



BROTBACKEREI demeter

## KUNDENINFO

## Februar 2020

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,


wir starten mit folgenden Neuigkeiten in den Februar:

### MONATSBROT - ERINNERUNG




#### **Tibet**

Art.Nr. 1455; €2,80<sup>1</sup> / 500g Laib

 **Gerstenvollkornschrot** geröstet vom Bauckhof,

 **Dinkelvollkornschrot** vom Bauerngut

Templin,  **Dinkelmehl 630** vom Bauerngut  
Templin, Backferment\*, Steinsalz,  
Flohsamenschalen\*, **Gerstenmalzmehl** vom  
Bauckhof. Deko: demeter **Gerstenflocken** vom  
Bauckhof

\*) Zutaten aus kbA

#### **Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:**

Brennwert 901 kJ (216 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte  
Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 38,5 g (davon Zucker 0,7 g)  
· Ballaststoffe 5,9 g · Eiweiß 9,2 g · Salz 1,3 g

Ihr erhaltet das Monatsbrot zur Unterstützung der Spendenaktion dieses Mal von Montag bis Samstag.

#### **Spendenaktion**

Durch den Verkauf des Tibets haben wir bisher (Stand 20. Januar) 557,00 € für die **Tibet Initiative Deutschland** erzielt. Einen großen Dank an alle, die uns bisher so tatkräftig unterstützt haben - **Weiter so!**


### JAHRESZEITENBROT - ERINNERUNG

Endspurt ... Ihr könnt noch bis Ende Februar unser Winter-Apfelbrot bestellen:



#### **Winter-Apfel**

Art.Nr. 1470; €3,90<sup>1</sup> / 600g Laib

 Boskoop-Äpfel vom Hof Augustin im alten Land,

**Khorasan-Weizen-Backferment\***, **Khorasan-Weizen-Vollkornschrot\***, Rosinen\*, **Haselnüsse\***  
geröstet, Apfelsaft\*, Hefe\*, Steinsalz, Zimt\*  
gemahlen. Deko: gestiftelte **Mandeln\***.

\*) Zutaten aus kbA

#### **Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:**

Brennwert 1102 kJ (263 kcal) · Fett 8,0 g (davon gesättigte  
Fettsäuren 0,8 g) · Kohlenhydrate 37,3 g (davon Zucker 18,9  
g) · Ballaststoffe 6,7 g · Eiweiß 6,3 g · Salz 0,6 g

Ihr erhaltet dieses Brot von Montag bis Samstag.

## Handelspartner

### div. - Preisanpassungen

Die **Herzberger Bäckerei, Fa. Vegetus** sowie unser Müslihersteller **Detmers** nehmen zum **01. Februar** Preisanpassungen vor.

Neue Preislisten können im Büro angefordert werden.

### Jute Bäckerei - Sortiment

Die Jute-Bäckerei hat zum **15. Januar** die Artikel **Jürgen** bzw. **Gaspar** (Bio-Körnerbrot mit Reisvollkornmehl 500g bzw. 800g) **ausgelistet**.

Dafür ergänzt ab dem **01. Februar** ein neues Körnerbrot das Sortiment, der **Puk** (€4,29<sup>1</sup> / 500g).

Zutaten: Zutaten: Wasser, Reisvollkornmehl\*, Maisstärke\*, Teffvollkornmehl\*, Kastanienmehl\*, Goldleinmehl\*, 13% Sonnenblumenkerne\*, 7% **Sesam**\*, Sonnenblumenöl\*, Hefe\*, Zuckerrübensirup\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan

\*) Zutaten aus kbA

## Märkisches Landbrot – Allgemein

### Spende zur Jahreswende

Auch in diesem Jahr hat sich die Belegschaft wieder für Spenden anstelle von Jahreswendegeschenken ausgesprochen. Auf Wunsch und Ideen der Mitarbeiter haben wir uns für folgende lokale sowie internationale, soziale Organisationen entschieden:

#### **2.500 € gingen an die Berliner Frostschutzengel**

Mit unserer Spende unterstützen wir die Arbeit für Menschen, die in Not geraten sind und am Rande der Gesellschaft stehen. Das Projekt „Frostschutzengel“ der **GEBEWOG GmbH** bietet Beratungsstunden für Wohnungslose ohne Krankenversicherung an und ermöglicht ihnen den Zugang zu medizinischen Behandlungen.

#### **2.500 € gingen an die Arche Berlin**

Seit 1995 ist die **Arche Berlin** eine wichtige Institution um Familien mit geringem Einkommen zu unterstützen. Mit dem Angebot von u.a. kostenlosen Mittagessen, Hausaufgabenbetreuung, Freizeitaktivitäten und Beratungsstunden leisten sie einen großen Beitrag um die Lebensbedingungen benachteiligter Familien und Kinder zu verbessern.

#### **2.500 € gingen an die Zukunftsstiftung Entwicklung**

Die **Zukunftsstiftung Entwicklung** nimmt sich weltweiter Projekte an. Statt einmalige finanzielle Hilfen zu erbringen, wird die Etablierung von dauerhaften Strukturen und eigenverantwortlicher Arbeit gefördert. Ziel ist es, Grundlagen für eine freie Entfaltung in unterschiedlichen sozialen und kulturellen Umfeldern und somit die Möglichkeit der gesellschaftlichen Teilhabe zu schaffen und zu stärken.

**2.500 € gingen an die Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Über das Jahr spendeten wir hier bereits 4.500 € für verschiedene Projekte, wie bspw. den Saatgutfonds.**

Den heutigen Herausforderungen des Landbaus widmet sich die **Zukunftsstiftung Landwirtschaft**. "Ökologische Landwirtschaft" ist hier die Antwort auf die Anforderungen unserer Zeit - ob gesunde Lebensmittel, artgerechte Tierhaltung, sauberes Wasser oder der Wunsch nach sozialen und fairen Arbeitsbedingungen. Mit unserer Spende werden gemeinnützige Initiativen und Projekte aus den Bereichen Bildung, Forschung und Praxis des ökologischen Landbaus gefördert, die sich mit diesen Fragen auseinandersetzen.

## **IGW**

Wir sind aktuell bis zum 26. Januar wieder auf der Internationalen Grünen Woche vertreten.

Ihr findet uns am demeter Gemeinschaftsstand in Halle **27** / Stand **309**.

## **Backkurse**

Auch in diesem Jahr bieten wir an zwei Samstagen wieder Backkurse an.

Am **07. März** und am **05. September** könnt ihr ab 15 Uhr Einblick in unsere Backstube erhalten und euch unter Anleitung unseres Backstubenleiters Patrick Hannemann auch selbst im Brotbacken versuchen.

Dieses Angebot richtet sich auch an Endverbraucher, bietet es also gerne euren Kunden an.

Anmeldung per Mail an: [hannemann@landbrot.de](mailto:hannemann@landbrot.de)

## **Demeter Brotprüfung 2020**

**8x Gold!** Bei der Demeter Brotprüfung 2020 wurden 8 Sorten mit Gold ausgezeichnet:

- Bauernbrot 2kg
- Brodowiner
- Das Hafer
- Dinkel Hell
- Dinkel-Essener
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Dinkel-Ruch
- Waldviertler

## **IGV-Brotprüfung**

Wir haben in den Kalenderwochen 52 bis 3 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Brodowiner
- Bauernbrot 1kg
- Bauernbrot 2kg
- Dinkel-Hafer
- Dinkel-Früchtebrot
- Ganzkorn
- Haselnuss-Sesambrot
- Schwarzbrot
- Sonnenblumenbrot
- Vierschrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert oder auf unserer Webseite

<https://www.landbrot.de/aktuelles/oeffentlichkeit/downloads/igv-pruefergebnisse.html> eingesehen werden.



Liebe Grüße,

Sabine Jansen  
23. Januar 2020

E-Mail: [jansen@landbrot.de](mailto:jansen@landbrot.de)

1) Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Lieferpreise der Zone A (= Stadtgebiet Berlin und Umland innerhalb des Berliner Autobahnringes). Für unsere Kunden außerhalb dieser Lieferzone erhöht sich der Preis entsprechend unseren Lieferbedingungen für die Lieferzone B, C und D