

**Brot-Pass: Bio-Firmamentbrot**

- 100 % Bio-Roggenbrot aus 100 % Bio-Firmamentroggen
- Teiglockerung: Bio-Backferment auf Honig-Salz-Basis
- ohne Backhefe, ohne Sauerteig

Ganzheitlicher Wohlgenuss

Die inneren Werte des Bio-Firmamentbrot, einer Neuentwicklung der herzberger bäckerei

So ungewöhnlich der Name auf den ersten Blick erscheint, so ungewöhnlich sind auch das Brot, das ihn trägt, seine Herstellung und die besondere Getreidesorte, aus dem das Brot zu 100 Prozent besteht. Es ist die Roggensorte „Firmament“, die dem Brot ihren Namen gibt; ein ganz besonderes Korn, das auf eine alte Sorte zurückgeht, die über 50 Jahre gemäß den Demeter-Richtlinien angebaut wurde. Anschließend entwickelte Dr. Hartmut Spieß vom Dottenfelderhof bei Bad Vilbel diese Roggensorte weiter, hegte und pflegte sie, bis sie jene inneren Qualitäten entfaltete, die Brotkenner heute an ihr rühmen, wie ihre hohe und sehr wertvolle Nahrungsqualität.

Auch der Backprozess ist besonders

Damit die dem Bio-Firmament-Getreide innewohnenden Kräfte vollständig zur Geltung kommen, wird zur Lockerung des Brotteiges ein Bio-Backferment verwendet, das auf einer Honig-Salz-Gärung basiert. Das heißt, das Fir-

mamentbrot wird ohne Backhefe oder Sauerteig gebacken. Durch diese Form der Teiglockerung wird das Brot besonders bekömmlich. Auch werden so all jene „inneren Kräfte“ des Getreides in bester Weise verfügbar gemacht, die die Natur durch die Bedingungen der Saat (Saatzeitpunkt, Standort, Klima), des Wachstums (Temperatur, Regenmenge, Sonnenstrahlung) und der Ernte (Zeitpunkt, Reifezustand) in ihm hervorgebracht haben.

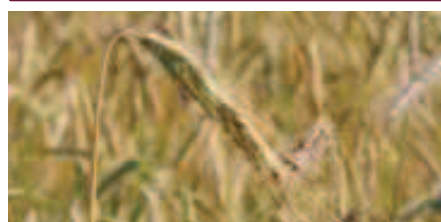
Gute Bäcker arbeiten mit Fingerspitzengefühl

Doch bis das 100-Prozent-sortenreine-Biobrot schließlich in der Ladentheke liegt, ist es noch ein langer Weg, der den Bäckern der herzberger bäckerei außerordentlich viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Denn wann der Brotteig in den exakt temperierten Ofen kommt und wann das Brot schließlich reif ist, das Wissen liegt in den Händen der Bäcker und ist ein weiterer „Baustein“ für die hohe Qualität des Brotes. Durch die lange Teigführung werden die Inhaltsstoffe des Getrei-

des für die Verdauung gut aufgeschlossen. Der schonende Backprozess bildet überdies die bekömmlichen Geschmacks- und Aromastoffe des Brotes aus. Damit nicht genug an Backhandwerk: denn die Brote werden nicht, wie sonst üblich, in Kästen gebacken, sondern „frei geschoben“ – auch hierfür braucht man „ein Händchen“. „Das neue Brot benötigt bei allen Arbeitsprozessen größte Sorgfalt und Wachheit – und das jeden Tag von jedem, der an dieser Arbeit beteiligt ist“, lobt der Geschäftsführer der herzberger bäckerei Dr. Eckhart Schlinzig, der gemeinsam mit dem Seniorchef von tegut... Wolfgang Gutberlet die Idee zum Bio-Firmamentbrot hatte. Vom Ergebnis begeistert sind beide. Kein Wunder: Seine besonderen inneren Werte, die hohe Ernährungsqualität, der angenehm milde und harmonische Geschmack sowie die sehr gute Bekömmlichkeit sorgen für einen ganzheitlichen Genuss und ein spürbar inneres Wohlgefühl.

Reinhold Jordan

Textstudio Poppenshausen, Rhön.



Getreide aus fairem Handel: Bio-Firmamentroggen aus Demeter-Anbau

Für das herzberger Bio-Firmamentbrot wird die gleichnamige Roggensorte von Erzeugergemeinschaften in Demeter-Qualität angebaut. Die herzberger bäckerei hat dabei mit den Erzeugergemeinschaften langfristige Verträge abgeschlossen. Das öffnet den beteiligten Betrieben wirtschaftliche Perspektiven und der herzberger bäckerei die Möglichkeit, dauerhaft höchste Qualität zu bieten.