

Sehr geehrte

gern nehmen wir zu Ihrer postalischen Anfrage vom 05.08.2025 wie folgt Stellung:

Langtextversion:

Es handelt sich nicht um Teige oder Teiglinge, sondern um gebackene Brote. Die Brote werden in unseren Filialen lediglich kurz angebacken, um eine zusätzliche Knusprigkeit zu erreichen. Auch ohne diesen finalen Backschritt besitzen die Brote die jeweils typischen Charakteristika und sind auch schon voll verzehrfähig.

In den Anforderungen an Steinofenbrot gemäß der Neufassung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat vom 01.04.2021 sowie dem Positionspapier der GDCH für „Backwaren aus dem Steinofen“ heißt es:

"Bei diesem Backverfahren wird durch den direkten Kontakt des Backgutes mit dem Backgutträger durch eine hohe Anbacktemperatur ein besonderes Aroma erzielt, das für diese Herstellungsart als typisch angesehen wird."

Alle unsere Steinofenbrote werden bei unserem Lieferanten im Steinofen bei mind. 260°C für 35 Minuten gebacken und in diesem Zustand an uns geliefert.

Die charakteristischen Merkmale des Brotes werden durch die hohe Backtemperatur im Steinofen und den Kontakt zu einem aus Stein bestehenden Backgutträger erzielt.

Aus diesem Grund ist es korrekt, dass der Name "Steinofen-Vollkornlaib" hier Anwendung findet, wenn nicht sogar finden muss.

Kurzversion:

Es handelt sich nicht um Teiglinge, sondern um gebackene Brote, die in unseren Filialen für eine zusätzliche Knusprigkeit kurz angebacken werden. Auch ohne diesen Backschritt besitzen sie die typischen Charakteristika und sind voll verzehrfähig. Die charakteristischen Merkmale werden durch den Backprozess im Steinofen beim Lieferanten erzielt.

Bei Fragen oder Klärungsbedarf, kommen Sie gern auf mich zu.

Mit freundlichen Grüßen

ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG

Unternehmensgruppe ALDI SÜD

Burgstraße 37

45476 Mülheim an der Ruhr

Telefon +49 208 9927-6708