

NACHRICHTEN

Der Sommer-Genuss

Ab 21. Juni ist die Sommerkruste das neue Vier-Jahreszeitenbrot. Ein herrlich leichtes 750 g Sauerteig-Mischbrot aus 70 % Roggenmehl Typ 1150 aus Brodowin und 30 % Weizenmehl Typ 1050 aus Libbenichen. Knackig und lecker durch die kräftig ausgebackene, knusprige Kruste.



Auszeichnung

Das *Estrel*, Europas größtes Hotel und Kunde von MÄRKISCHES LANDBROT, ist von Hoteltestern mit »sehr gut« bewertet worden. Im Testbericht wurde besonders das Frühstück und da vor allem die hervorragenden Brote und Brötchen aus unserer Backstube gelobt.

Steiner-Jahr

Vor 150 Jahren wurde *Rudolf Steiner* geboren. Er ist Begründer der *Anthroposophie* und zentraler Ideengeber für die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Ein Grund zu feiern. Am 25. Juni ist MÄRKISCHES LANDBROT bei der Anthroposophischen Feier am Matthei-Kirchplatz in Berlin-Mitte dabei. Weitere Veranstaltungen im Rahmen des Steiner-Jahres finden Sie unter www.rudolf-steiner-2011.com

Runder Tisch Getreide 2011

Der Mai-Regen kam als Rettung in höchster Not und verhinderte für's Erste eine große Missernte – steigende Betriebskosten machen eine Erhöhung der Getreidepreise notwendig.

Hier wird Getreide zelebriert«, so fasste *Oliver Alletsee* das Erntejahr 2010 und die guten Beziehungen zwischen MÄRKISCHES LANDBROT und den regionalen Demeter-Lieferbetrieben zusammen. Der Demeter-Berater organisiert die Beprobung und den Abruf des von uns verbackenen Getreides.

Am Runden Tisch Getreide zeigten sich die Landwirte, aber auch die Bäcker, mit der vergangenen Saison zufrieden. Die Lieferung der insgesamt 60 Getreidepartien funktionierte gut. Die Backqualität war – wie im Vorfeld aufgrund der feuchten Witterung während der Ernte zu erwarten – durchwachsen. Doch nach Backproben und daraus resultierenden Anpassungen in der Backstube konnten die Bäcker mit diesen Herausforderungen umgehen.

Verbessert hat sich im letzten Erntejahr die regionale Mühleninfrastruktur. Die feinen Weizen- und Roggenmehle wurden nach wie vor bei der *Mühle Wolter* in Wustermark gemahlen. Eine Erweiterung der Lagerkapazitäten hat die Anlieferungsmöglichkeiten des Getreides zur Mühle und auch der Mehle von der Mühle zu uns sehr vereinfacht. In der *Ökomühle Trossin* wurde der Dinkel geschält und das feine Dinkelmehl gemahlen. Die aus regionale Anbau stammenden Haferflocken wurden von der *Spreewälder Hirsemühle* hergestellt. Der Leinsamen aus Brodowin konnte in Königswusterhausen gereinigt werden.

Wetterkapriolen gefährden Ernte 2011

Auch im laufenden Anbaujahr

machen sich die Auswirkungen des Klimawandels durch eine Reihe von Wetterextremen bemerkbar und stellen die Landwirte vor enorme Probleme. Auf dem *Landgut Pretschen* standen aufgrund der starken Niederschläge im Herbst und Winter einige Felder von November bis in den März unter Wasser. 50 Hektar mussten umgebrochen werden, weil das Saatgut nicht aufgelaufen war. Die rest-

teerwartungen deutlich verschlechtert. In diesem Frühjahr fielen nur 30 Prozent der normalen Niederschlagsmengen, zudem war der April extrem heiß. Der Regen Anfang und Mitte Mai kam in letzter Minute, um einen weitgehenden Ausfall der Ernte zu verhindern. Nun hoffen die Landwirte und wir Bäcker, dass die Witterung in den nächsten Wochen bis zur Ernte der Jahreszeit entsprechen wird.



Demeter-Landwirte, Müller, Verbandsmitglieder beim Treffen Runder Tisch am 18. Mai 2011 in Berlin bei MÄRKISCHES LANDBROT.

lichen Getreideflächen sind schlecht bestockt, die Ernte wird niedrig ausfallen.

Auch das *Bauerngut Templin* hatte mit der nassen Witterung zu kämpfen. Die wichtigsten Weizenflächen im Oderbruch konnten nur unter extrem großen Schwierigkeiten bestellt werden. Zehn Prozent der Flächen blieben brach, hier wuchern nun die Disteln.

Für die Betriebe, die mit guten Getreidebeständen aus dem Winter gekommen sind, hat die Trockenheit im April die Ern-

Preisbildung

Neben den klimatischen Herausforderungen sind die Brandenburger Demeter-Betriebe auch mit steigenden Betriebskosten konfrontiert. Energie, Saatgut, Maschinen und Ersatzteile haben sich weit über die durchschnittliche Inflationsrate hinaus erhöht. Ein besonderes Problem stellen die in Folge des Bioenergie-Booms explodierenden Bodenpreise dar. Die Pachtpreise haben sich in den neuen Bundesländern zwischen *Fortsetzung auf Seite 2*

MELDUNGEN

CO₂-Fußabdruck
verkleinert

Es ist Ziel von MÄRKISCHES LANDBROT, die CO₂-Emissionen soweit wie möglich zu verringern. Um die Emissionen im Unternehmen zu analysieren und Verbesserungen vorzunehmen, erstellen wir für alle unsere Produkte einen CO₂-Fußabdruck.

Backen ist ein energieintensives Verfahren. In unseren Umweltzielen legten wir fest, bis 2020 klimaneutral zu produzieren. Um einen Teil der Emissionen auszugleichen, haben wir über die Initiative *PrimaKlima weltweit e.V.* auf Madagaskar einen Drachenbaum-Regenwald aufgeforstet.

Die Organisation hat nun vor Ort ein Monitoring durchgeführt – mit sehr positiven Ergebnissen. Auf der aufgeforsteten Fläche entwickeln sich die Bestände sehr gut. Es gibt weder erhebliche Schäden, noch außerordentliche Absterberaten bei den Gewächsen. Je nach Baumart und Standort sind die Pflanzen zwischen 10 und bemerkenswerten 200 cm hoch. Bei der Stichprobe wurden rund 90 verschiedene Baumarten gefunden.

Als Konsequenz aus dieser guten Entwicklung hat *PrimaKlima* die jährliche CO₂-Bindung des von uns aufgeforsteten Regenwalds von jährlich 5 Tonnen CO₂ pro Hektar auf 10 Tonnen verdoppelt. Dies hat positive Auswirkungen auf unsere Ökobilanz, die wir momentan erstellen und in einigen Wochen veröffentlichen werden. Weitere Informationen: www.prima-klima-weltweit.de und www.landbrot.de/aktuelles.html, 27.05.2011 Fortschrittsbericht Wiederaufforstung.



Auspflanzen kleiner Setzlinge in einer Baumschule in Maromizaha auf Madagaskar.
Foto: ©PrimaKlima

Street Art

bei MÄRKISCHES LANDBROT

Sonne, Regen und Erde sind die Voraussetzungen, damit Getreide gut wächst. Wasser ist die zweitwichtigste Zutat für Brot. Feuer brauchen wir zum Backen.

Die jungen Graffiti-Künstler *Maximilian Schünemann* und *Johannes Wirthmüller* haben diese vier Elemente mit viel Liebe zum Detail in und an unserem Bäckereigebäude in Szene gesetzt und damit den Arbeitsplatz schöner gestaltet.



Fortsetzung von Seite 1

2007 und 2010 nahezu verdreifacht. Ähnliche Entwicklungen gibt es beim Landkauf. Die Bio-Betriebe können beim Run auf die knappe Ressource Boden nicht gegen Biogas-Anlagenbetreiber konkurrieren. Neue Flächen können die Betriebe nicht hinzupachten, häufig verlieren sie Pachtflächen bei der Neuausschreibung der Verträge.

Diese Entwicklungen müssen Auswirkungen auf die Ge-

treidepreise haben. Bäcker und Landwirte waren sich einig, dass man weiterhin an der vor zwei Jahren getroffenen Vereinbarung festhalten will, die Preise nicht am ständigen Auf und Ab des Getreidemarktes zu orientieren. Stattdessen an dem, was für Landwirte und Bäcker nötig und möglich ist, um gut arbeiten zu können.

Nach kurzer Diskussion einigte man sich zur Zufriedenheit

aller darauf, die Preise für Roggen und Weizen um zehn Prozent anzuheben. Ab der neuen Ernte werden 44 Euro für Roggen und 50 Euro pro Dezitonne für Weizen gezahlt, zuzüglich Qualitätszuschlägen und Transportkosten. Der Basispreis für Dinkel bleibt bei 56 Euro. Es wurde auch beschlossen, dass man sich auf den anderen Märkten, wie z.B. bei Fleisch und Milch, für faire Preise einsetzen will.

Der Macher des Monatsbrot

Interview mit Peter Steinhoff

Seit 24 Jahren arbeitet Peter Steinhoff bei MÄRKISCHES LANDBROT. Als Leiter der Backstube ist der Bäckermeister natürlich nicht nur für die Entwicklung des Sortiments verantwortlich, sondern auch für die stetige Arbeit an der Brotqualität.

die wir bei den Beurteilungen durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) gewonnen haben. Wichtig war für mich auch, die Ausbildungssituation hier im Betrieb zu verbessern. Das ist gelungen. Der neue Ausbildungsplan berücksichtigt die Besonderheiten in unserer Bäckerei.

Das schützt vor Betriebsblindheit. Darum würde ich auch meinen Bäckern gerne mehr Kontakte nach außen ermöglichen.

Sie arbeiten in der DLG-Brotprüfungskommission mit. Warum engagieren Sie sich in einer konventionell geprägten Organisation?

Die Qualitätskontrolle spielt in Bio-Bäckereien eine wesentlich wichtigere Rolle als in vielen konventionellen Betrieben, die mehr Backmischungen einsetzen. Obwohl konventionelle und ökologische Qualität nicht vergleichbar ist, halte ich es für belangreich, dass auch Bio-Brote konventionelle Qualitätskategorien, nach denen die DLG beurteilt, erfüllen kann. Allerdings gibt es Konfliktpunkte, wo ich mir eine sachgerechtere Beurteilung wünschen würde. Ein Beispiel: aufgrund der weicheren Teigführung verwenden viele Bio-Bäckereien Kastenformen zum Backen. Typisch für Kastenbrote ist, dass die Randzone unten etwas verdichtet ist. Wenn das bei der DLG-Prüfung regelmäßig zu Abzügen führt, weil die Backweise nicht berücksichtigt wird, finde ich das ärgerlich.

Welches ist Ihr Lieblingsbrot?

Alle. Ich nehme jede Brotsorte mal mit und esse sie ausnahmslos gerne.

Danke für das Gespräch.



Backstubenleiter und Bäckermeister Peter Steinhoff setzt auf Kreativität und Qualität.

Wo holen Sie sich Anregungen für Ihre Arbeit her?

Ich selber pflege einen intensiven Austausch zu Kollegen in anderen Bäckereien, aber auch zu den Landwirten und Ladnern. Zudem arbeite ich sehr eng mit Antonia Gruhn und Alexander Beck zusammen, die uns bei der Qualitätssicherung unterstützen.

INFORMATIONEN

Festere Brotkrume – Umstellung in der Teigführung

MÄRKISCHES LANDBROT und harte Butter aus dem Kühlschrank – das geht nicht zusammen. Diese Rückmeldung erhielten wir von Eltern, die beim morgendlichen Schulbrotschmierer Probleme hatten.

Dass die Brotkrume, also das Innere des Brotes, gelegentlich zu bröckelig ist, hat auch uns Kopferbrechen bereitet. Gemeinsam mit dem IGV Institut für Getreideverarbeitung in Rehbrücke und Professor Dr. Meuser von der TU Berlin, haben wir uns deswegen auf die Suche nach Ursachen und Lösungen begeben.

MÄRKISCHES LANDBROT verbäckt häufig Weizen und Roggen gemeinsam zu Mischbrot. Zudem sollen die Brote saftig und länger haltbar sein. Die beiden Getreidesorten unterscheiden sich aber stark in ihren Backeigenschaften und ihrer Wasserbindfähigkeit. Darum kann es zum Bröckeln der Krume kommen.



Unser Kürbiskernbrot ist ein Weizen-Roggen-Mischbrot mit Sauerteig.

Wir haben nun herausgefunden, dass sich die Brotqualität von Mischbrot deutlich verbessern lässt, wenn man Weizen und Roggen möglichst lange getrennt führt. Krumenstabilität und Teigausbeute werden höher.

Die Bäcker geben zunächst Weizen und Wasser zusammen. Der Kleber im Weizen kann nun seine volle Wasserbindungskraft entfalten. Erst einige Stunden später mischen sie unter diesen Vorteig den Roggen zusammen mit dem Sauerteig. Nach einer weiteren Ruhezeit werden die Brote gebacken. So können wir den eigenen Qualitätsansprüchen gerecht werden und unseren Kunden saftiges Brot mit stabiler Krume backen.

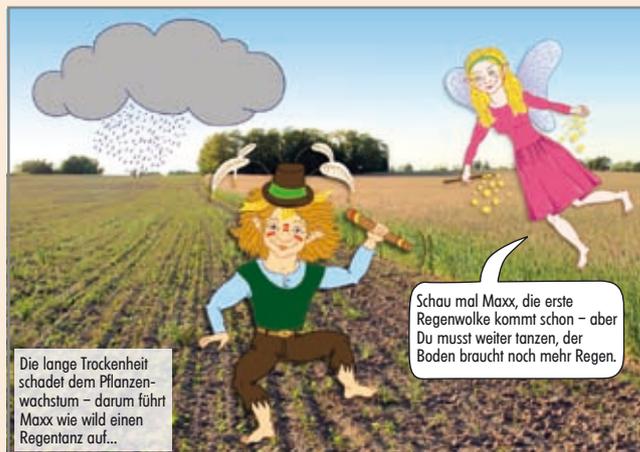
24 Jahre bei einem Unternehmen – was sind die Gründe für diese langjährige Verbundenheit?

MÄRKISCHES LANDBROT ist ein florierendes Unternehmen in einem wachsenden, spannenden Markt. Und natürlich ist es eine interessante Herausforderung, in einem solchen Betrieb die Backstube zu leiten. Günstig für mich ist allerdings auch, dass mir die beiden Geschäftsführer viel freie Hand bei der Arbeit und zum Experimentieren lassen.

Seit acht Jahren leiten Sie nun die Backstube. Was haben Sie in dieser Zeit verändert?

Wir haben in dieser Zeit die produzierte Brotanzahl um über 50 Prozent erhöht und trotzdem die Qualität der Brote verbessert. Dazu waren und sind Investitionen in die Backstube notwendig. Aktuell planen wir die Anschaffung von drei neuen Öfen, um die Backkapazität zu erweitern. Ebenso haben wir intensiv am Sortiment gearbeitet und neue Brotsorten, wie die wechselnden Monats- und Jahreszeiten-Brote, entwickelt. Mit Erfolg – das zeigen die vielen Goldmedaillen,

Windy & Maxx in geheimer Mission



Vielfalt bei den Getreidesorten hilft der Landwirtschaft, sich dem Klimawandel anzupassen. Dieses Wissen nutzen die Bio-Bauern.



KARIKATUR



Risikotechnologien? Welche Risiken? Solange Merkel meint, alles im Griff zu haben und je nach Wählerstimmung entscheidet, kann ja nichts schief gehen...

Vielfalt statt Gentechnik

Für MÄRKISCHES LANDBROT ist es ein Anliegen, die biologische Vielfalt auf und neben dem Acker – die sogenannte **Agro-Biodiversität** – zu erhalten. Aus diesem Grund lehnen wir die Risikotechnologie **Agro-Gentechnik** ab. Denn sie zerstört die natürliche Vielfalt. Agro-Gentechnik fördert die Intensivlandwirtschaft mit ihren Monokulturen. Aufgrund von Resistenzbildung der Beikräuter erhöht sich nach wenigen Jahren der Anbau von gentechnisch veränderten Organismen das Pestizidaufkommen deutlich. Zudem führt die Agro-Gentechnik zu einer Monopolisierung des Saatguts in den Händen weniger, internationaler Konzerne.

Seit April ist MÄRKISCHES LANDBROT Partner der Initiative **Vielfalt erleben**, die für mehr Vielfalt und gegen Gentechnik auf dem Acker und im Essen kämpft. Ein erster großer Erfolg ist uns bereits gelungen: In einer öffentlichen Petition hat die Initiative gefordert, dass sich der Deutsche Bundestag für einen Zulassungs-Stopp von gen-

technisch veränderten Pflanzen einsetzt. Denn im Rahmen des EU-Zulassungsverfahrens werden die gesundheitlichen, ökologischen und sozio-ökonomischen Risiken der Gentechnik absolut unzureichend geprüft. Die Petition wurde in nur sechs Wochen von über 100.000 Verbraucherinnen und Verbrauchern mitgezeichnet. So wurde ein deutliches Zeichen gesetzt, dass die Menschen nicht zufrieden damit sind, wie die verantwortlichen Politiker mit dem Thema Agro-Gentechnik umgehen. In der zweiten Jahreshälfte wird es nun eine öffentliche Anhörung zum Thema Agro-Gentechnik im Petitionsausschuss des Bundestages geben, wo die Initiative ihre Position vertreten kann.

Bis dahin soll das klare Nein zur Agro-Gentechnik natürlich nicht verstummen. Aktuell werden Unterschriften gesammelt, die im Sommer 2011 an Landwirtschaftsministerin **Ilse Aigner** übergeben werden sollen. Weitere Informationen: www.vielfalterleben.info

Unsere Qualität:

Aroma-Überraschung Brot

»Nase tief in das Brot halten, die Krume drücken und dann lange und kräftig schnüffeln«. So fängt jede professionelle **Geruchs- und Geschmacksprüfung** bei einem Brot an. Geruch und Geschmack sind ein Qualitätsaspekt bei der Sensorikprüfung. Um Brot im Ganzen beurteilen zu können, schaut der Prüfer sich mehrere Eigenschaften an – wie Form, Kruste (das Äußere), Bräunung und die Beschaffenheit der Krume (das Innere).

Diese standardisierte Form der Beurteilung eines Lebensmittels ist für uns Bäcker hilfreich, um für festgelegte

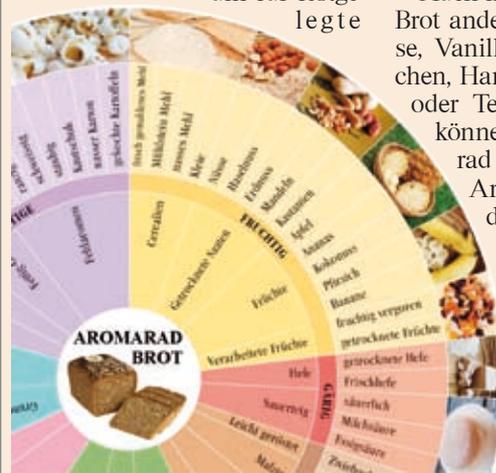
werkliche Verarbeitung lassen die Brote nicht jeden Tag gleich aussehen. Wir stellen an unsere Brote höhere Anforderungen und legen Wert auf besondere Eigenschaften. Dafür reicht die standardisierte Beurteilung oft nicht aus, manchmal werden solche Eigenschaften sogar als negativ bewertet. Hohe Saftigkeit, lange Frischhaltung, bei einigen Broten eine »wilde« Porung oder eher flache Brote, weil ganz ausgereift: dies sind landbrot-typische Merkmale. Nach diesen prüft einer der Backstubenleiter oder die Qualitätssicherung täglich unsere Produkte.

Auch im Geschmack ist jedes Brot anders: ob Banane, Aprikose, Vanille, Gras, Birke, Lebkuchen, Harz, Rose, nasser Karton oder Teer – seit einiger Zeit können wir mit dem Brot rad herausfinden, welche Aroma-Überraschungen die Brote bereithalten.

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Bio-Läden bieten wir **Brotrad** Schulungen an, die interessiert angenommen werden.

Damit auf die Frage: »Wie schmeckt denn dieses Brot?« die Antwort bald lautet: »Es duftet nach sommerlicher Birke und hat einen leicht nussigen Geschmack, probieren Sie es doch mal mit einem kräftigen Käse oder würzigem Honig.«

Antonia Gruhn



Kriterien auch von externer Seite Hinweise zu bekommen, was wir noch besser machen können.

MÄRKISCHES LANDBROT backt Demeter-Brote mit Charakter. Die natürlichen Rohstoffe und die zum größten Teil hand-

Historische Mühle mahlt

Bereits seit 1861 kann die Holländerwindmühle im Schlosspark Sanssouci, erbaut 1791 von **Friedrich Wilhelm II.**, besichtigt werden. Heute hat es sich die **Mühlenvereinigung Berlin-Brandenburg e.V.** auf die Fahnen geschrieben, die **Historische Mühle** als ein produzierendes Mühlenmuseum zu erhalten. Ein zentrales Antriebsrad, das Stirnrad (siehe Foto), musste erneuert werden. Darüber werden die Mühlsteine und alle anderen Müllereimaschinen angetrieben. Am Stirnrad wurden 108 Holzkämme – vergleichbar mit Zähnen eines Zahnrads – durch einen Mühlenbauer ausgetauscht. MÄRKISCHES LANDBROT übernahm die Kosten für drei



Zähne. MÄRKISCHES LANDBROT ist übrigens auch Mitglied in der **Mühlenvereinigung Berlin-Brandenburg e.V.**, denn wir mahlen 85 Prozent des von uns verbackenen Getreides selbst auf Osttiroler Steinmühlen. www.muehlen-in-brandenburg.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH · Brotbäckerei Demeter
Bergiusstraße 36 · 12057 Berlin-Neukölln · Tel.: 030 / 613 912-0 · Fax: 030 / 684 51 84
landbrot@landbrot.de · www.landbrot.de

Chefredaktion:

Christoph Deinert

Redaktion:

Silvia Bender

Gestaltung:

Graphik-Design Annedore Schmidt

Druck:

Druckerei Gläser

Auflage:

15.000 Exemplare

gedruckt auf FSC zertifiziertem Papier