



Biosphären-Brot

Vom Korn bis zur Krume aus der Biosphärenregion

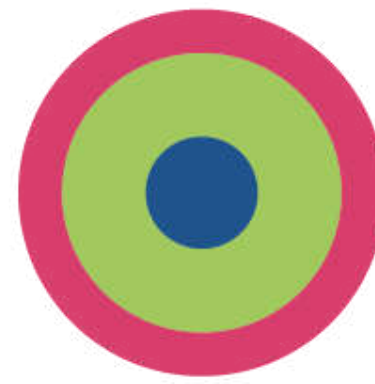


**Biosphärenregion
Berchtesgadener Land**



BIOSPÄREN-PRODUKT

**Biosphärenregion
Berchtesgadener Land**



Biosphären-Brot ist ein echtes Stück handwerkliche Backkultur mit Mehrwert und ein hochwertiges Regionalprodukt. Das Getreide dafür wird von heimischen Landwirtinnen und Landwirten angebaut und möglichst von Mühlen in der Region vermahlen. Die Bäckereien arbeiten traditionell nach alter Handwerkskunst und verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe. Zudem haben sie ein nachhaltiges Energiekonzept und setzen außerdem im Produktionsprozess mindestens 75 % regenerative Energie ein, sofern die technischen Voraussetzungen dies zulassen. 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 jedem Biosphären-Brot unterstützen Sie

- landwirtschaftliche Betriebe, Mühlen und Bäckereien
- faire Preise für verantwortungsvolle Arbeit und beste Lebensmittel
- die Artenvielfalt auf den Äckern

in der Biosphärenregion Berchtesgadener Land.

Übrigens: Viele Biosphären-Brote enthalten alte, in der Region verankerte Getreidesorten. Deren Anbau bedeutet einen Mehraufwand, ist aber besonders umwelt- und bodenschonend, bietet vielen Ackerwildkräutern wertvollen Lebensraum und bringt so mehr Artenvielfalt auf die Äcker.

Mehr Informationen zu Biosphären-Produkten unter www.biosphaerenregion-bgl.de

Impressum:

Verwaltungsstelle der Biosphärenregion Berchtesgadener Land, Regierung v. Obb.
Sägewerkstraße 3, 83395 Freilassing | www.biosphaerenregion-bgl.de
Foto: Modern Minds

Stand: Januar 2023