



# Bio Bäckerei Weber

*Unsere Biobackfibel*

## ***Gesunde Umwelt, gesunde Menschen – gesundes Miteinander***

***Die Biobäckerei Weber: Woher wir kommen, wohin wir wollen, wer wir sind.*** | Das Wichtigste ist uns die Gesundheit des Menschen und der Umwelt. Deshalb backen wir handwerklich und ausschließlich in biologischer Qualität, setzen auf Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit. Unsere Zusammenarbeit ist sozial und menschlich. Qualität bedeutet für uns, gesunde Produkte mit hochwertigen Zutaten herzustellen und anzubieten. Wachstum im Sinne von Lernen und Reifen ist uns ein Anliegen. Regionalität und ein partnerschaftliches Verhältnis zu Kunden und Lieferanten hat für uns eine große Bedeutung. All das hat seinen Ursprung in unserer Geschichte, unseren Wurzeln.

***Pionier unter den Biobäckern*** | 1921: Als Familienbetrieb in Winnenden gegründet, stellt die Bäckerei Weber auf handwerkliche, traditionelle Weise schmackhafte Backwaren her. Nach manchem Rezept backen wir noch heute. 1983: In dritter Weberscher Bäckergeneration wandeln Günter und Helmut Weber die Bäckerei in einen selbstverwalteten Betrieb um. Der für die damalige Zeit neuen Ausrichtung auf Bio-Backwaren und Vollkorn sind wir bis heute treu geblieben. Als *Bioland*-Vertragsbäckerei werden wir sowohl nach EU-Verordnung als auch nach den wesentlich strengeren *Bioland*-Richtlinien kontrolliert und sind eine der wenigen reinen Biobäckereien Baden-Württembergs.



*Hausgemacht: Alle Fotos sind bei uns in Backstube und Laden entstanden. Fotograf: Roland Bauer*



*Unser Laden, offen und freundlich, liegt gut erreichbar mitten in Winnenden.  
Kommen Sie auf einen Kaffee vorbei – gern beantworten wir Ihre Fragen!*

Wir wollen ein faires Miteinander – im Betrieb wie außerhalb, zu unseren Bauern, Lieferanten, Kunden. So bleiben wir verwurzelt in dieser Region, und so wachsen Verantwortung und Vertrauen. Wir schauen über unseren Tellerrand hinaus: Ob durch den Bezug von Öko-Strom, die Unterstützung des fairen Handels oder mit unserem „Seelengeld“ für die vielen tollen Projekte, die sich unserer Meinung nach für eine gerechtere Welt einsetzen.

***Nicht unser Bier? | Umwelt und Gesellschaft, Mensch und Natur: für uns gehört das zusammen. Gemeinsam wollen wir unseren Teil zu einem gesunden Miteinander beitragen – Tag für Tag und Jahr für Jahr, dauerhaft, wirkungsvoll. Mit unserer täglichen Arbeit: durch unser täglich' Brot. Diese Haltung spiegelt sich auch in unserem Leitsatz wider. | „Gesunde Umwelt, gesunde Menschen, gesundes Miteinander. – Unser Brot!“***

Zuguterletzt versuchen wir, offen und durchschaubar zu bleiben. Auch für unsere Kundinnen und Kunden, die gerne wissen dürfen, wie und womit wir backen. Vieles lässt sich nicht auf dem Papier erklären, sondern nur im persönlichen Gespräch. Sehr gerne stehen wir Ihnen Rede und Antwort – sprechen Sie uns an!



## ***Vom Korn zum Brot***

### ***Bestes Handwerk, beste Zutaten – das garantiert beste Qualität! |***

Aller Anfang ist das Korn. Deshalb ist uns besonders wichtig zu wissen, wo es herkommt und wie es angebaut worden ist. Wir beziehen unser Getreide direkt vom Bauern. Alle unsere Bauern arbeiten nach der organisch biologischen Wirtschaftsweise, gehören zu *Bioland* oder zu *demeter* und beliefern uns verlässlich und partnerschaftlich mit hochwertigen Zutaten aus der Region.

***Schonend verarbeitet |*** Das Getreide für die meisten unserer Vollkornbackwaren mahlen wir frisch, auf unserer eigenen Steinmühle. Durch den großen Steindurchmesser und die niedrige Drehzahl ist ein kühles, feines, gleichmäßiges Mahlen möglich. Die Aromastoffe bleiben voll erhalten.

***Die reine Backkunst |*** Fertige Backmischungen sind tabu. Gut' Ding will Weile haben: beim Teigbereiten wie beim Ansetzen von Sauerteig und Backferment, wenn sich Säuren und Hefen für mehr Geschmack, Lockerung und Bekömmlichkeit bilden. So entstehen Brote, die auch noch nach einer Woche schmecken. Ob Dinkeltrio, Mohnzopf oder Olivenfladen, ob Brezeln, Kuchen, Schnitten: Unsere Produkte sind naturbelassen und voller Geschmack.



## ***Gute Basis, gute Partner: unsere Rohstoffe, unsere Lieferanten***

***Ausschließlich bio, wenn möglich regional*** | Für unsere Backwaren verwenden wir grundsätzlich gentechnikfreie Produkte in kontrolliert biologischer Qualität. Die einzige Ausnahme ist die Brezellaug für unsere Laugengebäcke und das von uns ausschließlich verwendete nicht jodierte Steinsalz. Beim Beschaffen der Rohstoffe bemühen wir uns, so weit wie möglich aus der Umgebung und direkt vom Erzeuger zu beziehen: Die meisten Rohstoffe, wie Getreide und Saaten, bekommen wir direkt von *Bioland*-Bauern. Den Rest beziehen wir von der Organisch biologischen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe GmbH (OBEG).

Um die Transportwege so kurz wie möglich zu halten, haben wir zusammen mit sechs anderen Biobäckern die „Sonnenblumen-Offensive“ ins Leben gerufen. Seither stammen auch unsere Bio-Sonnenblumenkerne aus heimischem Anbau, wir müssen sie nicht mehr aus Fernost importieren.

Wir verwenden keinerlei chemische Backhilfsmittel und bieten eine große Auswahl an Vollkornbroten, zu deren Säuerung und Lockerung hauptsächlich Sauerteig und Backferment, zum Teil auch Bio-Hefe zum Einsatz kommen. Beim Kleingebäck setzen wir ausschließlich auf Bio-Hefe.

Im Einzelnen verarbeiten wir folgende Rohstoffe und Zutaten:

**Getreide:** von uns persönlich bekannten *Bioland*-Bauern aus der Region

**Auszugsmehl:** von der OBEG, *Bioland*

**Milch:** pasteurisiert, nicht homogenisiert, *demeter*-Hof Gnamm, Waiblingen

**Käse, Sauermilch, Quark:** *demeter*, von der Hofkäserei Vosseler, Bittenfeld

**alle anderen Milchprodukte:** *Bioland* oder *demeter* über „pax an“ (regionaler Naturkostgroßhändler mit ausschließlich kontrolliert ökologischer Ware)

**Honig:** *demeter*, von der Imkerei König, Oberrot

**Eier:** *Bioland*, vom Geflügelhof Rothäusle, Aulendorf

**Hefe:** aus kontrolliert biologischem Anbau, über „pax an“

**Saaten, Getreideprodukte, ausgefallene Getreidesorten**

**(z. B. Sonnenblumenkerne, Getreideflocken, Einkorn):** alle aus kontrolliert biologischem Anbau, entweder von unseren Bauern oder von der OBEG

**Trockenfrüchte:** aus kontrolliert biologischem Anbau, über OBEG

**frisches Obst:** aus kontrolliert biologischem Anbau, von regionalen *Bioland*-Gärtnereien (Adrion, Dänzer, Bayer, ...) oder über „pax an“

**Gewürze:** aus kontrolliert biologischem Anbau, über „Heuschrecke“ (Naturkostgroßhändler, der sich auf Kräuter, Tees und Gewürze spezialisiert hat) oder über „pax an“

**Steinsalz:** aus Norddeutschland, ungebleicht, unraffiniert, ohne Rieselhilfen, nicht jodiert, über die OBEG





## Getreide

Getreide (aus dem Mittelhochdeutschen: von der Erde „Getragenes“) ist Süßgras, kultiviert wegen seiner Körnerfrüchte. Diese Früchte bestehen vor allem aus dem stärkereichen, zum Teil eiweißhaltigen Mehlkörper. Das Eiweiß einiger Getreidearten (wie Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste) nennt man Gluten oder auch Kleber – er hält Teig und Brot zusammen.

**Weizen:** Weizen ist eine sehr alte Kulturpflanze. Die Mineralien und anderen wertvollen Inhaltsstoffe des Weizenkorns findet man (anders als z. B. bei der Gerste) vor allem in den Randschichten. Das Vollkornmehl ist daher deutlich nährstoffreicher als das weiße Auszugmehl.

**Roggen:** Das nach Weizen wichtigste Brotgetreide ist in seinen Ansprüchen an Boden und Klima genügsamer. Es enthält relativ viel Calcium, Kalium und Fluor, seine Eiweiße gelten als wertvoller. Roggenmehl nimmt viel Wasser auf, das Brot bleibt daher lange feucht und frisch.

**Urgetreide:** Nicht so hochgezüchtet, sind diese alten und ursprünglichen Kornarten besonders gut verträglich. Wir backen hier mit Einkorn, Emmer, Kamut und den alten Dinkelsorten „Bauländer“ und „Oberkulmer“.

Mehr Informationen? Auf unserer Website: [www.biobaeckerweber.de](http://www.biobaeckerweber.de).

Wir sind  
Partner von

**Bioland**

Bäckerei Weber GmbH  
Ringstraße 48  
71364 Winnenden  
Telefon 0 71 95 / 6 16 92  
Fax 0 71 95 / 6 53 38

Unsere Öffnungszeiten:  
montags bis freitags 6.30 – 18.00 Uhr  
samstags 6.00 – 13.00 Uhr

***[www.biobaeckerweber.de](http://www.biobaeckerweber.de)***

***Besuchen Sie uns doch auch einmal im Internet. Denn dort finden Sie die immer aktuelle Übersicht über unsere Verkaufsstellen und unser Sortiment, und auch viele Informationen zum ökologischen Landbau. |***

***[www.biobaeckerweber.de](http://www.biobaeckerweber.de)***

