

**Aktuell:** Warum Bio gut für's Klima ist. Seite 2

**Umwelt:** Grüne Gentechnik gefährdet die Bienenvölker. Seite 2

**Vermischtes:** Unser Aufforstungsprogramm in Madagaskar. Seite 4

## NACHRICHTEN

### Neu im Brotregal

Neben unserem **Holzofenbrot** gibt es noch einige andere **Neuheiten** im Sortiment von MÄRKISCHES LANDBROT. Im Sauerteig-Segment bieten wir neben **Möhrebrot** (ohne Walnüsse) und **Zwiebelbrot** ein **Bergroggen** und ein **Lichtkornroggen-Brot** an. Der Bergroggen ist eine alte, langstrohige Wildroggensorte, die auf den sandigen Brandenburger Böden besonders gut gedeiht. Geschmacklich hat er eine derbwürzige Note. Der Lichtkornroggen hingegen ist eine biologisch-dynamische Neuzüchtung aus alten, längst verschwundenen Sorten und hat ein mildes Aroma. Als neues Hefebrot haben wir das **Dinkel-Kartoffel** aufgenommen. Die Herbstneuheiten werden beim Kleingebäck durch **Cranberry-Brotchen** und **Kümmelstange** ergänzt. Bei den **Essener** Broten haben sich Gewicht und Preis geändert.

### MÄRKISCHES LANDBROT erleben

16. – 25. 01. 2009

Schaubacken, Infos und mehr in der Bio-Halle auf der Internationalen Grünen Woche, Berlin

#### Ganzjährig

Führungen durch den Betrieb bieten wir ganzjährig an. Anmeldungen sind erbeten unter [baumann@landbrot.de](mailto:baumann@landbrot.de)

...und viele weitere Verkostungsaktionen in Berliner Bio-Läden.

### Meisterhaft

Unser stellvertretender Backstubenleiter **Patrick Hannemann** hat seinen Meister gemacht. Dazu unsere besten Glückwünsche! Er ist nun der fünfte Meister bei uns.

Gratulieren wollen wir auch **Sandra Helge**, die mit bestandener Gesellenprüfung ihre Lehre bei MÄRKISCHES LANDBROT abgeschlossen hat.

Zweimal die Woche weht frischer Brotduft durch die Alte Bäckerei in der Wollankstr. 130 in Pankow. Denn dienstags und freitags von 15 bis 18 Uhr backt **Hans-Jürgen Schmock**, Bäckermeister von MÄRKISCHES LANDBROT, im alten Holzofen der Museumsbäckerei das „Pankower Museumbrot“. Das Brot, das vor Ort und in einigen Pankower Läden verkauft wird, findet begeisterte Zustimmung. Den kleinen Felix haben die regelmäßigen Kostproben aus der Museumsbäckerei überhaupt erst auf den Brotgeschmack gebracht. Nachdem er die Brotscheiben im Kinderwagen zunächst für sich erkundet, also gedreht, gewendet, zerrissen, zerdrückt und heraus



Bäckermeister Hansi Schmock am Holzofen der Museumsbäckerei in Pankow.

geworfen hat, hat er auch immer häufiger ein Stückchen in den Mund gesteckt, schreibt uns seine Mutter.

Im September wurde die Alte Bäckerei mit dem Titel „Besonderes Denkmal“ ausgezeichnet. Denn neben anderen Aktionen

# Holzofenbrot – der besondere Geschmack

MÄRKISCHES LANDBROT hat neuen Holzofen entwickelt



Backstubenleiter Peter Steinhoff (rechts) mit Bäckermeister Holger Baumgart vor dem neuen Holz-Pellets-Ofen mit frisch gebackenem Pankower Brot.

macht das wöchentliche Backen den Ort zu einem lebendigen Denkmal, das einen authentischen Eindruck von der früheren Pankower Dorf-Idylle vermittelt.

Holzofenbrot besticht durch einen einzigartigen Geschmack und seine Kruste. Dies wird durch das Aufheizen des Ofens mit einem Holzfeuer erreicht. Traditionell wird das Feuer im Ofen selbst abgebrannt, vor dem Backen werden Asche und Holzreste von den Herdplatten abgeräumt – ein arbeitsaufwändiger Prozess.

Immer mehr Kundinnen und Kunden wollen Brot aus dem Holzofen. Für MÄRKISCHES LANDBROT stellte sich also die Frage, wie sich ein Holzofen in die Arbeitsabläufe der modernen Backstube einbinden lässt.

Gemeinsam mit den Ofenbauspezialisten von der Parchimer Backofenbau GmbH ging Geschäftsführer **Christoph Deinert**

ans Werk – und herausgekommen ist ein patentierter Stein- gutbackofen. Der Ofen wird über seitliche Holzpelletsbrenner beheizt. Die Flammen schlagen in den Ofen, erhitzen die Herdplatten und sorgen so für das typische Holzaroma. Die Asche verbleibt in den Seitenbrennern.

Brot benötigt in jeder Backphase unterschiedlich viel und unterschiedlich lang Wärme. Da im traditionellen Holzofen während des Backbetriebs nicht nachgeheizt werden kann, sorgen unterschiedliche Gesteinsarten bei uns in drei Herden für die jeweils richtige Hitze.

Gebacken wird in Neukölln das „Pankower“ Holzofenbrot als 750 g und 1000 g Laibe. Andere Sorten werden folgen.

Weitere Informationen: [www.alte-baekerei-pankow.de](http://www.alte-baekerei-pankow.de) oder [www.landbrot.de/altpankow](http://www.landbrot.de/altpankow)

## MELDUNGEN

## Öko-Brot für den Klimaschutz?

Die Landwirtschaft in Deutschland ist für 11 bis 15% der klimarelevanten Emissionen hierzulande verantwortlich. Kein Wunder also, dass sich bei der Diskussion um die Reduzierung der Treibhausgasemissionen der Finger auch auf die Nahrungsmittelproduktion richtet. Denn jede Anstrengung ist nötig, um das Ziel zu erreichen, die Erderwärmung auf 2 Grad zu beschränken. Nur – welche Form der Landwirtschaft ist denn nun besonders klimafreundlich?

Sebastian Gollnow, Student der FH Eberswalde, verglich in Studien, wie viel klimaschädliche Gase bei der landwirtschaftlichen Erzeugung der Zutaten für 1 kg Sonnenblumen-Kastenbrot entstehen. Ökologischer Partnerbetrieb war MÄRKISCHES LANDBROT, das durch das Konzept „Studienpartner Ökobetrieb“ eng mit der FH Eberswalde, Dr. Jens Pape, verbunden ist.

Gollnows Ergebnisse sind eindeutig: ökologische Betriebe emittieren weniger klimarelevante Gase pro Fläche. Seine Resultate werden von anderen wissenschaftlichen Untersuchungen bestätigt. Das hat folgende Gründe: Zum Einen verzichten Ökobetriebe auf den Einsatz mineralischer Stickstoffdünger, da deren Produktion extrem Energieaufwändig ist und eine Überversorgung der Böden mit Nitrat Lachgas ergibt, das 300 mal klimaschädlicher ist als Kohlendioxid. Zum Anderen sorgen ökologische Betriebe für Humusaufbau im Boden und binden damit langfristig Kohlendioxid aus der Atmosphäre.

Angesichts des Klimawandels wird der Carbon Footprint, also die Emissionen klimarelevanter Gase während des Lebenszyklus eines Produktes, zur Klassifizierung von Erzeugnissen und als Entscheidungshilfe für den Verbraucher immer wichtiger. Natürlich will MÄRKISCHES LANDBROT auch in diesem Bereich wie schon beim Umweltmanagement oder der Ökobilanzierung zu den Pionieren zählen. Die Bachelor-Arbeit von Sebastian Gollnow hat einen wichtigen Beitrag zur Erhebung der bei der landwirtschaftlichen Erzeugung freigesetzten Klimagase geleistet. Sie wurde ausgezeichnet mit dem Preis der Johannes-Schubert-Stiftung, die die Wissenschaft insbesondere in den Bereichen Ökologie und Meteorologie fördert.

## Das Schweigen der Bienen

Pestizide und grüne Gentechnik bedrohen Bienen und Imker.

„Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.“ Dieses Zitat von Albert Einstein ist weit weniger bekannt als seine Relativitätstheorie und beeinflusst unser Handeln leider kaum.

din wurde nur für kurze Zeit aus dem Verkehr gezogen. Schon für die Aussaat von Raps im August war es wieder zugelassen.

Dass es auch anders geht, zeigt z.B. Italien. Dort wurde das Mittel ganz verboten. Auch bei uns fordern Imker- und Umweltver-

Zu Recht darf Honig, der gentechnisch veränderte Maispollen enthält, nicht verkauft werden. Dies hat das Verwaltungsgericht in Augsburg gerade bestätigt. Denn die Verbraucher erwarten bei Honig ein naturbelassenes Produkt, in dem Gentechnik nichts zu suchen hat. Das Gericht hat dem Imker aber auch verwehrt, Schadensersatz-Ansprüche an den Gentechnik-Anbauer, in diesem Fall das Land Bayern, zu stellen. Der betroffene Imker muss nun seinen Honig auf dem Sondermüll entsorgen und in Zukunft darauf achten, dass seine Bienen nicht mehr mit gentechnisch veränderten Pollen nach Hause kommen. Beim weiten Flugradius der Bienen eine nicht zu meisternde Aufgabe. Auch hier haben Bienen und Imker den Schutz durch den Gesetzgeber dringend nötig, denn die 3.000 Hektar Genmais-Anbau in Deutschland stellen ein unkalkulierbares Risiko für die Imkerei dar.

Dabei trägt die Biene zu unserer Ernährung deutlich mehr bei als die Sicherstellung des Bio-Honigs in unseren Backwaren, denn viele Kulturpflanzen sind auf ihre Bestäubung angewiesen. Wissenschaftler haben den ökonomischen Wert dieser Bestäubungsleistung gerade auf 150 Milliarden Euro pro Jahr beziffert – zehn Prozent der Weltnahrungsmittelproduktion. Das Zitat von Einstein endet dann auch: „Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, kein Mensch mehr.“



Bienen bei der Arbeit im Bienenstock.

Photo: ©oekolandbau.de

Seit Jahren geht die Bienenpopulation kontinuierlich zurück. Verantwortlich ist wohl ein Mix aus mehr Pestiziden und Gentechnik, weniger Blühpflanzen und dem Klimawandel, ohne dass die Gründe bis ins letzte Detail aufgeklärt wären. Denn nur selten sind die Zusammenhänge zwischen Ursache und Wirkung so offensichtlich wie im Frühjahr 2008 am Oberrhein: Dort starben innerhalb von Tagen 300 Millionen Bienen nach der Aussaat von Mais. Der war nämlich mit dem Pestizid *Clothianidin* behandelt. In Deutschland hatte das wenige Konsequenzen, denn *Clothiani-*

bände vehement, dass die Bienenverträglichkeit eine höhere Rolle bei der Zulassung von Pestiziden spielen muss. Eine Forderung, die im Chemiestandort Deutschland nur schwer umzusetzen ist.

Weiteres Ungemach droht Bienen und Imkern von der Agrogenetik. Denn dass Bienen nicht zwischen normalen und gentechnisch veränderten Pflanzen unterscheiden können, wird bei der Diskussion um Koexistenz nur zu gerne vergessen. Die Interessen der Imker wurden bei der Festlegung der guten fachlichen Praxis für den Gentechnik-Anbau schlichtweg übergangen.



demeter Einkorn Sorte TIFI vom Ökodorf Brodowin in Kooperation mit der Getreidezüchtungsforschung Darzau.

## Neue Zutaten bei MÄRKISCHES LANDBROT

In Zukunft beziehen wir unsere 15.000 kg Sonnenblumenkerne aus Europa. Bislang stammten die Bio-Sonnenblumenkerne aus China, jetzt haben wir einen Produzenten in Bulgarien gefunden.

Als neues Getreide verbucken wir zukünftig Einkorn, eine der ältesten domestizierten Getreidearten. Einkorn war im 20. Jahrhundert fast ausgestorben, konnte aber aus den letzten verbliebenen Samen erfolgreich vermehrt werden und erlebt nun im Naturkostbereich eine Renaissance. Das

Getreide hat einen geringeren Ertrag als Weizen, ist aber relativ anspruchslos hinsichtlich der Bodenqualität. Es ist resistent gegen viele Schädlinge wie Wurzelfäule oder den Mutterkorn-Pilz und eignet sich deswegen gut für den ökologischen Landbau. Einkorn enthält besonders viele Aminosäuren und Mineralstoffe.

Unser demeter Einkorn der Sorte TIFI wird im Ökodorf Brodowin angebaut und zu ‚Ötzis Einkorn‘, einem aromatischen Backfermentbrot, verbucken.



# Nachwuchs für die Backstube

MÄRKISCHES LANDBROT hat drei neue Lehrlinge

Im Herbst hat MÄRKISCHES LANDBROT zwei neue Auszubildende in der Backstube eingestellt, Dirk-Felix Koch und Tobias Polske. Mit Dirk-Felix und Tobias haben wir über ihre Berufswahl gesprochen.

**Warum habt Ihr Euch entschieden, eine Bäckerlehre zu beginnen?**

**Tobias:** Ich habe etwas gesucht, mit dem man sich später selbstständig machen kann und bei dem auch die Vergütung während der Ausbildungszeit okay ist. Außerdem will ich einen Beruf, der saisonunabhängig ist, denn bei meinem Vater, der Gartenbautechniker ist, habe ich erlebt, wie belastend es ist, wenn man zu gewissen Zeiten seine Angestellten nicht mehr beschäftigen kann. Außerdem koche und backe ich seitdem ich vier bin. Da lag die Ausbildung zum Bäcker nahe.

**Dirk-Felix:** Ich bin eher durch Zufall im Bäckerhandwerk gelandet. Nachdem ich meine erste Lehre im Bereich Lagerlogistik abgebrochen hatte, habe ich als Außendienstler gejobbt. Mein Cousin hat dann eine Bäckerlehre begonnen und mir begeistert davon erzählt, so bin ich dann selbst auch dazu gekommen. Privat koche ich gerne, gebacken habe ich früher eher weniger.

**Wie seid Ihr zu MÄRKISCHES LANDBROT gekommen?**

**Tobias:** Meine Familie ist Stammkunde hier. Wir finden die Produkte super. Ich will lernen, wie man solche Qualitätsprodukte herstellt. Außerdem gefällt mir die Firmen-Philosophie. Ich engagiere mich privat bei den Grünen, da wollte ich auch eine Ausbildungsstätte, bei der Nachhaltigkeit ganz oben steht.

**Dirk-Felix:** Auch das war bei mir Zufall. Ich habe meine Lehre schon im letzten Jahr bei einer kleinen Bäckerei mit drei Mitarbeitern begonnen. Dort hat es mir aber nicht gefallen und ich habe über die Innung einen neuen Betrieb gesucht. Die haben mich dann hierhin vermittelt.

**Hat sich Dein Blick auf Bio geändert, seitdem Du hier bist?**

**Dirk-Felix:** Ja. Früher war ich Bio eher skeptisch gegenüber, weil ich dachte, das ist vor allem teurer. Jetzt sehe ich, wie viel mehr Arbeit in der Herstellung eines Bio-Produkts steckt. Im konventionellen Bereich kann man viele Hilfsstoffe einsetzen, die das Backen leichter machen. Die sind



Dirk-Felix beim Teig kneten.

im Biobereich verboten. Bei MÄRKISCHES LANDBROT steckt natürlich auch noch viel mehr dahinter, als Bio-Zutaten einzusetzen. Zum Beispiel die Nutzung des eigenen Quellwassers.

**Tobias, welche Umstellungen hat der Beginn der Lehre für Dich gebracht?**

**Tobias:** Ich bin ein sehr sozialer Mensch, da fällt es mir natürlich schwer, dass ich meine Freunde im Moment nur am Wochenende zu Gesicht bekomme. Denn in der Woche arbeite ich von 13.30 bis 22 Uhr, also genau dann, wenn die anderen von der Schule kommen. Aber im Dezember werde ich 18 und kann dann die Schicht von 20 – 4 Uhr machen. Ich hoffe, dass ich dann doch auch tagsüber wieder mehr unternehmen kann.

**Euch beiden Danke für das Gespräch und viel Erfolg!**



Tobias mit frisch gebackenem Brot.

## INFORMATIONEN

### Stabile Brotpreise trotz Preis-Jojo am Getreidemarkt

Nachdem die Getreidepreise nach der Ernte 2007 weltweit explodiert sind, sorgen eine gute Ernte 2008 sowie sinkende Ölpreise jetzt für einen neuerlichen Absturz. Die Prognosen aller Markt-Experten bestätigen sich damit: auch wenn die mittelfristige Tendenz an den Agrarmärkten endlich wieder nach oben zeigt, so müssen sich die Landwirte doch auf noch extremere Preisschwankungen einstellen.

Als Unterzeichner der **fair & regional** Charta haben sich MÄRKISCHES LANDBROT und seine Brandenburger Lieferbetriebe zu einem fairen und partnerschaftlichen Umgang aller Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette bekannt. Das bedeutet auch, einen Erzeugerpreis zu zahlen, der im oberen Drittel der marktüblichen Preise liegt, und nicht jede Marktschwankung an den Partner weiterzugeben. Nur so können vertrauensvolle Lieferbeziehungen bestehen.

MÄRKISCHES LANDBROT hat beim Getreidegespräch im Juni mit den Demeter-Bauern vereinbart, dass für das Getreide ca. 30 Prozent mehr gezahlt wird als bei der Ernte 2007. Dies bedeutet für die Bäckerei eine Erhöhung der Gesamtkosten um vier Prozent. Angesichts der aktuellen Wirtschaftslage werden wir diese Kostenerhöhung zur Zeit nicht weitergeben sondern versuchen, sie über innerbetriebliche Sparmaßnahmen auszugleichen.

### MÄRKISCHES LANDBROT unterstützt Neuköllner Suppenküche

Seit dem 10. September 2008 gibt es in Neukölln wieder eine Suppenküche, in der für 1 Euro ein warmes Essen angeboten wird. Die Beschäftigungsagentur Berlin-Brandenburg e.V., die die Suppenküche mit 25 Mitarbeitern betreibt, knüpft damit an alte Kieztradition an. Denn schon 1928 wurde die erste Suppenküche im Bezirk eingerichtet. Diese wurde allerdings Ende der 80er Jahre geschlossen.

Das Gemüse für die Mahlzeiten wird in einer alten Gärtnerei an der Waltersdorfer Chaussee selbst angebaut. Das tägliche Brot zur Mahlzeit spendet MÄRKISCHES LANDBROT.

## Wie Windy & Maxx den Winter genießen



## Nachhaltigkeit – ein Muss auch für die Lebensmittelproduktion

Die letzten drei Monate des vergangenen Jahres lebten wir alle auf Pump – und das nicht wegen der Finanzkrise. Seit dem 23. September waren rechnerisch die gesamten natürlich und regenerierbaren Ressourcen, die die Erde in einem Jahr zu Verfügung stellen kann, aufgebraucht. Jahr für Jahr verschiebt sich dieser „Earth Overshoot Day“ weiter nach vorne. Klar ist: auf Dauer verzichten wir mit diesem Lebensstil unsere Existenzgrundlage.

Gemeinsam mit der Kraft Foods Deutschland GmbH widmete sich MÄRKISCHES LANDBROT in einer Veranstaltung darum der Frage „Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion – wie können Unternehmen die Umwelt schonen?“ und gewährte Vertretern aus Politik und Umweltschutz Einblicke in den Betriebsablauf und die eigene Nachhaltigkeitsstrategie.

Für MÄRKISCHES LANDBROT ist nachhaltiges Wirtschaften Firmenkonzept. Die Zusammenarbeit mit den landwirtschaftlichen Betrieben in der Region, die Verarbeitung der Zutaten im eigenen Betrieb und die Vermarktung unterliegen diesem Prinzip. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Veranstaltung zeigten sich dann auch begeistert von den ganzheitlichen Ansätzen bei MÄRKISCHES LANDBROT.



Geschäftsführer Joachim Weckmann mit Teilnehmern der Nachhaltigkeits-Veranstaltung.

## 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:**  
Graphik-Design Annedore Schmidt

**Druck:** Druckerei Gläser  
**Auflage:** 15.000 Exemplare

**100% Recycling Papier**

## KOMMENTAR Agrarpolitik auf dem Holzweg

Die weltweite Hungerkrise, Gammelfleisch und Dioxinskandal, streikende Milchbauern und zehntausende Betriebsaufgaben – auch das letzte Jahr bot genügend Anlässe, um über Ziel und Nutzen der europäischen Agrarpolitik nachzudenken. Doch obwohl gleichzeitig eine offizielle Überprüfung der Agrarreform von 2003 anstand, nutzten die europäischen Agrarminister die Chance für eine nachhaltige Weiterentwicklung nicht. Die ambitionierten Vorschläge der EU-Kommission, die Klima- und Artenschutz in der Landwirtschaft stärken und zukünftig mehr Geld für konkrete, gesellschaftliche Leistun-

gen auszahlen wollte, wurden in langwierigen Verhandlungen bis zur Unkenntlichkeit geschliffen. Als Ober-Blockierer trat sich die Bundesregierung hervor, unterstützt von einem Chor aus Deutschem Bauernverband und Agroindustrie. Verlierer der „Alles beim Alten“-Strategie sind VerbraucherInnen, Umwelt, Ökolandwirtschaft aber auch die Entwicklungsländer, deren Landwirte nicht mit den billigen, subventionierten Lebensmitteln aus der EU konkurrieren können.

Gut 40 Milliarden gibt die EU jedes Jahr für ihre Landwirtschaft aus. Die Lenkungswirkung, die mit Subventionen in dieser Höhe verbunden sind, werden allerdings

kaum genutzt. Lebensmittelkonzerne und Intensivlandwirtschaft profitieren überdurchschnittlich von diesem Geld. Die bäuerliche Landwirtschaft mit ihrem großen Engagement für den Erhalt der Kulturlandschaft und der ländlichen Räume hingegen steht mit dem Rücken zur Wand.

Agrarsubventionen sind dann richtig und wichtig, wenn damit Leistungen der Landwirte entlohnt werden, die die Gesellschaft zwar wünscht, aber größtenteils an der Ladentheke nicht zahlen möchte. Dazu gehören Beiträge zu Arten-, Klima- und Umweltschutz. Wer auch in Zukunft eine europäische Agrarpolitik will, muss dies endlich begreifen.

## Fortschritte in Madagaskar

Nach einigen Rückschlägen im Jahr 2007 hat unser Projekt zur Aufforstung von Regenwald in *Maromiza* im östlichen Madagaskar wieder an Fahrt gewonnen. Denn unser Kooperationspartner, der Düsseldorfer Verein *Prima-Klima-Weltweit* e.V., hat nun eine madagassische Nichtregierungsorganisation mit der technischen Durchführung beauftragt. Diese hat sowohl die Pflege der bereits in 2006 aufgeforsteten Flächen als auch die Neubewaldung der noch fehlenden Flächen übernommen. Ende November 2008 wurde die Aufforstung der insgesamt geplanten 40 ha nun abgeschlossen sein.

Der Wald von *Maromiza* ist wegen seiner hohen Artenvielfalt und seiner geographischen Lage im östlichen Regenwaldkorridor von herausragender Bedeutung für den Erhalt der einzigartigen Biodiversität Madagaskars. Brandrodung und Köhlerie haben aber in den letzten Jahren zu einer massiven Entwaldung geführt und damit zu einer Bedrohung der biologischen Vielfalt.

Mit der Unterstützung für das Aufforstungsprojekt will MÄRKISCHES LANDBROT einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der madagassischen Artenvielfalt leisten. Gleichzeitig schafft das Projekt neue wirtschaftliche Perspektiven für die Region, denn

die heimische Bevölkerung wird eng in die Wiederaufforstungsarbeiten einbezogen. So wurden mehrere Dutzend Pflanzler aus den Dörfern in der Umgebung von *Maromiza* angelernt, die auch bei der Pflege der Neuanpflanzungen eingesetzt werden.

Die nötigen Setzlinge wurden in zwei regionalen Baumschulen gezogen, welche von ausgebildeten Dorfbewohnern betrieben werden. Zusätzlich wurden von den Pflanzern „Wildlinge“ gesammelt, um die gesamte Artenvielfalt des Regenwaldes abzudecken.

Für die Zukunft hoffen wir, dass die Wälder den Natur-Tourismus in der Region ankurbeln und damit neue Einnahmequellen für die Bevölkerung schaffen.

Zuletzt ist die Wiederbewaldung auch ein wichtiges Instrument zum Klimaschutz, denn beim Aufwuchs der Bäume wird Kohlendioxid gebunden und damit der Atmosphäre entzogen. So können wir einen Ausgleich für die klimarelevanten Emissionen aus unserer Brotproduktion schaffen.



Mit dem Druck dieser Karte unterstützt MÄRKISCHES LANDBROT die Arbeit von *Survival International*. Diese Organisation hilft indigenen Völkern, ihr Leben zu verteidigen, ihr Land zu schützen und ihre Zukunft selbst zu bestimmen. Weitere Infos: [www.survival-international.de](http://www.survival-international.de)