

# ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

## **Konditorei Junge**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Sehr gut**

**Kerngesund**

**Franz im Glück**

**Ostseetoast**

**Schokocroissant**

**Stadtkrosser**

**Franz mit Schoko**

**Sylter Ciabatta**

**Kartoffelbrötchen**

Mai 2024



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

## **Konditorei Junge**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Sehr gut**

**Dinkelvollkornbrot**

**Hanse No. 1**

**Rundes Glück**

**Küstenkruste**

**Dinkel Plus Brötchen**

**Nussbrot**

**Dinkeltoast**

**Roggenkrosser**

Mai 2024



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

## **Konditorei Junge**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Sehr gut**

**Urbrot**

**Milchhörnchen**

**Krustico**

**Haferbrot**

**Korn an Korn**

**Laugencroissant**

**Mohnbrötchen**

**Käsebrötchen**

Mai 2024



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

## **Konditorei Junge**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Sehr gut**

**Laugenkorn**

**Roggen Pur**

**Wikinger**

**Proteinkracher Brötchen**

**Laugenstange**

**Käsestange**

Mai 2024



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

## **Konditorei Junge**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Gut**

**Rosinenbrötchen  
Kürbiskern & Haselnuss**

**Feinbrot**

**Hanseatenbrot Nr. 1**

**Landjunge**

**Croissant**

**Laugencroissant Käse**

**Landbrot**

Mai 2024



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische  
Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

## **Konditorei Junge**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Gut**

**Baguette No 1**

**Sylter Genusslaib**

**Schokijunge**

**Dinkel Hanse**

**Dinkel Plus**

**Parisiene**

Mai 2024



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Sylter Ciabatta

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Dinkel Plus Brötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Dinkelvollkornbrot

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Dinkeltoast

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Franz im Glück

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Franz mit Schoko

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Haferbrot

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Hanse No. 1

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Käsebrötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Kerngesund

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Küstenkruste

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Laugencroissant

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Laugenkorn

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Laugenstange

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Mohnbrötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Nussbrot

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Proteinkracher Brötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



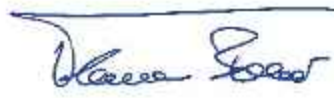
Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Schokocroissant

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Stadtkrosser

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Urbrot

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTIINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut



# GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

## Konditorei Junge

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

## Wikinger

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Mai 2024, gültig bis Dezember 2025

Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut