

## Pressemitteilung

### *Alle in einem Boot*

*AÖL-Bäcker plädieren für Brot, das „Leben vermittelt“*

Bad Brückenau/ Neu Darchau, 14.06.2016

**Man stelle sich vor: ein Landwirt, ein Müller, ein Bäcker und ein Verbraucher sitzen in einem Boot. Alle wollen in eine Richtung. Wenn einer von ihnen zu viel oder nur einseitig rudert, kommt das Boot nicht ans Ziel. Stattdessen müssen sich die Insassen austauschen und gleichmäßig in eine Richtung rudern.**

**So ist es auch bei der ökologischen Brotherstellung: alle Akteure aus der Wertschöpfungskette haben ein gemeinsames Ziel – nämlich qualitativ hochwertiges Brot herzustellen. Dafür müssen sie eng zusammenarbeiten, handwerkliches Geschick beweisen und regionale Rohstoffe stärken. Außerdem ist die Beziehung untereinander und zu den Bürgern wichtig. Diese Vorstellung einer Brotkultur pflegt die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL).**

Beim Brot, so sind sich die Öko-Hersteller einig, fängt die Optimierung auf dem Acker an. Deswegen trifft sich der AÖL-Arbeitskreis „Brot/ Backwaren/ Getreideerzeugnisse“ am 14. Juni 2016 während einer Exkursion zur Getreidezüchtungsforschung Darzau

Für den ökologischen Landbau gezüchtetes Getreide hat besondere Qualitätseigenschaften, die Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern zugutekommen. „Sorteneigene Konkurrenzfähigkeit gegenüber Beikraut und Widerstandsfähigkeit gegenüber Pflanzenkrankheiten, sowie Bekömmlichkeit sind unverzichtbar. Dafür muss der Züchter eine Vielzahl an Eigenschaften erfassen und ein feines Empfinden für Form- und Farbveränderungen im Jahreslauf entwickeln“, so Dr. Karl-Josef Müller von der ökologischen Getreidezüchtung Darzau.

### **Ein Brot, das nach Region schmeckt**

„Wir brauchen Sorten, die für die Bedürfnisse der ökologischen Landwirtschaft und die Herstellung von Brot als tatsächliches ‚Lebens-Mittel‘ geeignet sind“, so Dr. Alexander Beck, Geschäftsführer der AÖL.

Die AÖL-Bäcker sind bestrebt, aus dem richtigen Getreide ein Brot zu machen, dass in die Region passt und die Menschen dort richtig ernährt. Es geht um ein Brot, das nach der Region schmeckt, aus der seine Rohstoffe kommen. Ein Getreidekorn sollte in seinem natürlichen Lebensraum wachsen. Dann steht es in einem gesunden Gleichgewicht zu Boden und Klima.

## Vergessene Sorten rekultivieren

„Eine spannende Aufgabe für die Akteure unserer Wertschöpfungskette ist es, vergessene regionale Sorten wieder zu rekultivieren und in den Erhaltungsanbau zu nehmen. In den Genbanken schlummern sicher noch viele Schätze“, so Michael Hiestand, Sprecher des AK Brot/ Backwaren/ Getreideerzeugnisse. „Der besondere Charakter von alten Brot-Getreidesorten wird jedoch erst durch das Können der Müller und dem handwerklichen Geschick der Bäcker für den Kunden zum regionalen Genusslebnis.“

In der industriellen Landwirtschaft ist Getreide zu einer weltweit austauschbaren Rohware geworden. Welche Sorte auf welchem Boden wächst, spielt keine Rolle. Aus einem beliebigen Rohstoff wird eine scheinbare Vielfalt von Broten hergestellt. Das kann langfristig nicht funktionieren.

**Für die AöL-Bäcker steht fest: nicht allein der Ertrag einer Pflanze ist entscheidend, sondern vor allem ihr gesundes Wachstum in einem gesunden Umfeld. Dann entsteht daraus ein gesundes Brot, das für alle Mitglieder der Wertschöpfungskette sinnvoll ist. Es entsteht ein Brot, das Leben vermittelt. Erst dann rudert das Boot in die richtige Richtung.**

---

### Hintergrund:

Im AöL-Arbeitskreis Brot, Backwaren und Getreideerzeugnisse, der sich im November 2015 gründete, sind bisher 15 Unternehmen vereint. Darunter sind die Unternehmen Märkisches Landbrot GmbH, Meyermühle Landshuter Kunstmühle C.A. Meyers Nachf. AG, Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH, Hofpfistererei GmbH, Heimatsmühle GmbH & Co. KG Max Ladenburger Söhne, PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupold KG, Bohlsener Mühle & Co, KG und Prima Vera Naturkorn GmbH, Erdmannhauser Getreideprodukte GmbH, F.W. Praum (Marke Sommer). Der Kreis trifft sich zweimal jährlich, wobei diese Exkursion aufgrund der Brisanz des Themas zusätzlich vom Verband organisiert wurde.

---

### AöL Presseinfo \* Veröffentlichung honorarfrei \* Um einen Beleg wird gebeten \* 3.253 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von 94 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Sie repräsentiert mit etwa 2,7 Milliarden Euro Umsatz ein Drittel des deutschen Bio-Markts. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessensvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

### Pressekontakt:

Anne Baumann

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0

[anne.baumann@aoel.org](mailto:anne.baumann@aoel.org) | [www.aoel.org](http://www.aoel.org)