

Vollkorn- & Biobäckerei Meffert



Hätten Sie's gewusst?

- Bio-Lebensmittel verursachen bis zu 20 % weniger Kohlendioxid als konventionell angebaute Lebensmittel.
- 90 % aller Bäckereien setzen Fertigmischungen ein. Mehr als 70 Chemikalien sind darin erlaubt. Dabei leidet bereits heute jeder Vierte an einer Allergie. Tendenz: steigend.
- Wir setzen zu 100 % Korn aus kontrolliert biologischem Anbau und nur ein Minimum an traditionellen Backzutaten ein.
- Auf unserer hauseigenen Steinmühle mahlen wir das Korn täglich frisch, im Jahr insgesamt 130 t.
- Unser Zulieferer aus Dörentrup setzt auf 100 % gentechnikfreies Saatgut von alten hoch wachsenden Getreidearten. Er verzichtet auf Pestizide, Herbizide und Kunstdünger jeder Art. Es kommt ausschließlich Naturdünger zum Einsatz.
- Diese Anbaumethode bringt nur 30-40 % Ertrag (im Vgl. zum konventionellen Anbau). Deshalb sind die Einkaufspreise für das Bio-Getreide rund 3 x so hoch.
- Da blüht uns was: Durch ökologischen Landbau bleibt eine breitere genetische Vielfalt an selten gewordenen Nutzpflanzen und Beikräutern erhalten.
- Wussten Sie, dass ein einziger großer Baum pro Jahr so viel Sauerstoff produziert wie eine vierköpfige Familie zum Atmen braucht? Wir pflanzen für 2 Tonnen verarbeitetes Bio-Getreide im Rahmen unserer Aktion „Brot für Bäume“ je einen Baum!
- Jede Tonne Getreide wird umgerechnet 500 km durch Deutschland gefahren. Durch unsere Kooperation mit dem Gut Wendlinghausen und dem Verband Lippe Qualität legt das von uns verwendete Korn nur 10 % der Strecke zurück.
- Wie bei gutem Jahrgangswein unterliegt auch Bio-Getreide natürlichen Schwankungen in puncto Geschmack und Güte. Kenner können von Jahr zu Jahr feine Unterschiede beim Aroma feststellen – ein Qualitätsmerkmal der besonderen Art. Es erfordert übrigens viel Erfahrung und Wissen, bei diesen wechselnden Eigenschaften des Rohstoffes Getreide erstklassiges Qualitätsbrot zu backen.