

# ZERTIFIKAT

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

## Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

### SEHR GUTE QUALITÄT:

Landbrot

Urbrot

Haferbrot

Hanseatenbrot Nr. 1

Dinkelvollkornbrot

Kerngesund

Korn an Korn

Roggen Pur

geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

### SEHR GUTE QUALITÄT:



Rustique  
Ostseetoast  
Weizenkruste  
Dinkeltoast  
Sylter Genusslaib  
Sylter Sesamgenuss  
Landjunge  
Rundes Glück

geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

### SEHR GUTE QUALITÄT:

Proteinkracher Brötchen

Protein Weltmeister

Kürbiskern & Haselnuss

Laugenkorn

Laugenstange

Käsebrötchen

Käsestange

Käse Laugenstange

geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

### SEHR GUTE QUALITÄT:



Rosinenbrötchen  
Stadtkrosser  
Küstenkruste  
Dinkel Hanse  
Dinkel Plus Brötchen  
Wikinger  
Kartoffelbrötchen  
Mohnbrötchen

geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

### SEHR GUTE QUALITÄT:



Schokocroissant  
Franz im Glück  
Franz mit Schoko  
Milchhörnchen

geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

### GUTE QUALITÄT:



Croissant  
Schokijunge  
Hanse No. 1  
Roggenkrosser  
Parisienn-Baguette

geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



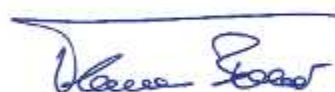
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



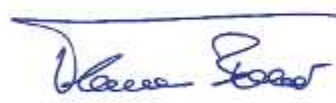
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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.



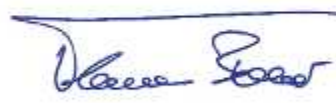
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



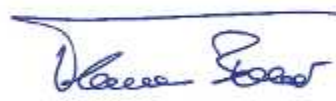
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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.



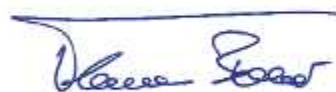
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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

## Käsestange

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



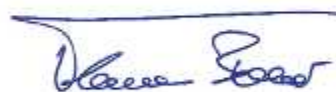
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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

## Kartoffelbrötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



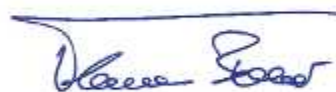
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



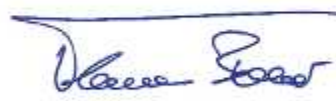
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



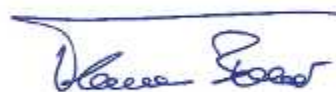
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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.



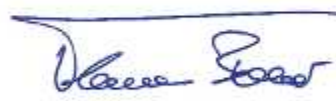
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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

## Ostseetoast

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



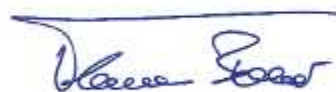
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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.



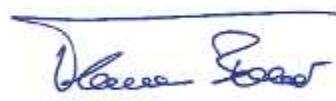
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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

## Roggen Pur

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES  
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



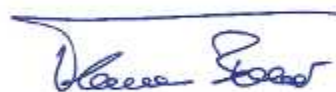
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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.



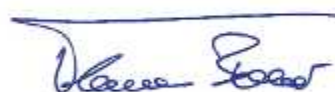
geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 BROTINSTITUT

verliehen.



geprüft im May 2025



Roland Ermer  
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 GmbH

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 May 2025



Roland Ermer  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut