

Aktuell: Warum eine Lebensmittelkennzeichnung nicht ausreicht. Seite 2

Intern: Interview mit dem neuen Geschäftsführer. Seite 3

Vermischtes: Grüße aus Odessa – MÄRKISCHES LANDBROT unterstützt Bäckerei. Seite 4

NACHRICHTEN

Wir bilden aus

MÄRKISCHES LANDBROT sucht zum 1. September 2008 einen Bäckerlehrling. Ansprechpartner für weitere Informationen ist unser Backstubenleiter *Peter Steinhoff*. Bewerbungen mit allen Unterlagen bitte schriftlich an MÄRKISCHES LANDBROT schicken.

MÄRKISCHES LANDBROT erleben

30.08.08 Holzofenaktion auf dem „Blumenfest“ auf der Freundschaftsinsel Potsdam

05.09.08 Holzofenaktion auf dem Leopoldplatz Berlin-Wedding

13.09.08 Offene Backstube in der alten Bäckerei Pankow anlässlich des Tages des offenen Denkmals, Wollankstraße 130, 13187 Berlin

21.09.08 Kinder-mit-mach-Aktion auf dem Bio-Erlebnistag, Fest zum Weltkindertag, Potsdamer Platz

...und viele weitere Holzofenaktionen und Verkostungen in Berliner Bio-Läden.

Landbrot Produkte

Gutes in alter Bäckertradition: unsere zwei Vollkorn-Brotsorten **Dinkel-Früchtebrot** und **Märkisches Schwarzbrot** bieten wir geschnitten und im Wachspapier spezial verpackt zum Mitnehmen auf der Brottheke an. Die Brote sind nicht pasteurisiert und behalten so ihr kräftiges, geschmacksintensives Aroma. Für einige Tage lassen sich das **Dinkel-Früchtebrot** und **Märkisches Schwarzbrot** am Besten in einer Biobrotbox im Kühlschrank aufbewahren.



Lecker und frisch auf der Ladentheke.

Getreidegespräch in Berlin

MÄRKISCHES LANDBROT und Brandenburger Demeter-Bauern einigen sich auf die Getreidepreise für die kommende Ernte



Wie ihre Kollegen weltweit schauen auch MÄRKISCHES LANDBROT und die Brandenburger Demeter-Bauern auf ein chaotisches Jahr im Getreidemarkt zurück. Die Getreidepreise sind explodiert – eine Entwicklung, die die meisten Agrarökonomien noch vor 18 Monaten nicht für möglich gehalten hätten. Der steigende Rohölpreis zieht den Getreidepreis nach oben, die energetischen Verwertungsmöglichkeiten von Getreide bestimmen zunehmend seinen Preis. Getreide und andere Agrarrohstoffe werden mehr und mehr zu Spekulationsobjekten, das Mengenvolumen von Terminkontrakten ist im letzten Jahr um gut das Zehnfache gestiegen.

Trotz jahrzehntelanger vertrauensvoller Zusammenarbeit haben die Marktturbulenzen auch Unruhe in die Beziehung zwischen MÄRKISCHES LANDBROT und den Bauern gebracht. Während des Jahres kam es zu teilweise schwierigen Nachverhandlungen der vereinbarten Preise, moderiert von *Jakob Ganten*, Geschäftsführer des Demeter-Landesverbandes Berlin-Brandenburg. Schließlich einigte man sich im Februar auf eine Preiserhöhung für das Getreide. MÄRKISCHES LANDBROT zahlt den Bauern 50.000 Euro mehr aus.

Für die Bauern ist ein angemessener Getreidepreis überlebenswichtig. Vor 26 Jahren wurde für ein Kilo Weizen 90 Pfennig gezahlt. Der aktuelle Preis von MÄRKISCHES LANDBROT, das für seine regionale Demeter-Ware immer im oberen Drittel des marktüblichen Preises zahlt, liegt bei 50 Cent pro Kilogramm. In der gleichen Zeit

sind die Produktionskosten für die Landwirte deutlich gestiegen, sei es beim Personal, den Maschinen oder dem Diesel. Goldene Nasen verdienen sich die Bauern sicher nicht.

Auch die steigenden Bodenpreise werden für viele Betriebe zum Problem. Die meisten Landwirte in Brandenburg haben einen hohen Anteil von Pachtflächen

Mit Spannung wurden also die Preisverhandlungen für die kommende Ernte erwartet, die am 25. Juni bei MÄRKISCHES LANDBROT in Berlin stattfanden. „Dank des hohen Niveaus der langjährigen Zusammenarbeit, dem klaren Bekenntnis zueinander und der sehr großen Offenheit, gerade auch von Seiten *Joachim Weckmanns*, der die Möglichkei-



Die Brandenburger Demeter-Bauern mit *Joachim Weckmann* (5. von rechts) und *Jakob Ganten* (7. von links) beim Getreidegespräch in Berlin.

aus Staatseigentum, die nun von der staatlichen Bodenverwertungs- und verwaltungs GmbH (BVVG) verkauft werden sollen, und zwar an den Meistbietenden. Der Bioenergieboom hat inzwischen aber eine Vielzahl neuer Interessenten auf die Flächen aufmerksam gemacht. Die Bauern können nur schwerlich mithalten mit zum Beispiel Energieunternehmen, die ganz andere Finanzierungsmöglichkeiten haben. Darüber hinaus wird aufgrund der Trockenheit in Mai und Juni auch in diesem Jahr die Ernte für die Betriebe im Nordosten von Brandenburg nicht gut ausfallen.

ten der Bäckerei detailliert erläuterte, haben wir einen sehr guten Abschluss für das kommende Jahr geschlossen,“ resümiert *Jakob Ganten*. Für Roggen und Weizen wurden 500 Euro pro Tonne, zusätzlich Qualitätszuschläge, für Dinkel 750 Euro pro Tonne vereinbart. Sowohl die Kosten für die Qualitätsanalyse als auch für den Transport ab Hof übernimmt die Bäckerei.

Jakob Ganten ist zufrieden: „Diese Vereinbarung bringt Ruhe und Verlässlichkeit für das nächste Jahr, sowohl für MÄRKISCHES LANDBROT als auch für die Bauern.“

MELDUNGEN

Welternährung –
Nachhaltige Landwirtschaft
als Lösung

Die weltweit steigenden Lebensmittelpreise haben das Hungerproblem extrem verschärft. Das Millenniumziel, die Zahl der Hungernden von derzeit 850 Millionen Menschen bis 2015 zu halbieren, ist in weite Ferne gerückt. Im Gegenteil sind jetzt weitere 100 Millionen Menschen von Hunger bedroht. Die Gründe für die Preissteigerungen sind vielfältig. Da sind der zunehmende Konsum in den Schwellenländern und die Nachfrage nach Bio-Energie zu nennen. Auch der zu hohe Fleischverzehr bei uns hat einen nicht unerheblichen Anteil, werden doch für die Erzeugung eines Kilo Fleisches bis zu 9 kg Getreide gebraucht. Dazu kommen eine Agrarsubventions- und Welthandelspolitik, die in vielen Entwicklungsländern die Produktion für die heimischen Märkte zerstört hat.

Während Agroindustrie und konventionelle Agrarlobby nun nach einer weiteren Intensivierung der Landwirtschaft und der Rücknahme von Förderprogrammen für den Ökolandbau rufen, zeichnet der Weltagrarbericht IAASTD den entgegengesetzten Weg als Lösung auf. Zwar hat die industrielle Landwirtschaft zu Ertragssteigerungen geführt, die Kosten dafür mussten aber einfache Bauern, ländliche Gemeinden und die Umwelt tragen. Trotz zahlreicher Versprechen hat die Agrotechnik bisher keinen Beitrag zur Verbesserung der Welternährung geleistet. Darum kommt der Weltagrarbericht zu dem Schluss: nur eine nachhaltige, regional angepasste, bäuerliche Landwirtschaft ist in der Lage, auf Dauer für die weltweite Ernährungssicherung zu sorgen. Der ökologische Landbau gehört dazu.

www.agassessment.org



Demeter-Bauer Stefan Schulz (Feldbau Apfeltraum/Juni 2008), Roggen, Sirius – Bergkristall.

Bewusst is(s)t besser.

Warum allein eine Nährwertkennzeichnung die Ernährungsprobleme der Menschen nicht lösen kann.

Übergewicht und Fettleibigkeit werden zu einem immer größeren Problem in Deutschland. Ein Drittel der deutschen Gesundheitskosten, ca. 70 Milliarden Euro, fließen in die Folgekosten der Fehlernährung – Tendenz steigend.

Zeit zum Handeln – da sind sich Politik, Gesellschaft aber auch die Ernährungsindustrie einig und fordern eine Lebensmittelkennzeichnung. Über deren Ausgestaltung wird allerdings heftig gestritten.

Ernährungswissenschaftler, Kinderärzte und Verbraucherverbände fordern das Ampelmodell. Bei diesem werden Nährstoffe, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren und Salz je nach Inhaltmenge in den Signalfarben rot, gelb und grün ausgewiesen. Dies ist der Ernährungsindustrie zu plakatieren. Sie wollen die Verbraucher bei der Auswahl ihrer Produkte lediglich durch einen Nährwertkompass unterstützen, bei dem auf eine Portion bezogen die enthaltenen Kalorien und Nährstoffe sowie ihr Anteil an der empfohlenen Tageszufuhr angegeben werden.

Beide Systeme greifen zu kurz, findet die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AoeL). Auf einer politischen Diskussion in Berlin machte ihr Vorstand

Joachim Weckmann deutlich, dass Lebensmittelqualität nicht nur vom Anteil der Hauptnährstoffe abhängt, sondern durch vielfältige Faktoren bestimmt wird und ganzheitlich betrachtet werden muss.



Joachim Weckmann erläutert, was für ihn Lebensmittelqualität bedeutet.

Bio-Produzenten vermitteln ihren Kunden seit langem, dass die ökologische Produktionsweise, der faire Umgang mit Mensch und Natur, Geschmack und Bekömmlichkeit, der Anteil der Vitalstoffe und das Fehlen von chemischen Rückständen die Qualität ihrer Lebensmittel ausmachen. Bei der Ampelkennzeichnung sieht Joachim

Weckmann die Gefahr, dass falsche Verzehrsempfehlungen ausgesprochen werden. So würde eine Diätcola durchweg grüne Punkte erhalten und damit den Eindruck erwecken, ein gesundes Getränk zu sein, obwohl sie eine Vielzahl von chemischen Inhaltsstoffen enthält.

Die ökologischen Lebensmittelhersteller setzen auf den mündigen Verbraucher. Die Nährwertkennzeichnung wie sie heute existiert kann ihn zwar bei seiner Kaufentscheidung unterstützen. Klar muss aber sein, dass eine Kennzeichnung nie das ganzheitliche Wissen über Essen und Lebensmittel, das die Grundvoraussetzung für eine gesunde Ernährung ist, ersetzen kann. Der Schlüssel zu einer besseren Ernährung liegt in der Ernährungserziehung. Politik, Gesellschaft und Wirtschaft müssen hier gemeinsam aktiv werden, um die heute bestehenden Wissensdefizite durch eine verbesserte Arbeit in Kindergärten, Schulen und Projekten auszugleichen.

Die Politik forderte Joachim Weckmann dazu auf, ein Kennzeichnungssystem zu entwickeln, auf dessen Basis die Konsumenten eine bewusste Entscheidung treffen können und das nicht ein einseitiges Gesamturteil über ein Lebensmittel fällt.

Betriebstreue verlangt gutes Gesundheitsengagement

Die lange Betriebszugehörigkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellt MÄRKISCHES LANDBROT vor neue Herausforderungen: das Alter der Belegschaft nimmt zu. Nur zu gerne nehmen wir diese Herausforderung an und haben unsere Aktivitäten im Bereich der Gesundheitsvorsorge erweitert. Seit letztem Jahr wird ein externer Gesundheitstrainer beschäftigt. Seine Arbeitsprozessanalyse hat ergeben, dass es in der Produktion kaum ergonomische Verbesserungsmöglichkeiten gibt. Damit hat sich die Strategie der jährlichen Rundgänge mit Betriebsarzt und externer

Fachkraft für Arbeitsschutz als erfolgreich erwiesen. Als erstes neues Projekt wurde die Ausstattung der Mitarbeiter mit physiologischen MBT-Schuhen (Masai Barefoot Technology) vereinbart. Außerdem bietet der Gesundheitstrainer Gesundheitsgespräche, Rücken-Aktiv-Kurse und Walking-Treffen für die Belegschaft an.

Das im Mai für den gesamten Betrieb beschlossene Rauchverbot wurde mit einem Rauchentwöhnungskurs flankiert. Bisher haben sich drei Mitarbeiter so das Rauchen abgewöhnt.

Da gesunde Ernährung zu un-

serem Kerngeschäft gehört, wollen wir auch die Ernährungs- und damit Gesundheitssituation für die Nachtschicht verbessern. Um Mitternacht hat der Biorhythmus des Menschen ein Tief, das mit einer gesunden Mahlzeit aufgefangen werden kann. MÄRKISCHES LANDBROT bietet den betreffenden Mitarbeitern dazu eine vollwertige warme Mahlzeit an. Diese und noch viele Maßnahmen mehr werden übrigens im CSR (Corporate Social Responsibility)-Bericht von MÄRKISCHES LANDBROT beschrieben (www.landbrot.de, Ökobilanz 2008).

Neuer Geschäftsführer bei Märkisches Landbrot

Interview mit Christoph Deinert

Seit dem 1. April ist **Christoph Deinert** Geschäftsführer bei MÄRKISCHES LANDBROT. Neu ist er trotzdem nicht, denn als freier Mitarbeiter ist er dem Unternehmen bereits seit 1993 verbunden. Damals hat er beim Umzug in die Bergiusstraße die Technik geplant. Die Zusammenarbeit zwischen „Kreativität und Ordnung“ – wie **Christoph Deinert** sich und **Joachim Weckmann** beschreibt – klappte hervorragend und so hat er in den Folgejahren immer weitere Aufgaben übernommen. Neben der Betreuung der Haustechnik und baulicher Fragen erstellte er als Umweltbeauftragter die Ökobilanz von MÄRKISCHES LANDBROT und war im Arbeitsschutzausschuss tätig. Auch in seiner Funktion als Geschäftsführer wird er vor allem für Technik und die innerbetriebliche Organisationsstrukturen zuständig sein. Das Gesicht nach außen wird weiterhin **Joachim Weckmann** sein.

Herr Deinert, Sie sind als Quer-einsteiger zur Lebensmittelerzeugung gekommen. Hat die Zusammenarbeit mit MÄRKISCHES LANDBROT Ihre Ernährungsgewohnheiten verändert?

Natürlich. Jeder, der sich intensiver mit dem Thema Ernährung beschäftigt, landet über kurz oder

lang bei Bio-Produkten. Mein erster Zugang zu Bio war eher wissenschaftlich geprägt über die Erkenntnis, dass eine nachhaltige Produktion in allen Bereichen überlebensnotwendig ist für unsere Gesellschaft. Aber Bio



Der neue Geschäftsführer Christoph Deinert

schmeckt eben auch mehr „original“, die Geschmacksbreite ist unglaublich vielfältig, das muss man einfach ausprobieren.

Seit 15 Jahren beschäftigen Sie sich mit dem Bio-Markt und haben den großen Ökoboomb der letzten Zeit miterlebt. Wie sehen Sie diese Veränderungen?

Ich bin der festen Überzeugung, dass es irgendwann nur noch Biolebensmittel geben wird, denn die Umweltkosten konventioneller Produktion können wir nicht mehr bezahlen. Je schneller wir dorthin kommen, umso besser. Das enorme Wachstum der letzten Jahre geht also in die richtige Richtung. Zudem lässt heute das Biosortiment nichts mehr zu wünschen übrig. Aber natürlich gibt es auch Schattenseiten des schnellen Wachstums: die traditionellen Bio-Strukturen verändern sich, gerade kleine Bio-Läden gehen kaputt. Der Wettbewerb wird härter.

Sie stehen den großen Vermarktungsstrukturen also kritisch gegenüber?

Nein. Hinter Bio-Discountern und Bio-Supermärkten steht der Nachhaltigkeitsgedanke der Öko-Szene. Hier wird etwas gesellschaftlich Sinnvolles gemacht, nämlich vielen Menschen der Zugang zu Öko-Produkten ermöglicht. Probleme habe ich hingegen mit den konventionellen Discountern, die Bio nur zur Imagepflege einsetzen aber kein Interesse haben, die Idee

der ökologischen Produktionsweise mit weiter zu entwickeln.

Seit drei Monaten sind Sie nun Geschäftsführer von MÄRKISCHES LANDBROT. Was möchten Sie mit ihrer Arbeit erreichen?

Auch MÄRKISCHES LANDBROT muss sich auf die Veränderungen am Biomarkt einstellen. Wir machen Bio mit höchstem Standard, nämlich nach den Demeter-Richtlinien, die weit über die EU-Öko-Verordnung hinausgehen. Auch sonst ist der Nachhaltigkeitsgedanke fest bei uns verankert: Unsere Rohstoffe kaufen wir fair und regional, wir beziehen Ökostrom, haben unseren eigenen Trinkwasserbrunnen – um nur einige Beispiele zu nennen. Dazu kommt der hervorragende Geschmack unserer Produkte. Dieses Bio-Plus wollen wir am Markt besser kommunizieren. Außerdem will ich die Fortbildung im Betrieb stärken: wir haben engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die voll hinter der Idee MÄRKISCHES LANDBROT stehen. Die meisten sind schon lange hier im Betrieb. Ihnen möchte ich die Möglichkeit geben, sich in ihrem Arbeitsbereich weiter zu entwickeln.

Herr Deinert, danke für das Gespräch.

Über Löcher und ihre Gründe

Probleme bei den Kastenbrot

In der vergangenen Zeit hatte MÄRKISCHES LANDBROT mit unregelmäßiger Porenbildung und Löchern in den Kastenbrot zu kämpfen.

Dies hat zwei Ursachen: Zum einen haben wir unsere Sauerteigführung von einstufig auf dreistufig umgestellt. So wie Roquefort-Käse nur durch die Reifung in ganz bestimmten Höhlen seinen einzigartigen Geschmack erhält, ist der betriebseigene Sauerteig einer Bäckerei verantwortlich für das besondere Aroma der Backwaren. Eine Umstellung der Sauerteigführung gleicht damit einem Eingriff am offenen Herzen. MÄRKISCHES LANDBROT hat den Schritt trotzdem gewagt, um ein noch besseres Aromabouquet bei den Broten entwickeln und einen harmonisch kräftigen

Geschmack verwirklichen zu können. Während der Umstellung der Sauerteigführung kam es allerdings zu Schwankungen des Säuregrades, die zu der ungleichmäßigen Porenbildung geführt haben. Verstärkt wurde der Effekt bei den Kastenbrot mit hohem Weizenanteil dadurch, dass der verbackene Weizen niedrige Fallzahlen hatte. Das heißt, dass die Enzyme im Weizen zu viel Stärke abbauen. Diese Stärke wird aber gebraucht, um während des Backprozesses Wasser zu verkleistern und im Teig zu binden. Seit Anfang Juni verarbeiten wir nun Weizen mit höheren Fallzahlen aus der Region um Bielefeld, um wieder unsere gewohnte Brotqualität anbieten zu können. Aber natürlich ist Getreide aus Brandenburg bei uns nach wie vor erste Wahl.

Mehr Aroma im Weißbrot

Nun haben aber auch die Produkte aus dem Weißmehlsortiment wie Märkisches Weißbrot, Weißmehl-Baguette oder Schrippen eine großzügigere und wildere Porung als früher. Und hier liegt das voll in unserer Absicht: MÄRKISCHES LANDBROT hat die Weißmehlprodukte fast komplett auf die französische Tradition

des *poolish* umgestellt. *Poolish* ist ein besonderer Vorteil für Weißmehlbrote, den die polnischen Einwanderer mit nach Frankreich gebracht haben. Er ermöglicht es unseren Bäckern, mit weniger Hefe zu backen. Und während der langen Teigführung von bis zu 12 Stunden werden besonders viele Aromastoffe gebildet, die für einen fantastischen Geschmack sorgen.



Märkisches Weißbrot und Dinkelbaguette – wie sie sein sollen.

TIPP

Öko-Bilanz 2007

MÄRKISCHES LANDBROT hat seine Öko-Bilanz für 2007 erstellt. Darin werden alle Stoff- und Energieströme des Unternehmens bilanziert, um mögliche ökologische Auswirkungen des Betriebes identifizieren und ausgleichen zu können. Ein Kapitel widmet sich den Aktivitäten von MÄRKISCHES LANDBROT im Rahmen der nachhaltigen Unternehmensführung, z.B. dem fairen Umgang mit Geschäftspartnern und Angestellten.

Die Öko-Bilanz 2007 finden Sie auf www.landbrot.de.

IMPRESSUM

Herausgeber: MÄRKISCHES LANDBROT GmbH
Brotbäckerei *demeter*
Bergiusstraße 36 · 12057 Berlin-Neukölln
Tel.: 030/613912-0 · Fax: 030/6845184
landbrot@landbrot.de · www.landbrot.de

Chefredaktion: Joachim Weckmann
Redaktion: Silvia Bender

Gestaltung: as-graphik-design.de
Druck: Druckerei Gläser

Auflage: 15.000 Exemplare 100% Recycling Papier

KOMMENTAR

Der Mundwerker

Von Silvia Bender

Das liebste Werkzeug des Mundwerkers sind die Worte, davon produziert er viel und gern, bei den verschiedensten Gelegenheiten und je nach Geschmack der Zuhörenden. Taten hingegen lässt er selten folgen, und wenn dann nur mit zurückhaltendem Engagement.

Bundesminister *Seehofer* ist ein Meister der Mundwerker, einer der gerne viel (ver)spricht. Dabei hat er sein Ohr immer nah am Wahlvolk, vor allem beim bayrischen. Da hatte die Republik gehofft, sie hätte ihn wieder, ihren Bundesminister, nachdem sich im letzten Herbst der *Huber* als Parteivorsitzender der CSU durchgesetzt hatte. Aber: nach der Wahl ist vor der Wahl. *Huber* und *Beckstein* schafften das Unerwartete und wirtschafteten die CSU innerhalb von wenigen Monaten unter die 50%. Darum könnte *Seehofer* nun doch ganz schnell Parteivorsitzender werden – nach

der nächsten Wahl. Also hat der *Seehofer* das Ohr ganz nah dran – am bayrischen Wahlvolk. Den Milchbauern, die zu Recht höhere Milchpreise fordern, bekundet er seine Solidarität (vergessen ist da schnell, dass er sich im letzten Sommer bei steigenden Milchpreisen noch schützend vor die Verbraucher gestellt hatte). Er verspricht einen Milchgipfel, um die Probleme anzugehen. Doch kaum sind die Mikrofone abgestellt, werden nur noch Milhhügelchen draus und die Verantwortung für die Milchbauern schnell nach Brüssel abgeschoben.

Auch bei der Gentechnik hält *Seehofer* am liebsten große Reden, damit kann man nämlich punkten beim deutschen Wähler – und beim bayrischen. Sein Gesetz sei doch viel besser als das der Vorgängerin – immerhin habe er doch Abstandsregeln festgelegt für Gentechnikfelder. Dass er den Anbau

von Genmais in Deutschland als eine seiner ersten Amtshandlungen erst zugelassen hat, dass vergisst er dabei zu gern. Und dass gute handwerkliche Umsetzung einer kritischen Haltung zu Gentechnik bedeutet, eben diesen Genmais wieder zu verbieten – wie das die Franzosen tun und die Österreicher und die Tschechen und... – davon will der Mundwerker nichts hören.

Und dann sind da noch die Gurken. Allerorten verspricht *Seehofer*, sich für die Entbürokratisierung stark zu machen. Klar, dass hört eigentlich jeder gerne, von den Bauern bis zur Lebensmittelindustrie, vor allem, wenn es um die Brüssel Bürokratie geht. Warum nun gerade er sich weigert, die europäischen Festlegungen zur Mindestkrümmung der Salatgurke aufzuheben, bleibt wohl sein Geheimnis.



Bäckermeister Rainer Höhn (zweiter von links) mit Mitgliedern der ukrainischen Backgruppe

Grüße aus Odessa

Märkisches Landbrot unterstützt biologisch-dynamische Backgruppe in der Ukraine

Zwei Wochen hat Bäckermeister und Bio-Kontrollleur *Rainer Höhn* ehrenamtlich mit der Backgruppe in Odessa zusammengearbeitet. Er hat die sieben Mitglieder beraten, wie eine biologisch-dynamische Bäckerei ausgestattet sein sollte, wie groß die Räumlichkeiten sein müssen und welche Geräte es braucht. Er hat ihnen aber auch eine praktische Einführung ins Backen gegeben, verschiedene Brot-, Brötchen- und Kuchensorten vorgestellt sowie die Vorgehensweise erläutert.

„Rainer hat uns viel über alle Einzelheiten des Arbeitsablaufs bei der Teigvorbereitung und beim Backen erzählt und gezeigt. Und das alles haben wir praktisch gemacht!“, erzählt die Gruppe begeistert.

MÄRKISCHES LANDBROT hat die Reisekosten für *Rainer Höhn* getragen. Wir freuen uns, dass der Besuch so viel gebracht hat und wünschen der Gruppe viel Erfolg bei der Umsetzung ihrer Pläne.

Windy & Maxx machen Ferien

