

Die Wahrheit: Seehofers Weihnachtsgeschenke. Seite 4

Grüne Woche 2006: Urgetreide zurück in Märkischen Landen. Seite 3

Bio-Wissen: Was ist Backferment? Seite 3

NACHRICHTEN

Bäcker-Innung lobt Bio-Betriebe

Vier der insgesamt fünf im September 2005 ausgezeichneten Jungbäcker der Bäcker-Innung Berlin kommen aus Bio-Bäckereien. Jahrgangsbester wurde Franziska Haninger (28) von der Demeter Brotbäckerei MÄRKISCHES LANDBROT. Obermeister Bäcker Hans-Joachim Blauert lobte die Berliner Bio-Betriebe: „Das traditionelle Backhandwerk ist ein wichtiger Teil der Ausbildung. In konventionellen Betrieben fehlt da die Praxis.“

MÄRKISCHES LANDBROT hilft

In Berlin kommt jeder fünfte Schüler ohne Frühstück in die Schule. In sozial-schwachen Bezirken sogar jeder dritte Schüler. Deshalb unterstützt MÄRKISCHES LANDBROT seit Dezember 2005 das tägliche Schülerfrühstück der Adolf-Reichwein-Schule in Berlin-Neukölln. Dreimal die Woche werden Brote kostenlos an die Schule geliefert. Zusammen mit der Kitts Kinder- und Jugendhilfe e.V. wird die Versorgung von weiteren fünfzehn Schulen und Kindertagesstätten geplant.

Neue LandbrotFibel

Welche Zutaten in unseren Broten stecken. Mit welcher Leidenschaft wir diese für Sie backen. Und warum die Brote so gut schmecken, verrät Ihnen wie immer die LandbrotFibel von MÄRKISCHES LANDBROT. Rechtzeitig zur internationalen Grünen Woche ist die neue Auflage der LandbrotFibel erschienen. In den zwei Jahren seit der letzten Überarbeitung hat sich vieles in der Herstellung und im Sortiment geändert. Schauen Sie doch gleich einmal nach. Die neue LandbrotFibel erhalten Sie an allen Verkaufsstellen.

Wasser, der Quell des Lebens

MÄRKISCHES LANDBROT ist seit Januar 2006 von externem Leitungswasser unabhängig. Der eigene Brunnen bietet eine gleich bleibende, hervorragende Wasserqualität.

Von **Christoph Deinert, Berlin**

Getreide und Wasser sind die beiden Hauptzutaten unserer Brote. So war MÄRKISCHES LANDBROT schon immer bemüht, die gleiche Transparenz beim Wasser zu schaffen wie beim Getreide. Wir begannen deshalb im Jahr 2005 das geeignete Wasser

zu suchen. In 80 Metern Tiefe wurden wir fündig. Seit Januar 2006 ist unser Wasser zum Backen nun genauso rein wie unser verarbeitetes Demeter-Getreide.

Ein Brotteig besteht zu 40 Prozent aus Wasser. Das Wasser lässt das Getreide aufquellen und ist der Grundstoff für die Entwicklung der nötigen Weizenklebers, der das Brot zusam-

menhält. Während des Backens verdunstet ein Großteil des Wassers. Seine Rückstände aber bleiben im fertigen Brot zurück.

Berliner Leitungswasser gehört zu den Besseren in Deutschland. Seine Qualität wurde mit einem „GutPlus“ prämiert. Doch sagt diese Bewertung nichts über die Rohre aus, durch die das Leitungswasser MÄRKISCHES LANDBROT erreicht. Und es vermehren sich die Anzeichen, dass sich im Trinkwasser nicht kontrollierbare Medikamentenrückstände befinden

Die Berliner Wasserbetriebe entnehmen das Wasser zahlreichen Brunnen. Wasserstand und Auslastung des Rohrleitungsnetzes bestimmen die Mischung und die Qualität des Trinkwassers. Die Veränderungen der Wassermischung beschäftigten uns stetig.

MÄRKISCHES LANDBROT verbackt in seinen Broten Demeter Getreide. Seine Qualität wird regelmäßig mit Hilfe von strengen Prüfkriterien kontrolliert. Darüber hinaus besuchen wir unsere Vertrags-Landwirte und einige Felder in Brandenburg, um uns selbst von ihrer Arbeitsweise und Qualität zu überzeugen.

Dieselbe Qualität und Transparenz können wir nun endlich unseren Kunden beim verwendeten Quellwasser bieten. Denn mit unserem eigenen Brunnen auf dem Betriebsgelände in Berlin-Neukölln sind wir seit Januar 2006 von externem Leitungswasser unabhängig.



Während der Brunnenbohrung im Sommer 2005 – dabei sein ist Chefsache.

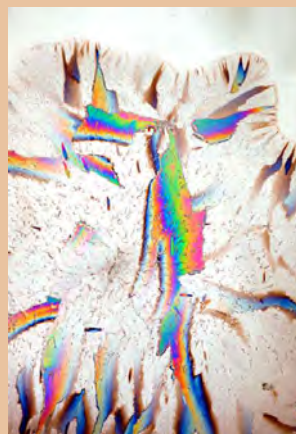
SERVICE

Die Informationen
des Wassers

Die Erkenntnis, dass Wasser Informationen speichern kann, ist eine moderne Theorie. Sie basiert auf den Studien und Ergebnissen des japanischen Wissenschaftlers Dr. Masuro Emoto. Jahrelange Untersuchungen der verschiedenen Wasserqualitäten weltweit brachten den unorthodoxen Denker zu der These, dass Wasser nicht nur Mineralien und Sedimente sondern auch die Informationen der Umgebung transportiert.

Um seine These zu untermauern, bestrahlte Dr. Emoto unterschiedliche Wasserproben mit verschiedenen Musikstücken. Danach wurden die Wasserproben eingefroren. Unter dem Mikroskop entdeckte der passionierte Forscher, dass sich die einzelnen Kristallbildungen der Wasserproben unterschieden. Je nach Musikstil besaßen die Wasserkristalle eine harmonische oder disharmonische Struktur.

www.hado.net



Kristallisation unbelebten Wassers.



Kristallisation belebten Wassers.

Wie gelangt das Wasser in das Brot?

Das Quellwasser ist durch zwei Erdschichten vor Verunreinigungen geschützt. Erst über einen kleinen Flusslauf fließen und dann in den Brotteig.

Das für unsere Brote verwendete Wasser entnimmt MÄRKISCHES LANDBROT nun direkt von der Quelle. In einer Tiefe von 80 Metern stießen wir auf sauberes und klares Wasser, das von zwei undurchlässigen Erdschichten vor Verunreinigungen geschützt ist. Statt also kilometerweit durch ein zum Teil veraltetes Leitungssystem zu fließen, legt unser Quellwasser gerade einmal 100 Meter Strecke zurück, bis es in den Brotteig gelangt.

Bevor das Quellwasser den Brotteig erreicht, wird es mit einer modernen Filteranlage von Sedimenten, Mangan und Eisen befreit. Gleichzeitig findet an dieser Stelle eine regelmäßige Kontrolle der Trinkwasserqualität statt.

Nach dem technischen Prozess, dem Filtern und Pumpen, wird das Wasser zurück in seinen natürlichen Zustand versetzt. Dafür hat MÄRKISCHES LANDBROT eigens eine Wasserbelebungsanlage entwickeln lassen.

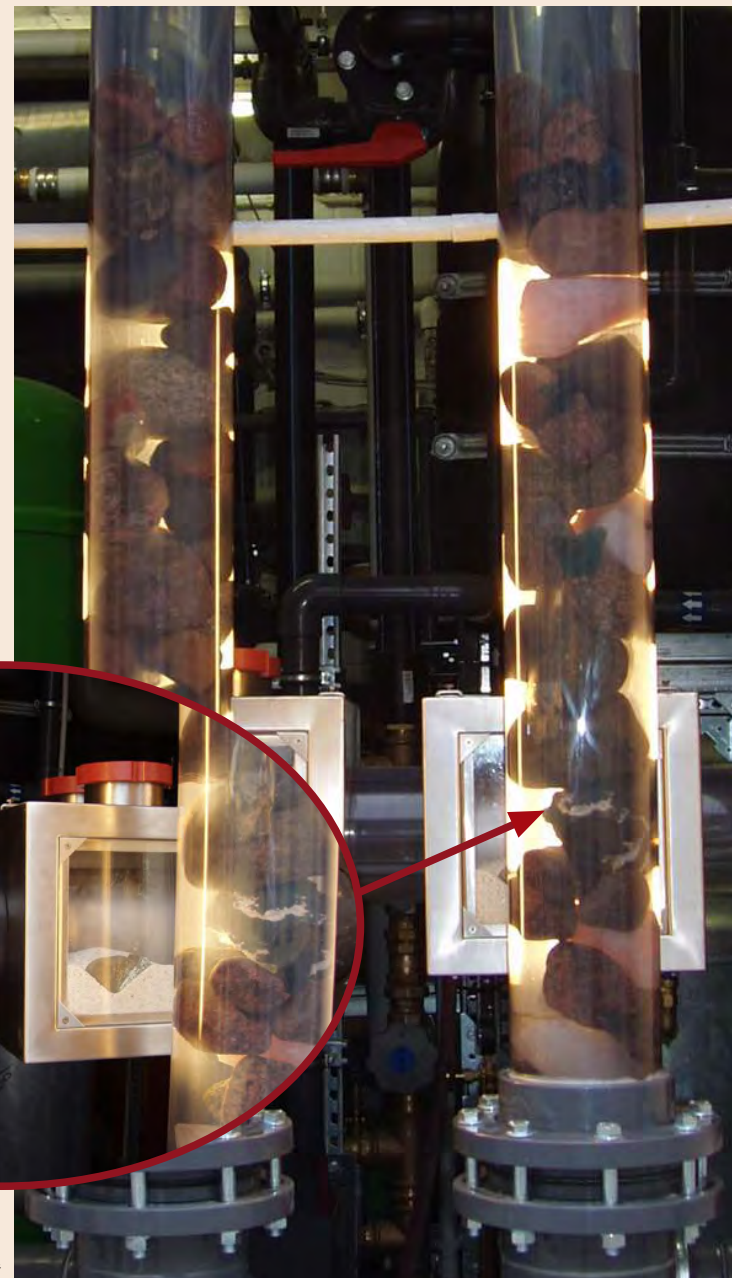
Die Wasserbelebungsanlage geschieht durch einen künstlichen Flusslauf, über den das Wasser geleitet wird und basiert auf der Theorie „Wasser als Informationsspeicher“. Die beiden transparenten Röhren der Anlage stehen senkrecht zum Magnetfeld der Erde und sind mit

Flusskiesel- und Energiesteinen gefüllt. Das aus der Tiefe entnommene Wasser kann also an dieser Stelle wichtige Informationen wie Lichtimpulse und Bewegungsdynamik aufnehmen. Als würde das Wasser in einem kleinen Quellbach fließen.

Neben den Flusskieseln aus der Nähe von Brodowin wurden in den Steigrohren Halbedelsteine und Edelsteine eingebracht. *Apatit, Magnesit, Moosachat, Bergkristall, Rosenquarz* und *Vesuvian* stärken

die Kräfte in unserem Brot, die unseren Kunden bei der Verdauung und Entschlackung helfen sollen. In separaten, vom Wasserstrom getrennten Behältnissen sind in einem Quarzsandbad *Pyrit-Sonne* und *Sandrose* positioniert, um die aufgenommenen Energien zu verstärken und harmonisieren.

Nachdem es den künstlichen Gebirgsbach durchlaufen hat, erreicht das frische Quellwasser durchgewirbelt und aufgetankt den Brotteig. www.landbrot.de



Die Röhren der Wasserbelebungsanlage, gefüllt mit Flusskieseln, Halbedelsteinen und Edelsteinen. Fotos: Deinert

Schwarzer Winteremmer

Ein Urgetreide erobert wieder die Märkischen Lande – Engagement der Bio-Betriebe ermöglichten die Rückkehr.

Eine besondere Attraktion der internationalen Grünen Woche 2006 ist die Präsentation des schwarzen Winteremmers und unseres Emmerbrot.

Der schwarze Winteremmer ist der Vorfahre unseres heutigen Brotgetreides. Die bis zu 1,80 Meter hohe Pflanze wurde schon vor mehr als 7000 Jahren in Deutschland angebaut. Als Nahrungsmittel geriet der schwarze Winteremmer in den letzten Jahrzehnten immer mehr in Vergessenheit. Höhere Erträge mit konventionellen Getreidearten vertrieben das charakteristische schwarze Getreide aus dem Landschaftsbild.

Erst das Engagement ökologischer Vollkornbäckereien, darunter auch MÄRKISCHES LANDBROT, und Bio-Landwirten verhalf der robusten Pflanzenart zurück in die Nahrungsmittelkette.

Aufgrund seiner Robustheit gegen Pflanzenkrankheiten und seiner Anspruchslosigkeit an Witterung und Bodenverhältnisse



Die charakteristischen schwarzen Ähren mit langen Grannen zieren immer mehr die Felder in der Mark Brandenburg. Foto: E.A.M. Service

eignet sich der schwarze Winteremmer sehr gut für den ökologischen Landbau. Zusätzlich schützt der feste Spelz seine Körner vor Umwelteinflüssen.

Durch die Neukultivierung des schwarzen Winteremmers in Brandenburg steigt nicht nur die Artenvielfalt an, sondern mit dem erhaltenen Emmerbrot erobert ein

ursprünglicher Brotgeschmack erneut Berlin.

Neugierig geworden? Am Stand des Arbeitskreises 'Gutes Brot' auf der Grünen Woche können Sie sich vom 13. bis 22. Januar 2006 umfassend über den schwarzen Winteremmer informieren.

www.agb-gutesbrot.de
www.landbrot.de

Drachenbaum-Pflanzung auf Madagaskar

MÄRKISCHES LANDBROT unterstützt in Kooperation mit *PrimaKlima-weltweit-e.V.* aktiv die Aufforstung des Drachenbaum-Regenwaldes auf der Insel Madagaskar. 2005 wurden bereits 4,2 Hektar Landfläche mit 6.300 Setzlingen bepflanzt. 2006 sollen weitere 5,8 Hektar Wald folgen. Die Aktion erhält den natürlichen Lebensraum der Inselwelt und der entstehende Ökotourismus bietet den Menschen der Region eine Lebensgrundlage.

Die 100.000 Quadratmeter Wald gleichen zukünftig bis zu 100 Tonnen CO₂-Emission der Brotproduktion aus.

www.prima-klima-weltweit.de



Aufforstung in Maromiza.

Foto: Zimmermann-NAT

IMPRESSUM

Herausgeber:
MÄRKISCHES LANDBROT GmbH · Brotbäckerei Demeter
Bergiusstraße 36 · 12057 Berlin-Neukölln
Tel.: 030/61 39 12-0 · Fax: 030/684 51 84
landbrot@landbrot.de · www.landbrot.de

Chefredaktion:
Joachim Weckmann

Redaktion:
FEIG, Christoph Deinert

Gestaltung:
Graphik-Design
Annadore Schmidt

Druck:
Druckerei Gläser

Auflage:
15.000 Exemplare

AKTUELLES

INTERNATIONALE
GRÜNE WOCH

Auch 2006 ist MÄRKISCHES LANDBROT auf der internationalen Grünen Woche in Berlin vertreten. Unseren Bäckereistand finden Sie in der Halle 6.2a am Stand 117.

Wir laden Sie herzlich ein, sich selbst von der Qualität und dem Geschmack unserer Brote zu überzeugen. Ebenfalls können Sie während der gesamten Grünen Woche Ihr eigenes Brot backen.



Berliner Schulkinder beim Brotbacken auf der Grünen Woche.

BIO-WISSEN

BACKFERMENT

Die Methode Brot mit Backferment zu backen hat der Bäcker und Landwirt Hugo Erbe in den 20er Jahren erfunden. Als Pionier der biologisch-dynamischen Landwirtschaft suchte Hugo Erbe einen Weg, schwerbackfähige Getreidesorten wie Gerste und Hafer zu verarbeiten und ein Brot ohne Zusatz von Hefe zu backen.

Das herkömmliche Sauerteigbrot benötigt einen Hauptanteil an Roggenmehl, damit es gelingt. Ein ungeübter Magen muss sich erst an seine Säure gewöhnen. Das ist bei Backfermentbrot nicht der Fall. Sie gelten als besonders gut bekömmlich. Deshalb werden Backfermentbrote dort empfohlen, wo Sauerteig- und Hefebrot nicht sofort vertragen werden.

Das von MÄRKISCHES LANDBROT verwendete Backferment besteht aus Wildhefen in aktiver Form, Milchsäurebakterien, Enzymen des Bienenhonigs, Körnerfrüchten und Kichererbsenmehl. Wasser und Mehl zugeführt, entsteht in einem Prozess von gut zwölf Stunden und zwei Arbeitsschritten der Weizensauerteig. Die Grundlage für 16 Brotsorten unseres Sortiments.

Weitere Infos: www.landbrot.de

SATIRE

DER AFFE

Der Affe ist ein genügsames Tier. Käme er doch nie auf den Gedanken, dass Glück mehr bedeuten könnte, als die passende Astkuhle zu finden. Hier kann er in der Abendsonne seinen Blick über die weite Steppe gleiten lassen.

Charles Darwin nun hat herausgefunden, dass eine Gruppe dieser glücklichen Primaten, die Bäume verlassen haben soll. Wie Adam und Eva aus dem Paradies verstoßen, ergab sich für die Gruppe bald ein grundlegendes aber lösbares Problem: „Ohne Baum, kein Glück.“



Lemuren-Affe auf Madagaskar Foto: Zimmermann-NAT

Da es sich bei der Affengruppe um passionierte Forscher handelte, kam eine ausgiebige Suche nach Bäumen nicht in Frage. Lieber lernten sie auf zwei Beinen zu stehen. Das war nicht so gemütlich wie eine Astkuhle, aber endlich blickten sie wieder über die weite Steppe.

Die Jahrtausende vergingen. Und mit der Zeit hatten Affenforscher auch das Problem des Glücks gelöst. In regelmäßigen Zyklen begann ein großer Teil der Gruppe mit einer beeindruckenden Prozedur.

Früh am Morgen packen sie unzählige Stoffkisten in ein Gefährt. Erreichen einen großen Platz, auf dem sie in ein längliches Gefährt umsteigen. Dort angekommen verharren sie dann Stunden in bedrückender Enge. Nur um an einem zweiten großen Platz wieder in ein kleines Gefährt umzusteigen.

Dieses Gefährt bringt sie an den Rand eines Waldes. Kaum ausgestiegen, entnehmen die modernen Affen ihren Stoffkisten zwei Seile und ein Stück Tuch. Spannen es zwischen zwei Bäumen. Legen sich hinein und schwelgen so lange im Glück, bis ihnen ein Artgenosse eine günstige Uhr anbietet.

KOMMENTAR

Seehofers Weihnachtsgeschenke

Da blickt er gar schelmisch, Deutschlands neuer Verbraucherschutzminister, von der Internetseite des Bundestages. Verkündete Horst Seehofer in der zurückliegenden Adventszeit doch eine augenscheinlich messianische Botschaft. „Konventionelle Bauern seien für ihn genauso wichtig wie Ökobauern“, und, „Seehofer will den Anbau genveränderter Pflanzen anders als Künast vorantreiben“, wird er vom Spiegel zitiert.

Mit dieser Äußerung hat es Horst Seehofer auf klassische Weise geschafft, sich selbst aus der Riege unbekannter Minister herauszustellen und an Profil zu gewinnen. Wenn auch nicht zum Guten. Denn wie, lieber Minister, wollen Sie zwei Seiten vereinen, die sich so gegensätzlich gegenüberstehen wie die konventionelle Landwirtschaft und der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen?

Ein konventioneller Landwirt lebt davon, Getreide und andere Produkte zu produzieren und diese dann auch zu verkaufen. Die Agrotechnik dagegen lebt aber davon, diese Verdienstmöglichkeit zu unterbrechen und den Landwirt

fest an das eigene Unternehmen zu binden. Denn in dem die Gentechnik-Saatgutfirmen den Landwirt überreden Getreide anzubauen, was der Markt nicht benötigt, bleiben sie alleine der Abnehmer.

Dass sich die Gentechnik-Lobby durch diesen Weg den maximalen Profit verspricht, zeigt bereits die heutige Marketingstrategie einiger Gentechnik-Anbieter in Deutschland. Trotz der Haftungsgefahr, dass der Landwirt den Schaden des verseuchten Nachbarfeldes übernehmen muss, wird gentechnisch verändertes Saatgut munter angeboten. Das finanzielle Risiko des Landwirts übernimmt der Saatgutlieferant gleich mit, indem die Firma dem Landwirt zusichert, seine eigene Ernte und auch die des Nachbarn aufzukaufen.

Diese Vorgehensweise legt doch nahe, dass die Verunreinigung konventioneller Felder, wenn nicht gar gewünscht, doch seine Vorteile für die Gentechnik-Lobby haben wird.

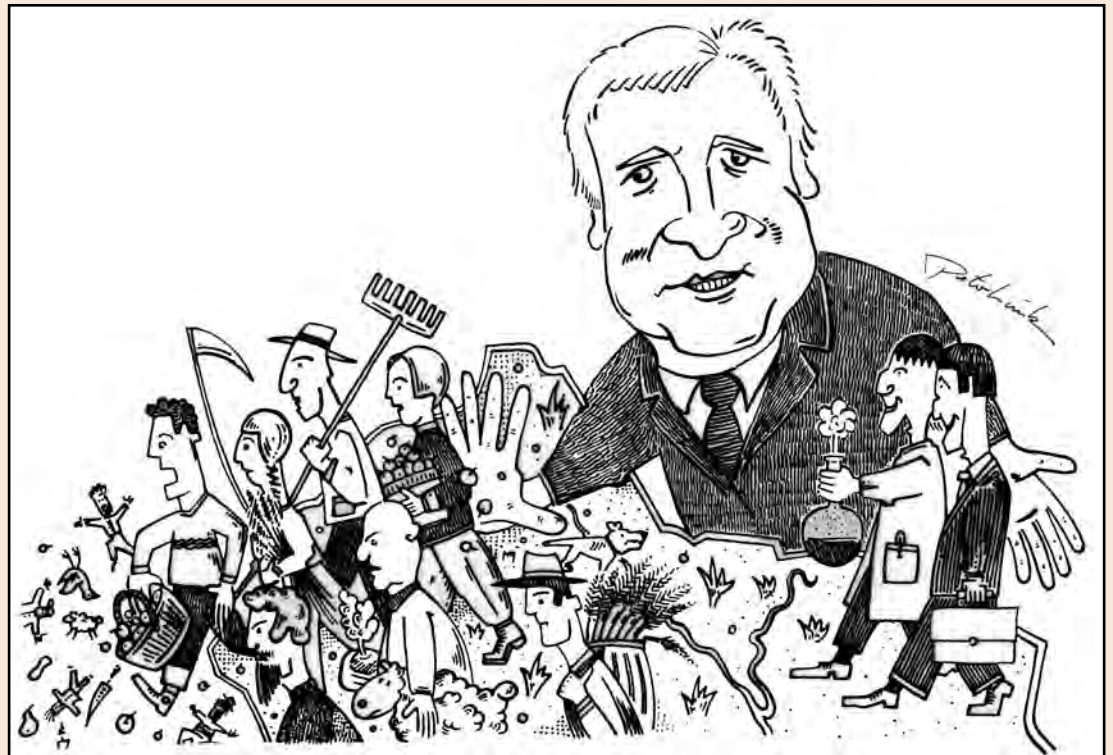
Das beste Beispiel ist der Agrotechnik-Vorreiter Kanada. Hier wird nicht nur Genmais sondern auch gentechnisch veränderter Raps

angebaut. Im Gegensatz zu den Maispollen verbreitet sich das gentechnisch veränderte Erbgut des Rapses in einem Umkreis von vier Kilometern. Bereits nach kurzer Zeit waren in Kanada zahlreiche Felder verseucht. Weder der konventionelle kanadische Bauer noch Gentechnik-Landwirte haben heute eine Chance ihre Erträge auf dem Weltmarkt abzusetzen. Und kanadische Kunden müssen wohl oder übel Gentechnik in ihren Lebensmitteln hinnehmen.

Aber zurück zu Ihrer Adventbotschaft Herr Seehofer. Positiv verstanden liegt Ihnen der konventionelle Bauer genauso am Herzen wie der Ökobauer. Sie werden sich also für den Schutz beider einsetzen und die Verbreitung gentechnisch veränderten Saatguts verhindern.

Negativ verstanden, legen Sie den Schwerpunkt Ihrer Amtszeit auf die Etablierung der Agrotechnik in Deutschland. Somit ist Ihnen der konventionelle Bauer immer noch genauso wichtig wie der Ökobauer. Denn beide würden im Namen des Fortschritts geopfert werden.

www.keine-gentechnik.de



Karikatur: Vierhundert Arbeitsplätze in der Agrotechnik minus 150.000 in der Bio-Branche muss Fortschritt sein.