

Erstinformationen Brot und Backwaren

Gute Gründe für Demeter-Brot und -Backwaren

Biodynamische Getreidezüchtung mit zertifizierten Sorten

Es besteht eine enge Kooperation zwischen Demeter-Züchtern, -Landwirten, -Mühlen und -Bäckern. Diese setzt sich aktiv für die Verwendung von biodynamischen Getreidesorten, deren Zertifizierung und Verwendung ein.

Regionalität

Demeter-Brot und -Backwaren werden bevorzugt aus biodynamischem Getreide der Region hergestellt. Daher besteht eine direkte Zusammenarbeit von Bauern und Verarbeitern.

Keine Hybridsorten für den Getreideanbau zugelassen

CMS-Hybrid-Sorten werden in der biodynamischen Landwirtschaft ausgeschlossen. Dafür werden samenfeste, biodynamisch gezüchtete Getreidesorten verwendet.

Höchste Handwerkskunst

Die Arbeit des Landwirtes wird durch qualitätsschonende Verarbeitung des Demeter-Getreides gefördert. Die Herstellung von Demeter-Brot und -Backware erfordert höchstes handwerkliches Geschick. Bewusste Brot-Genießer kommen daher auf ihre Kosten.

Qualität dank Verzicht auf unnötigen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe

Bei der Herstellung von Demeter-Brot und -Backware ist weniger als die Hälfte der von der EU-Bio-Verordnung zugelassenen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe erlaubt. Damit ist Demeter-Brot und -Backware authentisch und von höchster Qualität.

Authentischer Geschmack

Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Damit kann der pure Geschmack von Demeter-Brot und -Backwaren gewahrt und gefördert werden.

Umweltfreundliche Wertschöpfungskette

Vom Getreide-Züchter bis hin zum Bäcker wird auf eine umweltfreundliche Herstellung von Demeter-Brot und -Backwaren geachtet. Regionale Zusammenarbeit wird gefördert.

Demeter-Informationen und Formulare

- [Beitragsordnung](#)
- [Demeter-Richtlinien für Brot und Backwaren](#)



Häufig gestellte Fragen

Was ist die Delegiertenversammlung?

Die Delegiertenversammlung ist das Parlament des Demeter e.V.. 62 Delegierte verabschieden die Leitlinien zur Verbandspolitik und entscheiden beispielsweise über Änderungen der Richtlinie oder der Vertriebsstrategie. Sie setzen sich zusammen aus Landwirten, Fachgruppen der Verarbeiter und Händler, Verbrauchern und Forschern.

Kann ich Demeter-Produkte in Lohn verarbeiten lassen?

Ja, Lohnverarbeitung ist dem Demeter e.V. durch einen abgeschlossenen Lohnverarbeitungsvertrag anzuzeigen. Die zusätzliche Kontrolle Ihres Lohnverarbeiters geht zu Ihren Kosten. Unter Lohnverarbeitung fallen Lohnlagerung sowie einfache bis komplexe Lohnverarbeitung.

Benötige ich eine bestimmte Kontrollstelle?

Nein, in der Regel bieten alle gängigen Kontrollstellen auch eine Demeter-Kontrolle an. In Ausnahmefällen kann es sein, dass Ihre Kontrolle keine Erfahrung mit Demeter-Kontrollen besitzt. Dann behalten wir uns vor die Kontrollstelle abzulehnen.

Darf ich als Demeter-Verarbeiter nur noch Demeter Rohstoffe verarbeiten?

Nein, Sie können Ihr Demeter-Sortiment neben anderen Sortimenten aufbauen. Erforderlich ist lediglich eine deutlich getrennte Lagerhaltung mit einer eindeutigen Kennzeichnung sowie eine räumliche oder zeitliche Trennung der Produktion mit ausreichender Reinigung.

Welche Demeter-Richtlinien gelten für mich?

Es kommen jeweils die Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter und Biodynamisch (Verarbeitung) Kapitel 3 bis Kapitel 6“ zur Geltung sowie die Richtlinie speziell [für Ihre Produktkategorie](#).

Kann ich Getreideprodukte bei mangelnder Verfügbarkeit mit Rohstoffen anderer Anbauverbände / EU-Bio herstellen?

Getreide und Getreidemahlerzeugnisse müssen zu 100 % Demeter-Qualität sein. Zutaten wie z.B. Saaten dürfen im Rahmen der Richtlinien befristet auch als Bio-zertifizierte Ware eingesetzt werden, wenn diese nicht in Demeter-Qualität verfügbar ist.

Was ist die Fachgruppe Bäcker?

In der Fachgruppe Bäcker sind alle Demeter-Bäcker organisiert. In regelmäßigen Treffen gibt es die Möglichkeit sich über Neuigkeiten aus dem Verband zu informieren, gemeinsame Betriebsbesuche zu unternehmen, Qualitätsthemen zu behandeln, Brotprüfung durchzuführen. Die Fachgruppe Bäcker entsendet zwei Delegierte in die Delegiertenversammlung.

Ihr Ansprechpartner

Steffen Gleich

Referent Brot & Backwaren

Telefon 0049 (0) 72 31- 76 84 68

E-Mail [steffen.gleich\[at\]demeter.de](mailto:steffen.gleich[at]demeter.de)

Demeter e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt