

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

**„Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei.“**

Kinderlied von Hermann Adam von Kamp um 1829

## MONATSBROT – Erinnerung

Wir backen dieses Brot vom 1. April bis 30. Mai von dienstags bis samstags.



### Quark-Mohn-Brot

2x 500g Laib



100% **Dinkelvollkorn** vom Bauerngut Templin,



**Magerquark 0,2%iger** vom Ökodorf Brodowin, Mohn\*, Flohsamenschalen\*, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, **Dinkel-Backferment\***. Deko: Mohn\*.

\*) Zutaten aus kbA

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

Brennwert 816 kJ (195 kcal) · Fett 2,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g) · Kohlenhydrate 29,7 g (davon Zucker 0,8 g) · Ballaststoffe 6,2 g · Eiweiß 10,2 g · Salz 1 g

Ein mildes und besonderes Dinkel-Backfermentbrot durch den frischen Magerquark (20 Prozent) aus dem Ökodorf Brodowin und einem angenehmen Biss durch den hohen Anteil an geschmackvollen Mohnsamen.

## Jahreszeitenbrot – Erinnerung

Wir backen dieses Brot vom 2. März bis 30. Mai täglich frisch.



### Frühlingskorb

500g Laib



39% **Dinkelmehl 630** vom Bauerngut Templin,



38% **Dinkelvollkorn** vom Bauerngut Templin,



23% **Roggenvollkornschrot** vom Ökodorf

Brodowin, **Möhren** vom Biohof Martin Hänsel,



**Sellerie** vom Biohof Martin Hänsel, Porree\*,



**Roggen** gekocht, Zwiebeln\* getrocknet, Topinambursaftkonzentrat\*, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, **Dinkel-Backferment\***, Bärlauchpesto\*, Koriander\* gemahlen, Knoblauchgranulat\*, Liebstöckel\*. Deko: pikante Gewürzmischung\*. \*) Zutaten aus kbA

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

Brennwert 786 kJ (189 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 32,4 g (davon Zucker 1,6 g) · Ballaststoffe 6,4 g · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,4 g

Ein besonders saftiges **Dinkel-Backferment Brot**, das durch frisch geraspelte *demeter*-Möhren, frischem Porree\* und frisch geraspeltem *demeter*-**Sellerie**, abgerundet mit Bärlauchpesto\*, Koriander\* und einer leckeren Gewürz-Kräutermischung\* nach Garten und Frühling schmeckt.



## Märkisches Landbrot – Allgemein

### Marktstand Duus - Nachfolge gesucht

Aus privaten Gründen verlässt uns nach nunmehr 30 Jahren unsere treue und geschätzte Marktverkäuferin Claudia Duus. Für die gut laufenden und lang eingeführten Verkaufsplätze auf dem Wochenmarkt Winterfeldplatz (Sa.) und Leopoldplatz (Di. & Fr.) suchen wir zum Herbst einen neuen Franchisenehmer. Auf den Märkten wird aus einem Verkaufsanhänger frisches Demeter Brot und Kleingebäck von Märkisches Landbrot, Kuchen der Konditorei Tillmann und Knusperstangen von Vegetus neben einem ausgefeilten Angebot an Bio-Handelsware verkauft. Es existiert eine große, treue Stammkundschaft, die schon seit Jahren den direkten Kontakt und den Einkauf auf Märkten schätzt. Es besteht die Möglichkeit den Verkaufsanhänger zu einem angemessenen Preis zu übernehmen und die Geschäfte direkt weiter zu führen. Auch eine Einarbeitung und Begleitung ist denkbar. Märkisches Landbrot wird auch weiterhin Mieter der Marktplätze bleiben und die Standgebühren als Franchisegeber übernehmen. Somit ist es eine gute Einkommensquelle für eine Einzelperson bei drei sehr arbeitsreichen Tagen die Woche.

Bei Interesse und/oder Fragen könnt ihr euch jederzeit an uns wenden.

### Spendenaktion Tibet

In den Monaten Januar bis März haben wir mit unserem Tibet-Brot und gemeinsam mit eurer Unterstützung eine Spendenaktion für die **Tibet Initiative Deutschland e.V.** durchgeführt.

Die gesamte Spendenhöhe beträgt: **2.259,50€.**

### DLG Auszeichnung

Wir sind in diesem Jahr zum 15. Mal von der DLG mit dem **Preis für langjährige Produktqualität** ausgezeichnet worden.

### IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 13 bis 16 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Berliner Weißbrot
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Dinkel-Möhre
- Frankenlaib
- Ganzkorn

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  
Vertriebsleitung Verkauf  
23. April 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