



Leitbild Demeter-Bäcker

Demeter-Bäckereien sind Brot-Handwerks-Kultur. Sie verstehen sich als Teil eines sozialen Prozesses vom Züchter, Bauern, dem Müller, dem Groß-/Einzelhändler bis hin zum Konsumenten, einer fairen Wertschätzungskette.

Transparenz und Gestaltbarkeit sind dabei wesentliche Qualitäten. Regionaler Einkauf und Vertrieb sind das Ziel.

Fruchtbare biologisch-dynamisch bewirtschaftete Böden und angepasste biologisch-dynamisch gezüchtete Sorten sind Voraussetzung für Getreide und Saaten für hochwertige Demeter-Brot und Backwaren.

Der Mensch steht im Mittelpunkt der Demeter-Bäckerei. Er prägt durch seiner Hände Tätigkeit jedes Produkt. Die Arbeit soll die Mitarbeiter fördern. Weiterbildung und Ausbildung sind deshalb wichtige Aufgaben in Demeter-Bäckereien.

Das Backen findet im Lebendigen statt. Schonende Verarbeitung, lange Teigführungen, Frische und Reife (von Mehl, Teig und Vorteigen) sind wesentliche Qualitäten bei der Herstellung hochwertiger Demeter Brot- und Backwaren.

Demeter Brot- und Backwaren sind authentisch. Und sie bereiten Freude. Sie sprechen alle Sinne an und fördern dadurch den Menschen. Ihr ernährungsphysiologischer Wert und ihre Vitalqualität sind hoch.

Demeter-Bäcker verstehen sich als Informationsträger, die an die Konsumenten vermitteln, was biologisch-dynamische Qualität ist.

Jedes Leitbild bedarf der Weiterentwicklung. Regelmäßige Mitarbeit in den jeweiligen Foren sind gewünscht & werden gefördert zur Entwicklung von Menschen, Betrieben und Qualität.

Zur Reflexion dienen jährliche Qualitätstests und fachlicher Austausch.

Herbst 2013,

Facharbeitsgruppe biologisch-dynamische-Brot-Qualität