

# Brezen mit Siegel in Weiß-Blau

Geprüfte Qualität – Bayern: Vom Korn bis zur Produktion garantiert aus der Region

**Friedberg** Goldbraun, mit röscher Kruste und einzigartig im Geschmack – die Ihle-Breze ist ein Klassiker. Das hat viel mit besten Rohstoffen und der besonderen Teigführung zu tun. Wie macht der Handwerksbäcker Ihle ein so hervorragendes Produkt noch besser? Durch das Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern (GQB)“.

„Das Zertifikat GQB ist ein Siegel des Freistaates für höchste Lebensmittelqualität.“

Wilhelm-Peter Ihle

## Garantiert aus Bayern

Genuss setzt Vertrauen in die Qualität voraus. Das GQB-Siegel, verliehen vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, steht für regionale Herkunft, Transparenz und für stufenübergreifende Kontrollen. Damit ihre Breze das renommierte Staatssiegel GQB tragen darf, hat Ihle viel Engagement und Leidenschaft investiert, regionale Partnerschaften gefördert, sich und seine Zulieferer strengsten Qualitätstests unterzogen. Das Ergebnis ist die einzigartige Ihle-Breze mit dem Bayernsiegel – sie kommt garantiert aus dem Freistaat. Das beginnt schon bei den Rohstoffen, Mehl ist der wichtigste davon. Rund 45 Landwirte aus Schwaben bauen das Getreide für die Ihle-Breze auf ihren Feldern an. Umweltgerecht unter kontrollierter Aufsicht und mit Reinhaltung des Grundwassers. Die Landwirte sind durchweg GQB-zertifiziert. Geliefert wird das Getreide an die Thannhauser Mühle Albert Mühlischlegel. „Wir kennen Ihle und alle Landwirte persönlich“, sagt Peter Mühlischlegel. Die inhabergeführte Mühle hat über 500 Jahre Erfahrung in der 16. Generation rund ums Mahlen. Ein



ehrlicher Handschlag ist hier so viel wert wie höchste Qualität. Auch die Mühle ist zertifiziert nach GQB. Jede Getreidelieferung mit dem Siegel wird im eigenen Labor geprüft, wandert dann ins separate GQB-Lager und wird ohne Vermischung vermahlen. Das sichert die durchgängige GQB-Prozesskette.

### Natürlich von hier!

„Unsere Brezen mit ihrem regionalen Herkunftsnachweis sind rückver-

„Die Ihle-Breze ist echte Handwerkskunst nach dem traditionellen Rezept unseres Großvaters und wird täglich frisch in unseren Backstuben gedreht.“

Alexander Ihle

folgbar bis zum Getreidekorn, angebaut und gereift vor der Haustüre“, bestätigt Alexander Ihle. Eben wie in den guten alten Zeiten: kurze Wege, frische Rohstoffe, Wertschöpfung und Arbeitsplätze für die Region. Neu dabei

sind der Umwelt- und Verbraucherschutz. Kommt das GQB-Mehl in der Backstube an, geht's an die spezielle Teigführung mit viel Zeit zum Reifen. Das Rezept ist seit Generationen überliefert und wird mit den natürlichsten Rohstoffen aus der eigenen Region hergestellt. Dabei ist handwerkliche Bäckerkunst gefragt, und die übt Ihle leidenschaftlich gerne aus. Jede einzelne Breze wird sorgfältig in den Ihle-Backstuben gedreht und den ganzen Tag in den Ihle-Filialen frisch gebacken. Typisch für die Ihle-Breze ist ein kurzer Biss und die zartsplittige Kruste. Aus der Region für die Region – das ist echte Begeisterung für erstklassige Rohstoffe, für traditionelles Bäckerhandwerk und für die Ihle-Breze.

## Geprüfte Qualität – Bayern

Das Siegel GQB ist ein regionales Zertifikat des Freistaates für die Erzeugung qualitativ hochwertiger und regionaler Lebensmittel. Überwacht wird die komplette Produktions- und Handelskette durch ein mehrstufiges Kontrollsystem und durch neutrale staatliche Prüfungen. GQB ist als Zeichen für erstklassige Qualität mit Herkunftstransparenz der Rohstoffe bei rund zwei Dritteln der bayerischen Konsumenten bekannt und für viele ein wichtiges Kaufargument.



Landwirte aus der Region liefern das Getreide für die Ihle-Breze mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“, hier gemeinsam mit Wilhelm-Peter Ihle und dem Mühleninhaber Peter Mühlischlegel.



Partner für Regionalität mit Siegel: Mühleninhaber Peter Mühlischlegel (li.) und Ihle-Geschäftsführer Wilhelm-Peter Ihle.



Auf dem Förderband mit Walze wird das runde Teigstück zum Brezenstrang.



Die GQB-Brezen durchlaufen mehrere Stationen, eineinhalb Stunden bleiben sie dabei im Gärraum.



Ein kurzer Biss und die zartsplittige Kruste sind typisch für die Ihle-Breze.



Gekonnt schwingt der gelernte Bäcker Wilhelm-Peter Ihle den Teigstrang zur Breze.

Fotos: Patrick Hofmeier, Marcus Merk



Alexander Ihle (li.) und Wilhelm-Peter Ihle sind stolz auf ihre Ihle-Breze mit GQB-Siegel.

# Meine Breze natürlich von hier!

Garantiert aus der Region und immer offenfrisch!



125 JAHRE



IHLE