



**ALNATURA**  
*Super Natur Markt*

**Backwaren vom Bio-Bäcker**

**Bäckerhandwerk mit Tradition**

*Qualität und Vielfalt  
aus der Region*



## Willkommen an unserer Backwaretheke

Die Backwaretheke in Ihrem Alnatura SuperNaturMarkt erwartet Sie mit einer großen Auswahl und regionaler Vielfalt, natürlich in Bio-Qualität. Die Backwaren werden nach traditioneller Handwerkskunst zubereitet und auf möglichst kurzen Wegen von größtenteils regionalen Bäckerei-Partnern frisch geliefert.

### Frische Bio-Vielfalt für jeden Tag

Von klassischen Backwaren über Snacks bis zu Süßem, von Vollkornmehl über Ruchmehl bis zu Chia-Samen: Das Sortiment bietet für viele Geschmacks- und Ernährungsgewohnheiten die passende Auswahl. Auch vegane Produkte und solche, die frei von Gluten sind, zählen dazu.

- Zahlreiche Brotsorten
- Dinkel- und Urgetreide-Backwaren
- Laufend in der Filiale frisch gebackene Brötchen und andere Backwaren
- Süße Stückchen und feine Kuchen
- Herzhafte Snacks – auch frisch belegt mit Alnatura Zutaten
- Salate und Müslis runden das Angebot ab



## Spezialitäten aus Ihrer Region

Unsere Bäckerei-Partner kommen überwiegend aus der Region. Deshalb gibt es an der Alnatura Backwaretheke auch lokale Spezialitäten. Dazu zählen typische Brotsorten ebenso wie herzhaft oder süße Leckereien aus der jeweiligen Region wie z. B.:



## Natürliche Zutaten und handwerkliche Tradition

**In Bio-Backstuben ist auch heute noch Handarbeit an der Tagesordnung. Moderne Maschinen erleichtern die Arbeit. Dennoch legt der Bio-Bäcker sehr oft Hand an, um die hohe Qualität seiner Produkte zu gewährleisten.**

### Beste Zutaten für höchsten Genuss

Wertvolle, natürliche Bio-Rohstoffe werden in der Backstube frisch und mit hohen Anforderungen an Qualität und Rezepturen verarbeitet. Alle landwirtschaftlichen Zutaten wie Brotgetreide, Flocken oder Ölsaaten wie Sesam, die von der

Bio-Bäckerei oder Konditorei verwendet werden, sind zertifizierte Bio-Produkte.

#### *Darauf legen unsere Bio-Bäcker Wert:*

- Frische Bio-Milchprodukte
- Bio-Eier frisch aufschlagen
- Hochwertige Fette aus Bio-Anbau
- Verwendung alternativer Süßungsmittel neben Zucker

Klaus Denninger, Geschäftsführer und Bäckermeister Denningers Mühlenbäckerei, Frankfurt/Main





### **Innovative Ideen in traditioneller Qualität**

Der Schwerpunkt des Bio-Bäckerhandwerks lag viele Jahre in der Entwicklung von Vollkornbackwaren. Aber auch Weißmehlprodukte sind beliebt und werden im Alnatura Super Natur Markt angeboten.

Neben Klassikern wie Weizen, Roggen und Dinkel lassen die Bio-Bäcker im Alnatura Super Natur Markt mit Einkorn oder Emmer Urgetreide-Sorten wieder aufleben und verwenden mit Agavendicksaft zum Süßen oder Chia-Samen auch neue, innovative Zutaten.

## Bio-Rohware: Hohe Ansprüche an Qualität und Herkunft

### Die Rohwaren im Blick

Die Bäckerei-Partner von Alnatura haben einen hohen Qualitätsanspruch. Sie fühlen sich nicht nur dem Bäckerhandwerk verpflichtet, sondern auch ihrer Region. Daher verwenden sie zumeist Getreide von Bio-Bauern aus der Nähe, und einige Bäcker engagieren sich besonders für den Anbau traditioneller Getreidesorten.

Zusätzlich unterstützen einige unserer Bäckerei-Partner Anbauprojekte, die eine verbesserte Verfügbarkeit heimischer Bio-Rohware zum Ziel haben.

Natürlich haben alle Rohstoffe, die verbacken werden, Bio-Qualität. Dabei werden Zutaten in Demeter-, Bioland- oder Naturland-Qualität bevorzugt, für die es strengere Qualitätskriterien gibt, als die EG-Öko-Verordnung vorschreibt.



## Handwerkskunst seit Generationen

Einige unserer Bäckerei-Partner sind traditionsreiche Familienbetriebe. Das wertvolle Wissen des Bäckerhandwerks wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Bohlsener Mühle in Niedersachsen zum Beispiel wurde bereits 1265 erstmals urkundlich erwähnt.

Auch Bio-Bauernhöfe mit Hofmolkerei gehören zu unseren Partnern. Sie verarbeiten eigenes Getreide oder verfügen sogar über eine hauseigene Mühle.

Der Teig wird in mehreren handwerklichen Schritten bearbeitet und hat Zeit zum Ruhen, was sich positiv auf die Aromabildung auswirkt. Viele Betriebe backen in traditionellen Stein- oder Holzöfen.

*„Wir arbeiten langfristig und partnerschaftlich mit unseren über vierzig regionalen und überregionalen Bio-Bäckern zusammen. Einige sind Bio-Pioniere der ersten Stunde und pflegen ebensolche Beziehungen zu ihren Getreide-Bauern. Sie investieren viel handwerkliches Geschick, Zeit und Hingabe, bevor die Backwaren bei uns in der Theke liegen.“*

Julian Stock, Sortimentsmanager Alnatura SuperNaturMarkt

## Aus der Region für die Region

Langfristig angelegte Partnerschaften und gegenseitiges Vertrauen sind für uns die Grundlage einer fruchtbaren Zusammenarbeit. Das gilt auch für die regionalen Bio-Bauern, die unsere Bäckerei-Partner mit Rohstoffen beliefern.

*„Wir setzen auf Partnerschaft und arbeiten eng mit den Demeter-Getreidebauern unserer Region zusammen. Gemeinsam haben wir uns im Märkischer Wirtschaftsverband e. V. organisiert.“*

Joachim Weckmann und  
Christoph Deinert,  
Geschäftsführer Märkisches Landbrot



### Bio-Bäckerei

#### Märkisches Landbrot

Schon vor über 50 Jahren duftete es aus den Steinöfen der gleichnamigen Bäckerei in Berlin nach märkischem Landbrot. Seit 1981 wird hier ökologisch gebacken und die Pioniere aus Berlin sind Demeter- und Bioland-zertifiziert. Das Bio-Getreide stammt aus dem Märkischen Land um Berlin und wird in der Mühle der Bäckerei vermahlen.



*„Der tägliche, unmittelbare Umgang mit Bio-Rohstoffen bewahrt uns das Gefühl für deren Lebendigkeit.“*

Rolf Voss, Produktionsleiter  
Kaiser Bio-Bäckerei

### **Kaiser Bio-Bäckerei**

Seit Gründung 1976 mahlt die Mühle der Kaiser Bio-Bäckerei in Mainz-Kastel täglich frisches Mehl aus regionalem Getreide. 1979 stellte man gemeinsam mit den zuliefernden Bauern auf Bio um. Inzwischen steht die Bioland-Vertragsbäckerei für Nachhaltigkeit, Regionalität und Transparenz im Bäckerhandwerk – und hält als Alnatura Partner der ersten Stunde das traditionelle Bäckerhandwerk hoch.

### **Schubert Bio- und Vollwert-Bäckerei**

Seit 1954 gibt es die Bäckerei Schubert in Augsburg. 1973 begann Familie Schubert mit dem Backen vollwertiger Brote. Ende der 1970er Jahre folgten Vertragspartnerschaften mit Demeter und Bioland. Gemahlen wird in eigenen Mühlen und das Bio-Getreide stammt aus dem Umland, wo man gute Beziehungen zu den Bauern pflegt.

*„Ich backe mit Sauerteigen, Vorteigen und langen Teigruhezeiten. Nach alter Tradition, modern interpretiert.“*

Frank Schubert, Inhaber und Geschäftsführer Schubert Bio- und Vollwert-Bäckerei



## Weizen-Mischbrot

von Bäckermeister Frank Schubert,  
Schubert Bio & Vollwert Bäckerei,  
Augsburg

### Zutaten für 1,5 kg Brotlaib

#### Vorteig:

200g Weizenmehl Type 550

400ml lauwarmes Wasser

5g Hefe

#### Brotteig:

oben genannter Vorteig

600g Weizenmehl Type 550

200g Roggenmehl Type 1150

240ml lauwarmes Wasser

25g Hefe

15g Rohrohrzucker

20g Salz

5g Kümmel gemahlen

10g Butter oder Pflanzenfett

60g Sonnenblumenkerne



### Zubereitung

Vorteig-Zutaten gut vermischen, eine Stunde an warmem Ort (circa 26°C) gehen lassen. Danach für 16–24 Stunden gekühlt bei 8°C zugedeckt stehen lassen.

**Brotteig:** Aus dem Vorteig und allen restlichen Zutaten einen Teig kneten, in einem mit Mehl bestäubten Gärkorb circa eine Stunde an einem warmen Ort (circa 30°C) zugedeckt gehen lassen. Falls Sie keinen Gärkorb zur Hand haben, können Sie alternativ einen Brotlaib formen und diesen direkt auf einem Blech gehen lassen.

**Backen:** Eine Schüssel Wasser in den Ofen stellen. Ofen auf 220°C vorheizen, Brot aus dem Gärkorb auf ein Blech stürzen, Blech in den Ofen schieben und anschließend die Temperatur auf 190°C herunterregulieren. Circa eine Stunde backen.

Weitere Rezeptideen unter [alunatura.de/rezeptsuche](http://alunatura.de/rezeptsuche)

## Unsere Bäckerei-Partner

### 1 Rhein-Main-Neckar

Kaiser. Die Vollkornbäckerei, Mainz-Kastel  
Denningers Mühlenbäckerei, Frankfurt/Main  
Fasanenbrot Vollkornbäckerei, Stuten-  
see-Blankenloch  
Konditorei Löwenzahn, Gommersheim  
Olk's Vollkornbackhaus, St. Ingbert

### 2 Göttingen

Das Backhaus, Gleichien  
Bäckerei Norbert Schill,  
Berkatal

### 3 Schwarzwald

Bäckerei Jenne,  
Kiechlinsbergen  
Kaiser's gute Back-  
stube, Ehrenkirchen  
Bio-Backhaus Wüst,  
Achern  
Bioland Hof Krumm,  
Maulburg

### 4 Rheinland

Back Bord Mühlenbäckerei, Bochum  
Ährensache, Köln  
Bäckerei Onder de Linden, Köln

### 5 Schwaben

Scholderbeck, Weilheim/Teck  
Bäckerei Schaefer, Illingen  
Bäckerei Dieringer, Esslingen  
Bäckerei Rudolf Wegerer, Ulm-Wiblingen  
Hopfisterei, München

### 6 Hauburg

Bohlsener Mühle, Bohlsen  
Backstube – Backen mit Leidenschaft, Bremen  
Bäckerei Bahde, Seevetal  
Springer Bio Backwerk, Hamburg

### 7 Bayern

Schubert Bio & Vollwert Bäckerei,  
Augsburg  
Hofbäckerei Gottschaller, Rotthalmünster  
Fritz Mühlenbäckerei, Aying  
Polz Bäckerei Konditorei, Ampermoching  
Hopfisterei, München

### 8 Konstanz

Bäckerei Ratzek, Allensbach  
Backstüble Zuck & Kaun,  
Konstanz

### 9 Berlin

BioBackHaus Leib,  
Wustermark  
Märkisches Landbrot,  
Berlin  
Bio Konditorei Tillmann, Berlin  
Louis Nour, Berlin  
Bäckerei Vollkern,  
Temnitztal-Rohrlack  
Jute Bäckerei Produktions-  
gesellschaft, Berlin

### 10 Ravensburg

Bioland Bäckerei Manfred Müller, Ravensburg  
Bio-Bäckerei Schwendinger, Ravensburg  
Hofbäckerei Gottschaller, Rotthalmünster  
Fritz Mühlenbäckerei, Aying

### 11 Sachsen

Pfarrgut Taubenheim, Klipphausen  
Bio Bäckerei Spiegelhauer, Pirna  
Bucheckchen Bio-Konditorei, Dresden

### Verschiedene Gebiete

Herzberger Bäckerei, Fulda  
Minderleinsmühle, Neunkirchen  
Konditorei Löwenzahn, Gommerheim



# BIO7 INITIATIVE

Das Symbol für unser Engagement:  
Mehr erfahren unter  
[alnatura.de/Bio7Einblicke](http://alnatura.de/Bio7Einblicke)



WK9

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel zertifiziert.

Alnatura Markenprodukte  
online bestellen:



[alnatura-shop.de](http://alnatura-shop.de)

Mehr erfahren unter:  
[alnatura.de](http://alnatura.de)



Alnatura ist  
Vertrags-  
partner von:



Mitglied  
von:



Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH,  
Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach



**ALNATURA**  
Super Natur Markt

*Sinnvoll für Mensch und Erde*