



# Biosphären-Backwaren

Vom Korn bis zur Krume aus der Biosphärenregion



# BIOSPHEREN-PRODUKT

---

**Biosphärenregion  
Berchtesgadener Land**



## **Ausgezeichnete Regionalität und Nachhaltigkeit**

Biosphären-Backwaren sind hochwertige Regionalprodukte und ein echtes Stück handwerkliche Backkultur mit Mehrwert. Das Getreide stammt aus der heimischen Landwirtschaft und wird von Mühlen in der Region vermahlen. Die Bäckereien arbeiten traditionell nach alter Handwerkskunst und verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe. Zudem haben sie ein nachhaltiges Energiekonzept. Für alle Brot-, Klein- und Süßbackwaren mit dem Biosphären-Produkt-Zeichen gilt: Mindestens 80 % aller Zutaten müssen aus dem Berchtesgadener Land oder aus einem Umkreis von 60 Straßenkilometern ausgehend vom Sitz der Bäckerei stammen.

Mit dem Kauf von Biosphären-Backwaren unterstützen Sie

- landwirtschaftliche Betriebe, Mühlen und Bäckereien im Berchtesgadener Land und dem südlichen Chiemgau
- die Artenvielfalt auf den Äckern
- faire Preise für verantwortungsvolle Arbeit und beste Lebensmittel aus dem Berchtesgadener Land

Übrigens: Die Biosphären-Backwaren enthalten alte, in der Region verankerte Getreidesorten. Deren Anbau bedeutet für die landwirtschaftlichen Betriebe einen Mehraufwand und geringere Ernteerträge. Er bietet aber vielen Ackerswildkräutern wertvollen Lebensraum und bringt so mehr Artenvielfalt auf die Äcker. Dieser besondere Mehrwert wird bei der Berechnung der Mengenanteile des fertigen Biosphären-Produkts mit einem Biodiversitäts- und Öko-Bonus vergütet. Auch für die Bäckereien stellen diese alten Getreidesorten eine besondere Herausforderung dar, denn deren Backeigenschaften erfordern ein Maximum an handwerklichem Wissen und Geschick.

## Gemeinsam regional

Beispielhaft für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und vorbildlich für eine kurze, geschlossene und regionale Wertschöpfungskette ist die Initiative von mehreren Bäckereien in der Biosphärenregion in Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft, regionalen Mühlen, der BÄKO und der Verwaltungsstelle der Biosphärenregion Berchtesgadener Land. Grundlage für die als Biosphären-Produkt ausgezeichneten Backwaren sind alte Getreidesorten wie Laufener Landweizen oder Steiners Roter Tiroler Dinkel. Das Mehl dieser Ur-Getreidesorten hat eine herausfordernde Backqualität, die kurze, standardisierte und industrielle Verarbeitungsprozesse ausschließt. Daher sind vor allem backhandwerkliches Können, Wissen und Geschick gefragt.

## Berchtesgadener Land Brot

Das Berchtesgadener Land Brot ist das erste Produkt der Initiative. Seit Anfang 2023 ist es ein fester Bestandteil im Sortiment der teilnehmenden Bäckereien. Es wird von den Betrieben individuell und nach eigenem Rezept hergestellt. Immer jedoch mit der Hauptzutat Laufener Landweizen oder Steiners Rotem Tiroler Dinkel und – gemäß den Vorgaben für Biosphären-Produkte – mit einem Zutaten-Anteil von über 80 % aus der Biosphärenregion Berchtesgadener Land.

Mehr Infos und teilnehmende Bäckereien





## **Bergsteigerglück**

Die Rezeptur dieses pikanten Gebäcks aus Blätterteig haben angehende Bäckerinnen und Bäcker der Berufsschulen Traunstein und Traunreut für die Bäckereien kreiert. Die Hauptzutaten Mehl aus Laufener Landweizen oder Steiners Rotem Tiroler Dinkel, Bergbauernbutter und Bergkäse stammen aus der Landwirtschaft des Berchtesgadener Landes und des südlichen Chiemgaus. Nur die Gewürze mit etwa 0,3 % Zutaten-Anteil können nicht aus der Biosphärenregion bezogen werden.



## **Hoamat Weckerl**

Das Kleinbackwerk aus Laufener Landweizen ist ebenfalls eine Idee der angehenden Bäckerinnen und Bäcker und hat es in sich. Nicht nur weil es in der Herstellung und Teigführung handwerklich sehr anspruchsvoll ist, sondern auch weil das enthaltene geröstete Braumalz aus regionalem Laufener Landweizen dem Weckerl ein ganz besonderes Aroma verleiht. Mit über 90 % Zutaten aus der Region und der Verbindung aus traditioneller Back- und Braukultur ist das Hoamat Weckerl ein resches Stück Heimat.

# Fair. Regional. Nachhaltig.

Wie alle Biosphären-Produkte zeichnen sich die Biosphären-Backwaren der Initiative der Bäckereien durch eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe aller Beteiligten und einer fairen Preisbildung aus. Sie bringen durch Verantwortungsvolle, nachhaltige und ökologische Landwirtschaft auch Artenvielfalt auf die Äcker und unterstützen das traditionelle Lebensmittelhandwerk. In den alten Getreidesorten verbirgt sich ein großer ökologischer, genetischer und kultureller Schatz: So macht es die Biosphären-Verwaltungsstelle im Biosphären-Getreidegarten in der Gemeinde Saaldorf-Surheim möglich, alte, in Vergessenheit geratene Getreidesorten zurück in das Berchtesgadener Land zu holen und sie zu erhalten – ganz nach dem Motto SaatGutVielfalt bewahren, vermehren, entwickeln.



### Dinkel aus Niederreit

Eine alte Getreidesorte aus der Region

Der Nackten Dinkel ist eine alte, vordringende Getreidesorte und kann eine Wuchshöhe von bis zu 1,40 Metern erreichen. Alte Landarten sind genetisch unerschöpflich. Die durch langjährige selektive Auslese in einem eng umfassten Gebiet entstanden sind zum Beispiel gut an die klimatischen Bedingungen der Region angepasst. Alte Landarten wie der Nackten Dinkel haben durch ihren hohen Wuchs und den hohen Bestand gute Bedingungen für Ackerwildkräuter, wie z.B. Kornährn oder Fuchsschwanz. Sie haben damit einen großen ökologischen Wert, sowohl für Insekten als auch für die Bodenverbesserung durch unerschöpfliche Durchwurzelung.

In den Biosphären-Getreidegärten werden seit 2018 alte vordringende Getreidesorten angebaut, zwischenanbau und erhalten. Mit dem Nackten Dinkel kommt eine Sorte hinzu, die seit Generationen auf einem Hof in der Region angebaut und in keinem Umfang zu Mehl verarbeitet wird. Es werden durch die hohen Eigenschaften und die Backqualität unterstützt. Zudem soll ein Vergleich zu anderen alten, vordringenden Getreidesorten, wie etwa dem Nackten Dinkel, gezogen werden. Ziel ist es, diese alte Sorte zu bewahren und mit regionalen Akteuren hochwertige Bio-Getreideprodukte entwickeln zu können.

**Von Schutzbeständen**  
Alte Getreidesorten sind ein wichtiges kulturelles und genetisches Erbe. Ihre Vielfalt ist in den letzten 100 Jahren aber stark zurückgegangen. Über ein halbes Jahr von Schutzbeständen sollen alte Sorten erhalten und die wertvolle Kulturlandschaft wieder einen festen Platz auf unseren Äckern finden. Die Bewahrung dieser Vielfalt ist auch im UNESCO-Auftrag der Biosphärenregion verankert.

Die Biosphärenregion Berchtesgadener Land ist Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Seit 2012 gehört der gesamte Landkreis Berchtesgadener Land zum UNESCO-Biosphärenpark. In diesem Biosphärenpark für nachhaltige Entwicklung wird der Mensch im Zentrum im Mittelpunkt. Ziel ist ein Leben in Einklang von Mensch und Natur.

**Biosphärenregion Berchtesgadener Land**





## Impressum

Verwaltungsstelle der Biosphärenregion  
Berchtesgaderer Land, Regierung v. Obb.  
Sägewerkstraße 3, 83395 Freilassing  
[www.biosphaerenregion-bgl.de](http://www.biosphaerenregion-bgl.de)

Stand: April 2024

Unterstützt von



Nationale  
Naturlandschaften



Die Biosphärenregion Berchtesgaderer Land ist Teil der Nationalen Naturlandschaften (NNL), dem Bündnis der deutschen Nationalparke, Naturparke, Biosphärenreservate und Wildnisgebiete.  
[www.nationale-naturlandschaften.de](http://www.nationale-naturlandschaften.de)