

# In der Weihnachtsbäckerei

Die schönste Zeit des Jahres hat begonnen und die Backsaison ist offiziell eröffnet

Gerade in der Vorweihnachtszeit, wenn es draußen kalt und drinnen gemütlich wird, macht Backen besonders viel Spaß. Die Marke Biog, die eine gemeinsame Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Bio-Großhändlers Biogros ist, hat dazu verschiedene Mehlsorten im Angebot.

Mit ihnen gelingt Süßes gleichermaßen gut wie Salziges oder auch Brot. Mit Biog-Mehl aus Bio-Weizen, Demeter-Weizen, Bio-Dinkel und weiteren Getreidesorten lassen sich eine Reihe von Backwaren und Mehlspeisen zuhause selbst herstellen. Bei der Mehlerzeugung gilt für Biog: Nur wenn die Mengen an Luxemburger Getreide nicht ausreichen, werden sie aus den Nachbarländern importiert. Vermahlen wird das Getreide im benachbarten Rheinland-Pfalz und Saarland.

## Kreatives Backvergnügen mit Biog-Mehl

Spätestens mit dem ersten Advent ist die süße Backsaison eröffnet: Zart schmelzende Butterplätzchen, mit Nüssen oder Schokolade verfeinert, Vanillekipferl, Lebkuchen oder auch exotisches Feingebäck mit Sultaninen, Zimt und Kardamom – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Biog-Sortiment bietet für viele Rezepte die Grundzutaten und somit zahlreiche Möglichkeiten: Buchweizen-, Weizen-, Weizenvollkorn-, Roggen- oder Dinkelvollkornmehl vermischt mit „frischem Bio-Butter“ und ggf. „frischen Bio-Eiern“ eignen sich dabei nicht nur zur Herstellung von Plätzchen und Kuchen, sondern auch für hausgemachtes Bio-Brioche.

Die Herstellung von Plätzchen zum Ausstechen ist einfach, die Meisten verwenden Butter, Zucker, Eier und Wei-



zenmehl. Mit den Demeter-Eiern vom Meyers-Haff oder den Biog-Eiern aus der Erzeugergemeinschaft Bio Ovo sowie der Biog-Butter, zergehen Kipferl & Co auf der Zunge. Und wie wäre es, das Mehl mit etwas gemahlten Mandeln zu mischen, z.B. für einen feinen Tarteboden? Oder das alt bekannte Rezept statt mit Weizen mit Dinkelvollkornmehl abzuwandeln? So oder so ist es fair für jeden in der Wertschöpfungskette.

## Wellkarmiel – tataresch oder sëlwer?

Beliebte und vielseitig verwendbare Mehlsorten sind die Bio-Buchweizenmehle von Biog: „Bio Wellkarmiel Sëlwer“ und „Bio Wellkarmiel Tataresch“. Das in diesem Jahr neu eingeführte Silberbuchweizenmehl („Sëlwer“) hat einen mildnussigen Geschmack und kann z.B. zum Brotbacken, für Pfannkuchen oder für Knödel, „Stäerzelen“, verwendet werden. Der Buchweizen stammt vom Bio-

Haff Fischbach-Reiff aus Enscherange (LU) und wird von der Moulin J.P. Dieschbourg (LU) vermahlen. Das fertige Mehl wird dann von Biogros abgefüllt.

Die Sorte „Tataresch“ ist etwas herber im Geschmack und wird oft gemischt, z.B. mit Weizenmehl. Aus dem traditionell im Ösling angebauten tatari-schen Buchweizen lassen sich ebenfalls Brotwaren und Knödel für die Festtage zaubern.

Mit dem „Bio Vollkar-Weessmehl“ aus luxemburgischem Bio-Weizen wird ein Tag in der Küche zum Vergnügen für die ganze Familie und zwar von früh bis spät: Ob Brot oder Brötchen am Morgen, Kuchen, Kekse oder Plätzchen am Nachmittag oder Pizzateig für das selbst zubereitete Abendessen im italienischen Stil – das Biog-Weizen-vollkornmehl ist ein Multitalent! Und wer es ganz klassisch mag, der greift zum hellen Bio-Weizenmehl.

## Hauseigene Boulangerie, Viennoiserie und Pâtisserie

Der Luxemburger Frank Oberlin wollte zum „Verlorengegangenen“ zurückfinden und begann einst damit, Sauerteig-Brot nach altem Rezept herzustellen. Aus einem Hobby entstand eine „Boulangerie artisanale“, die zu Beginn der 1990er Jahre zu 100 Prozent biozertifiziert wurde. Gemeinsam mit Julie Jager führt er heute das Bakhaus, das die Backwaren-Theke in den Natura Bio-Marchés mit Brot- und Feinbackwaren bestückt. Aktuell haben die traditionellen „Boxemännercher“ hierzulande Hochsaison und darüber freuen sich nicht nur Kinder.

Die Viennoiserie und Pâtisserie des Bakhaus wird mit viel Sorgfalt und Kreativität hergestellt und versüßt jeden Kaffeetisch. Besonders dekorativ sind dabei Kreationen wie die „bûchettes biologiques“, z.B. aus einer Vanille- und Mokka-But-

tercrème. Passend zur Winterzeit hat das Bakhaus „Liewkuch“-Stollen im Angebot.

Seit dem Jahr 2019 stellt die Bio-Bäckerei dank der Anschaffung einer Steinmühle und einer Mehlsiebanlage sogar teilweise ihr eigenes Mehl aus Biog-Getreide her. Das Bakhaus ist ebenfalls Teil der Oikopolis-Gruppe, wodurch es möglich wird, die Wertschöpfungskette vom Biog-Bauern über den Müller und Bäcker bis hin zum Handel und den Konsumenten als Ganzes zu betrachten und gemeinsam zum Wohl aller Beteiligten zu gestalten.

## Leckeres für zwischendurch

Wenn zum Backen mal die Zeit oder die Muße fehlt, spontane Gäste unerwartet vorbeischauchen, dann sind die fertigen, abgepackten Backkreationen von Biog eine köstliche und haltbare Alternative. Bio-Kokos-Makrounen sind vor allem in dieser Jahreszeit ein beliebter Klassiker. Mit 35 Prozent Kokosraspelpanteil sind sie nicht nur besonders saftig, sie sehen auch äußerst anschaulich aus. Wöchentlich treffen aus dem belgischen Partnerbetrieb Freja Food diverse Waffel-Variationen in bester Bio-Bäcker-Qualität ein und verwöhnen den Gaumen ebenso wie Kekse mit Mandeln oder Schokostückchen, Dinkelkekse mit Kokos, Mandeln oder Schoko.

Seit rund 15 Jahren ist die Firma von Roland Dejaeghere schon an der Seite von Biog. Die Partnerschaften der gesamten Oikopolis-Gruppe wie die mit Freja Food sind langfristig angelegt und fußen auf einer engen, vertrauensvollen Zusammenarbeit, von der alle in der Wertschöpfungskette profitieren. Die Stärkung von Produzenten aus der Region und Großregion sowie kleinerer Strukturen im Allgemeinen liegt in der DNA der Gruppe.



**Biog** – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
www.biog.lux