

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Seit nunmehr 91 Jahren kommt MÄRKISCHES LANDBROT aus den Öfen in Berlin Neukölln. Eine Erfolgsgeschichte, die durch die Freundschaft zueinander, der Liebe zu gutem und gesundem Brot sowie durch die Verlässlichkeit der Bäuerinnen und Bauern, dem Vertrauen unserer KundInnen und dem Engagement der Mitarbeitenden gewachsen ist.

Vielen Dank EUCH ALLEN – für 91. Jahre MÄRKISCHES LANDBROT!

Derzeit plant Inhaber und Geschäftsführer Joachim Weckmann MÄRKISCHES LANDBROT in eine gemeinnützige Stiftung zu überführen, mit dem Ziel die demokratischen Entscheidungsstrukturen im Unternehmen zu stärken.

## Märkisches Landbrot - Sortiment

### Neu im Sortiment



Voller Stolz präsentieren wir unsere neue Brotkreation:

Die Märkische Kruste! Ein rustikales Sauerteig Brot, nach alter Handwerks-Tradition direkt auf Stein gebacken.

Eine ausgesprochen lange Teigführung macht das Mischbrot leicht und besonders bekömmlich. Die Röstaromen der ausgeprägten, wilden Kruste und die milde Säure unterstreichen den rustikalen Charakter des Brotes. Ein Genuss für jeden Anlass!

### Märkische Kruste

1kg Laib

- 50% WEIZENMEHL Typ 1050\*\* (Wulkower Hof)
- 34% ROGGENMEHL Typ 1150\*\* (Ökodorf Brodowin)
- 16% ROGGENVOLLKORN\*\* (Landgut Pretschen)

ROGGENSAUERTEIG\*\* (Lebensmittelwasser, ROGGENMEHL Type 1150\*\*, ROGGENVOLLKORNSCHROT\*\*, Sauerteigkulturen\*), Lebensmittelwasser, WEIZENMEHL Type 1050\*\*, RÖSTBROT\*\* (Lebensmittelwasser, ROGGENVOLLKORNSCHROT\*\*, DINKELVOLLKORNSCHROT\*\*, WEIZENVOLLKORNSCHROT\*\*, GERSTENVOLLKORNSCHROT\*\*, Steinsalz, Sauerteigkulturen\*, Sonnenblumenkerne\*), ROGGENVOLLKORNSCHROT\*\*, ROGGENMEHL Type 1150\*\*, Steinsalz.  
Deko: ROGGENMEHL Type 1150\*\*

\*\* = Demeter \* = kbA

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

Brennwert 881 kJ (210 kcal) · Fett 1,0 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 41,6 g (davon Zucker 1,7 g) · Ballaststoffe 4,7 g · Eiweiß 6,7 g · Salz 1,4 g



**Ihr erhaltet die Märkische Kruste täglich - knack frisch - von Montag bis Samstag.**

## Aktionsbrot – September & Oktober

### Dinkel-Hokkaido

400g Laib



 50% DINKELVOLLKORNSCHROT\*\* (Ökodorf Brodowin)  
 50% DINKELRUCHMEHL Type 1100\*\* (Ökodorf Brodowin)

DINKEL-Backferment\*\* (DINKELVOLLKORNSCHROT\*\*, Lebensmittelwasser, Backferment\* [Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*], Bioland-Honig\*), Lebensmittelwasser, DINKELRUCHMEHL\*\* Type 1100, frischer Hokkaido-Kürbis\*\* (WaldPferdeHof/ Biohof Martin Hänsel), DINKELVOLLKORNSCHROT\*\*, Bioland-Honig\*, Steinsalz, Flohsamenschalen\*, Hefe\*, Curry\*.  
Deko: Kürbiskerne\* geraspelt

\*\* = Demeter \* = kbA

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

Brennwert 919 kJ (218 kcal) · Fett 4,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g) · Kohlenhydrate 33,6 g (davon Zucker 3,2 g) · Ballaststoffe 4,4 g · Eiweiß 9,4 g · Salz 1,3 g



Unser Aktionsbrot ist ein leckeres und saftiges Herbstbrot, das durch den hohen Anteil (16 Prozent) an frisch geraspeltetem fair & regional demeter-Hokkaido-Kürbis begeistert. Ein aromatisches, mildes Hefebrot mit Dinkel-Backferment, fein abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Curry. Ein herbstlicher Leckerbissen, der zu vielen Aufschnitten sowie als Beilage passt.

**Ihr erhaltet das Dinkel-Hokkaido-Brot täglich frisch von Montag bis Samstag.**

### Nicht mehr im Sortiment

Die #1441 Berliner Kruste ist ab dem 01.09. nicht mehr im Sortiment.

## Märkisches Landbrot - Allgemeines

Neue Ernte - Ab September verarbeiten wir das im Juli/ August geerntete Getreide unserer Partnerbetriebe aus Brandenburg. Wir freuen uns - auch weil wir im Erntewechsel wieder unser handwerkliches Geschick unter Beweis stellen können.

### Preiserhöhung – 01. Oktober 2021

Zum 01.10.2021 werden wir, nachdem wir im letzten Jahr keine Preiserhöhung hatten, unsere Brotpreise um durchschnittlich ca. 3,8% erhöhen. Der Grund für die Preiserhöhung liegt in den gestiegenen Lohn- und Rohstoffkosten.

## Bio Brotbox Packen – Sonntag 29.08.2021

Auch in diesem Jahr sind wir wieder dabei!

Bei der Bio-Brotbox-Aktion wird Erstklässlern in Berlin und Brandenburg zur Einschulung eine wieder verwendbare Frühstücks-Dose, erstmalig aus mindestens 75% nachwachsenden Rohstoffen, mit Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft überreicht. Das Projekt wird von zahlreichen Unternehmen aus der Region und innerhalb Deutschland ehrenamtlich organisiert und privatwirtschaftlich finanziert.

Die Ziele der Bio-Brotbox-Aktion sind:

- Jedes Kind soll täglich ein Frühstück bekommen.
- Dieses Frühstück soll gesund sein.
- Kindern sollen die Wertigkeit und der Ursprung von Lebensmitteln nahe gebracht werden, sie sollen den Wert einer gesunden Ernährung schätzen lernen.

## IGV-BROTPRÜFUNG

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 30 bis 33:

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert oder auf unserer Webseite eingesehen werden: <https://www.landbrot.de/aktuelles/oeffentlichkeit/downloads/igv->

Höchstpunktzahl von 5,0 vom IGV für diese Brote von MÄRKISCHES LANDBROT

Dinkel Essener	Dinkel-Sprössling	Frankenlaib	Dinkel hell
Dinkel-Emmer mit Sesam	Dinkel-Hafer	Dinkel Ruch	Paderborner
Sesambrot	Dinkel-Möhre	Sonnenblumenbrot	Märkische Kruste

[pruefergebnisse.html](#)

Liebe Grüße,



Sabine Jansen  
24. August 2021

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