

MÄRKISCHES LANDBROT BACKT MIT GETREIDE VON DEMETER-BAUERN IN BRANDENBURG.

Seitdem **Demeter** Getreide in der Mark wächst, verarbeiten wir es in zunehmendem Umfang. Zur Zeit beziehen wir ca. 90% unseres Getreides, das wir täglich frisch auf eigenen Steinmühlen vermahlen, aus Brandenburg.

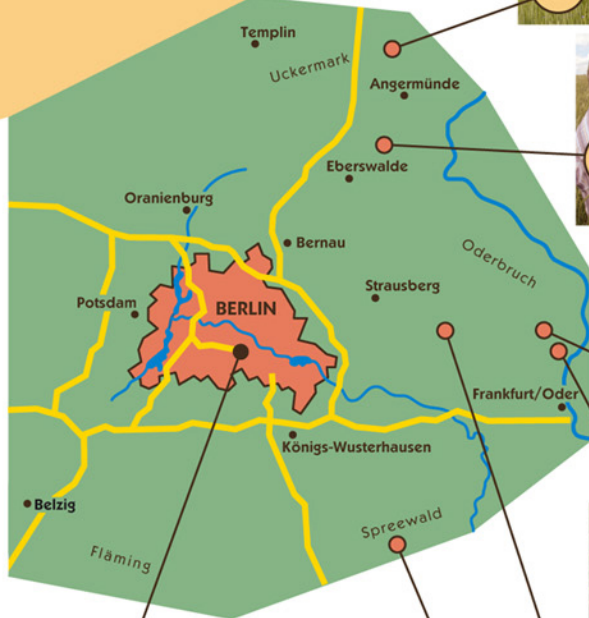
Demeter Dinkel, Bergroggen, Lichtkornroggen sowie Champagner-Roggen und Weizensorten aus biologisch-dynamischer Züchtung konnten durch unsere Initiative im Umland wieder heimisch werden.

Aus klimatologischen Gründen und wegen besserer Bodenqualität für Weizensorten der Auszugsmehle kaufen wir traditionell ca. 10% des Getreides beim Hofgut Pulsitz in der Kornkammer Sachsens, die *„Lommatzche Pflege“*, beim Lindenhof in Pfaffendorf/Görlitz und beim Landwirtschaftsbetrieb Glück in Reichenbach/Görlitz.

Bei ausreichender Teilnehmerzahl führen wir gerne Hofbesichtigungen durch, damit Sie 'Ihren' Landwirt kennenlernen und sehen, wo 'Ihr' Brot wächst.

Besichtigungen und Backkurse finden für Gruppen bei Märkisches Landbrot statt. Nähere Informationen bei Ihrem(r) HändlerIn oder unter Tel. 613 91 2-0 oder unter www.landbrot.de

Ihr



fair & regional.



Für hochwertigen Weizen sorgen:

Hofgut Pulsitz
 Dr. Sabine Reichardt & Jörg Matthes
 04749 Ostrau/OT Pulsitz

Lindenhof GbR
 Tatjana & Martin Lamerdin
 02829 Markersdorf/OT Pfaffendorf

Landwirtschaftsbetrieb Glück
 Dagmar & Eberhard Glück
 02894 Reichenbach

- 1 Gut Peetzg
Ulf Dobroschke
16278 Greiffenberg
- 2 Ökodorf Brodowin
Peter Krentz
16230 Brodowin
- 3 Bauerngut Templin
und Mitarbeiter
Jürgen Templin
15306 Libbenichen
- 4 Wulkower Hof
Ulrike Raulf & Hans Schaub
15326 Wulkow
Frankfurt/Oder
- 5 Feldbau Apfeltraum
Stefan Schulz
15518 Eggersdorf
- 6 Landgut Pretschen
Sascha Philipp
15913 Märkische Heide/
Pretschen