

## Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

### herzberger bäckerei GmbH

*„Wir backen Natur- und Herzenskräfte in Brot für Menschen –  
für gutes Handeln und gutes Denken.“*

Die herzberger bäckerei GmbH mit Sitz in Fulda gehört zur W-E-G Stiftung & Co. KG. Als eine der größten reinen Bio-Bäckereien Europas wurde die herzberger bäckerei 1988 als Dorfbäckerei in Niederjossa am Fuße der Burg Herzberg gegründet. Bereits seit 1992 produziert das Unternehmen als biozertifizierter Betrieb ökologische Brote und Backwaren. Ziel ist es seit jeher, das beste Brot zu backen und gute Produkte anzubieten, die eine ausgewogene und gesunde Ernährung ermöglichen.

*„Die wertvollsten Lebensmittel erkennt man an der Liebe zum Detail. Deshalb schenken wir den ökologischen Zutaten, der ressourcenschonenden Verarbeitung und der handwerklichen Produktion besonders viel Beachtung. Das Resultat sind Brote und Backwaren mit einem einzigartigen Geschmack – hergestellt im Einklang mit der Natur.“*

Dr. Eckhart Schlinzig & Mathias Kollmann  
Geschäftsführer der herzberger bäckerei

Mit einer Arbeitsgemeinschaft von rund 250 Mitarbeitenden und einem Sortiment bestehend aus nahezu 140 verschiedenen Produkten strebt die herzberger bäckerei danach, für ihre Kunden jeden Tag das Alltägliche zum Außergewöhnlichen zu machen. Ihr Sortiment umfasst Brot, Brötchen, Kuchen und feine Backwaren. Dabei gibt es eine Vielzahl an Produkten für besondere Ansprüche, z. B. Produkte aus 100% Roggen, aus 100% Dinkel, ohne Hefe, mit Backferment (Honig, Salz) oder ohne Sauerteig. Die Produkte werden frisch (150 km um Fulda), zum Fertigbacken und tiefgekühlt vertrieben. Das gesamte Getreide und Mehl bezieht die herzberger bäckerei von anerkannten Bio-Anbauverbänden. Saisonale Besonderheiten wie Mini-Dinkelstollen, zahlreiche Plätzchensorten sowie Osterbrote etc. runden das Sortiment ab.



#### Ein Unternehmen – zwei starke Marken

Seit 2014 vertreibt die herzberger bäckerei ihre Produkte unter zwei Marken. Im Bio-Fachhandel ist die Bäckerei wie gewohnt mit der Premiummarke „herzberger bäckerei“ vertreten. Die neue Basismarke „gutes gut gebacken“ wurde 2014 parallel im klassischen Lebensmitteleinzelhandel eingeführt. Mit einer hohen Produktqualität und kompetenter Beratung möchte sich das mittelständische Unternehmen zudem mit dem Angebot eines ganzheitlichen Backstation-Konzepts von der Idee über die gemeinsame Entwicklung und Bestückung einer Backstation bis hin zur Mitarbeiterschulung vor Ort etablieren. Die entwickelte reine Bio-Backstation wird seit diesem Jahr deutschlandweit angeboten.

## Vier Dinge braucht ein schmackhaftes Brot

In eigener Mühle gemahlenes Getreide, Wasser aus eigenem Brunnen und bestes Steinsalz sind die Rohstoffe für ein gutes Brot. Die wichtigste „Zutat“ jedoch sind die Meisterbäcker, die mit Sachverstand, Liebe und Können ihr Bestes dazutun. Sie haben Verfahren entwickelt, die ohne den Einsatz von technischen Enzymen auskommen und deren Rezepturen auf ökologischen Rohstoffen basieren. Kombiniert mit langen Reifezeiten, gibt dies den Broten und Backwaren ihren unverfälschten Geschmack.

## Quellwasser aus eigenem Brunnen

Brot besteht zu 40 % aus Wasser, daher ist es neben Getreide der wichtigste Rohstoff beim Brotbacken. Die Wasserqualität wiederum hat einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der herzberger Brote. Um diese positiv zu beeinflussen hat die Bio-Bäckerei einen einzigartigen Wasserturm entwickelt, der einen Gebirgsbach nachbildet. Im oberen Teil des Turmes sind Steinplatten so angeordnet, dass das Wasser kaskadenartig fällt und ein Wechsel zwischen Fließ- und Fallstrecken entsteht. Im unteren Teil wird das Wasser in Flowformen verwirbelt, bevor es zum Backen eingesetzt wird. Auf diese Weise wird das Quellwasser aus dem betriebseigenen Brunnen rhythmisch verwirbelt und reichert sich mit Sauerstoff an. Die damit verbundene verbesserte Wasserqualität verhilft den herzberger Broten zu einer besseren Teiglockerung und vor allem einer längeren Frischhaltung.

## Bio-Produkte, die Leben vermitteln

Die herzberger Bäckerei produziert Bio-Produkte, die ihren Kunden Leben vermitteln können – für gutes Handeln und gutes Denken. Diese Form von Lebendigkeit macht sich unter anderem bei dem Einsatz von Getreide bemerkbar. Um die Sortenvielfalt und damit die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu fördern, nutzt die herzberger Bäckerei beispielsweise sortenreinen Roggen als Alternative zu Varianten aus der Hybridzüchtung. Die Backwaren sind daher eine gute Grundlage zur menschengemäßen Ernährung und Entwicklung. Sie kräftigen, sind bekömmlich und fördern ein gutes Wohlbefinden. Ein herausragendes Produkt, das diese Eigenschaften umfasst, ist das demeter Firmamentbrot.

## Unser Brot von uns gebacken mit Herz, Hand und Verstand



Das Firmamentbrot ist ein demeter-Roggenbrot und besteht zu 100% aus sortenreinem Bio-Firmamentroggen. Die Qualität und Bekömmlichkeit dieses Brotes wird verstärkt, da bei der Herstellung auf Hefe und Sauerteig verzichtet und zur Fermentation (Gärung) mit einem Honig-Salz-Gemisch gearbeitet wird. Durch eine außergewöhnlich lange Teigführung werden die

Nährstoffe für die Verdauung gut aufgeschlossen. Ein schonender, langer Backprozess sichert die Bildung der Geschmacks- und Aromastoffe.

Weitere Informationen finden Sie unter

[www.herzberger-baeckerei.com](http://www.herzberger-baeckerei.com), [www.unser-lebensgut.de](http://www.unser-lebensgut.de)