Adventszeit und kommt bei Freunden und Verwandten gut an. Ausgestattet mit Schürze, Teigrolle, Tannenbaumschnecker und Spritztülle, sowie besten Zutaten wie beispielsweise dem Bio-Weizen- und -Dinkelmehl von BIOG – der Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Bio-Großhändlers Biogros – steht dem kreativen Backvorhaben dann nichts mehr im Wege. Eine Ladung Weihnachtskekse nach der anderen bringt den Backofen zum Glühen, erfüllt das Zuhause mit dem Duft von Zimt, Kardamom und Anis und steigert langsam, aber sicher, die Vorfreude auf die Weihnachtszeit.

Weizenernte 2018

In diesem Sommer hat die lange Trockenperiode natürlich auch beim Getreide für Ernteinbußen gesorgt, sodass die BIOG mit weniger Weizen beliefert wurde als sonst. Dieser wurde auf luxemburger Bio-Bauernhöfen ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln angebaut und weist einen ausreichend hohen Eiweißgehalt auf, sodass auch die diesjährige Ernte eine gute Backqualität des BIOG-Weizenmehls gewährleistet.

Bevor die Weizenkörner jedoch nach und nach zu Mehl vermahlen werden, sind sie eingelagert und in den Getreidesilos gut durchmischt, damit die Mehlqualität das ganze Jahr über konstant bleibt. Schwankungen in der Mehlqualität haben schließlich Auswirkungen auf die Teigführung und zwingen die Bäcker dazu, die Re-



Für die feine Weihnachtsbäckerei: helles Weizen- oder Dinkelvollkornmehl.

zepte und Backzeiten stets neu anzupassen.

Vom Korn zum Mehl

Die Weizenkörner lagert die Bio-Bauere-Genossenschaft in zwei großen Getreidesilos der Dörrwiesmühle, einer saarländischen Getreidemühle in St. Wendel-Urweiler, die seit vielen Jahren den in Luxemburg geernteten Bio-Dinkel entspelzt und vermahlt. Seit die letzte

kleine Mühle Luxemburgs ihren Mahlbetrieb auf glutenfreie Produkte umgestellt hat, ist die BIOG auch bei der Weizenverarbeitung auf neue Kooperationspartner angewiesen. Die Wahl fiel auf zwei Betriebe im benachbarten Ausland. Nun wird ein Teil der BIOG-Weizenkörner direkt in der Dörrwiesmühle vermahlen. Die seit Generationen von Familie Betz geführte Bio-Mühle beliefert die Bio-Bauere-Genossenschaft mit

verschiedenen Mehlen, unter anderem mit hellem Weizenmehl der Type 550, aus dem in den Bio-Bäckereien allerlei Kekse, Kuchen und Torten hergestellt werden.

BIOG-Weizenkörner werden aber auch in der Getreidemühle Moulin Kircher im französischen Ebersheim vermahlen, welche das Mehl zur direkten Verarbeitung an die Bäckerei Pains et Tradition in Hautcharage liefert, die daraus Bio-Brot und -Brötchen backt.

Gebäck aus dem „OIKO-Bakhaus“

Ein Großteil des BIOG-Weizenmehls wird zudem vom OIKO-Bakhaus in Munsbach verbacken. Hier kommen unterschiedlichste Mehltypen zum Einsatz – vom Vollkorn- bis zum hellen Mehl. Wegen seines hohen Mineral- und Ballaststoffgehalts wird das Vollkornmehl von vielen Kunden beim Gebäck bevorzugt. Aus dem Mehl stellen die Bio-Bäcker unterschiedliche Brote und Brötchen her, die teilweise mit Leinsamen, Sesamkörnern oder Nüssen geschmacklich verfeinert und ernährungsphysiologisch aufgewertet werden.

Natürlich gehören auch leckere Gebäckteilchen, verführerische Kuchen und unwiderstehliche Törtchen zum Sortiment dieser Bäckerei. Neben „Aachtchen“ und Käsekuchen,

die das ganze Jahr über zum festen Sortiment des OIKO-Bakhaus gehören, wechselt ein Teil des Angebots saisonal. So ist es nun wieder Zeit für die traditionellen „Boxemännercher“, den Bio-Stollen mit Marzipanfüllung, Bio-Lebkuchen, Bio-Bûches und weihnachtliche Plätzchen, die mit viel handwerklichem Können hergestellt und in verschiedenen luxemburger Lebensmittelgeschäften mit Bio-Sortiment angeboten werden. An der Brottheke der Naturata Bio Marchés und Bio Haff Butteker ergänzen zudem einige rohköstliche und vegane Kreationen aus dem OIKO-Bakhaus das Angebot an frischen Bio-Backwaren. Dies ist gleichermaßen der Fall im Sortiment der Bäckerei Bio-Scott in Gasperich, die ebenfalls BIOG-Mehl verbackt.

BIOG-Mehl für Hobbybäcker

Damit das Mehl der Bauern der Genossenschaft seinen Weg in die Haushalte findet, werden 25-Kilo-Mehlsäcke in der Biogros-Lagerhalle in Munsbach zwischengelagert und nach Bedarf in Ein- und Vier-Kilo-Mehltüten abgefüllt. Dinkel-, Roggen- und Buchweizenmehl sowie verschiedene Sorten in Demeter-Qualität dürfen aber auch nicht fehlen und gehören, wie das Weizenmehl, zum festen Sortiment der Marke BIOG.



Die Verwendung von Biogetreide beim Brotbacken fördert die Biodiversität beim Ackerbau.

BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu