

Ein Pfund Glück

Ein gutes Brot braucht nicht viel,
nur Mehl, Wasser, Salz und Zeit.
Aber die Zubereitung macht aus einem
gewöhnlichen Klumpen Teig
ein echtes Pfund Glück.

Brötchen ohne „dumm Tüch“

Wer Tiefkühlbrötchen von der Bio-Bäckerei MOIN kauft, findet darauf dieses Zeichen:



Die Bio-Brötchen von MOIN sind nicht nur lecker, sondern auch bekömmlich und gesund, weil sie ohne technische Enzyme gebacken werden.

Klingt gut, aber ist das etwas Besonderes?

Durchaus! Der Einsatz von technischen Enzymen ist bei der Backwarenherstellung nämlich weit verbreitet. Der Zusatz muss aber nicht deklariert werden, weshalb Verbraucher*innen in der Regel nichts davon wissen. Um nicht auf wachstumsbedingte Schwankungen beim Getreide reagieren zu müssen, behelfen sich viele Bäckereien heutzutage mit technischen Enzymen. Schon eine kleine Menge reicht aus, um Backeigenschaften punktgenau zu beeinflussen, sodass die Brötchen zum Beispiel immer die gleiche Größe oder Bräunung haben.

Doch wie wirkt sich dies auf den Körper aus?

Lange hieß es, in gebackenen Produkten seien technische Enzyme nicht mehr wirksam. Dies wurde allerdings von der Uni Hohenheim widerlegt. Technische Enzyme können auch nach dem Backen noch aktiv sein. Damit kann nach Überzeugung von MOIN ein gesundheitliches Risiko beim Verzehr solcher Backwaren nicht ausgeschlossen werden.

MOIN macht es lieber selbst!

Die MOIN-Bäcker*innen vermuten das schon lange und vertrauen seit jeher lieber auf ihr handwerkliches Können. Souveränität in

den eigenen Herstellungsprozessen wird hier großgeschrieben. Beste Bioland-Zutaten, lange Teigruhe und eine achtsame Haltung bestimmen die Qualität der Backwaren. Wer also Brötchen ohne „dumm Tüch“ genießen möchte, geht besser in den Biohandel – oder direkt zum Werksladen von MOIN. Hier gibt's auch die leckeren Brötchen für das Sonntagsfrühstück, die von der Stiftung Warentest ausgezeichnet wurden.

>> MOIN Bio Backwaren

Hinterm Hofe 15, Glückstadt, www.moin.eu
Öffnungszeiten Werksladen: Do+Fr 10-18 Uhr

Unser Erfolgsrezept gelingt ohne den Zusatz von technischen Enzymen. Mehr dazu findet ihr unter WWW.MOIN.EU

Stiftung Warentest	GUT (1,6)
test	
	Ermittelt am Produkt mit MHD: 10.06.2021
	Ausgabe 2/2021
	www.test.de
	21HF01

+++ SONNTAGS KRUSTIS TESTSIEGER BEI STIFTUNG WARENTEST* +++

* im Segment Tiefkühlbrötchen, Aufbackbrötchen