



Ulli Kraus mit einem Brodinger, der nun zum Verkauf angeboten wird

FOTO: THOMAS MÜHLBAUER

Der Brodinger: Frisches Bio-Brot aus Mitterdorf

HANDWERK Ulli Kraus von der gleichnamigen Bäckerei bringt ein neues Produkt auf den Markt. Das Korn wächst gleich nebenan.

VON THOMAS MÜHLBAUER

RODING/MITTERDORF. Es gibt nichts Besseres, als regional einzukaufen und regionale Produkte zu essen. Ulli Kraus von der Bäckerei Kraus aus Mitterdorf hat sich das zu Herzen genommen und hat ein besonders regionales (Bio-)Brot auf den Markt gebracht. Und das Brot hat auch gleich einen heimischen klangvollen Namen bekommen: Brodinger. Zu kaufen gibt es dieses Brot seit Freitag in allen Filialen.

Inhaber Ulli Kraus erklärt im Gespräch mit unserem Medienhaus, was dahintersteckt. „Ich bin seit mittlerweile vier Jahren mit meiner Bäckerei Bio-zertifiziert. Ich wollte einfach was ganz Regionales auf den Markt bringen.“ In einem Gespräch mit der Familie Pfeffer aus Wetterfeld sei man darauf gekommen, dass ihr Biohof für pflanzliche Erzeugnisse und verarbeitete Erzeugnisse zertifiziert ist. So entstand die Idee, gemeinsam etwas zu machen. Die Familie Pfeffer baute auf ihrem Biohof Biogetreide an, welches

nach der Ernte in der für Bioprodukte zertifizierten Gailertsreuther Mühle in Floß bei Weiden gemahlen wurde.

„Unser Vorteil war, dass wir alle bei Naturland zertifiziert sind, dies machte die Zusammenarbeit etwas einfacher“, so Kraus. Die Mitglieder von Naturland und deren Partner verpflichten sich, die Richtlinien von Naturland einzuhalten. Die Erzeuger und Verarbeiter werden dabei regelmäßig, mindestens einmal pro Jahr, durch von Naturland beauftragte Kontrollstellen überprüft. Neben den jährlichen Inspektionen finden darüber hinaus auch unangemeldete und risikoorientierte Stich-

probenkontrollen statt. Bleibt die Frage zu klären, wieso Kraus das Brot Brodinger getauft hat. „Es sollte einfach der Name Roding mit drin sein, das haben wir geschafft. Das B am Anfang steht für das Brot und Bio“, erklärt der Unternehmer.

Das Rezept vom bekannten Bauernbrot, welches es bereits in den Filialen in Roding und Mitterdorf zu erwerben gibt, bleibe bestehen. Doch gebe es dabei einen großen Unterschied zwischen den beiden Broten: „Wir werden beide Brote getrennt herstellen. Zudem müssen wir genau dokumentieren, nach welchem Rezept wir produzieren, damit nachgewiesen werden kann, dass nur Biostoffe verwendet wurden“, erläutert der Bäcker.

Zu kaufen gibt es das Brot vorerst nur am Dienstag und am Freitag. Und zum Ausprobieren, wie die Nachfrage ist, werden am Anfang auch nur 13 Stück zu je drei Kilo produziert. Den Einführungspreis hat Kraus vorerst auf zehn Euro festgelegt. Je nach Wunsch der Kunden wird der Brodinger als ganzes Brot, als halbes oder auch als viertel angeboten.

Und den Clou des Brodingers beschreibt Ulli Kraus so: „Bei diesem Brot ist einfach der ganze Verarbeitungsprozess nachvollziehbar, vom Anbau des Getreides in Wetterfeld über die Mühle in Floß bei Weiden bis hin zur Verarbeitung bei uns in der Bäckerei in Mitterdorf.“

DAS BIOBROT

Name: Seit Freitag gibt es das Bio-brot Brodinger in der Hauptstelle in Mitterdorf sowie in den Filialen in Roding bei Kraus zu kaufen. Vom Anbau in Wetterfeld über die Mühle in Floß bei Weiden bis zur Verarbeitung in Mitterdorf ist der ganze Prozess nachvollziehbar.

Preis: Am Anfang werden von den Broten, die am Dienstag und Freitag jeweils zum Kauf angeboten werden, nur 13 Stück produziert, um zu sehen, wie die Nachfrage ist. Der „Probierpreis“ liegt dabei bei zehn Euro. (rtn)