

Fortsetzung von Seite 1

Auch wenn die EU-Vorschläge im einen oder anderen Detail ambitionierter ausgestaltet werden müssen um zu wirken, so gehen sie doch in die richtige Richtung hin zu einer nachhaltigeren Landbewirtschaftung.

Doch Landwirtschaftsministerin *Aigner* blockiert als Handlangerin von Bauernverband und Agrarindustrie diese wichtigen Weichenstellungen. Nur die Zivilgesellschaft kann die Bundesregierung noch zur Vernunft bringen und sie verpflichten, sich für eine nachhaltige Landwirtschaft zu engagieren. Darum hat MÄRKISCHES LANDBROT nicht nur die Organisation der »Wir haben es satt«-Demonstration unterstützt, sondern war am 21. Januar auch mit einem Brotstand und Demonstranten dabei.

Weitere Informationen:  
[www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.de)

## Kleine Sortimentsänderungen und Preiserhöhung

Zum 1. April erhöhen wir unsere Preise für Wiederverkäufer um 4 Prozent. Zwischen Oktober 2001 und heute hatten wir lediglich eine weitere Preiserhöhung in 2007 um 6 Prozent.

Die jährliche Inflationsrate lag in diesem Zeitraum bei durchschnittlich 1,5 Prozent, also insgesamt bei 15 Prozent. In den letzten fünf Jahren hat sich der Anteil der Rohstoffkosten am Umsatz von 20 auf 25 Prozent erhöht. Durch höhere Getreidepreise steigen auch die Einkommen der Brandenburger Demeter-Landwirte.

Gleichzeitig stieg der Lohnkostenanteil von 24,5 auf 27 Prozent. Gemeinsam mit dem Betriebsrat wurde ein Mindestlohn von 10 Euro pro Stunde und ein erfolgsabhängiges Prämien-system eingeführt.

Auch durch die hohe Kunden-

treue und die dadurch verbesserte Produktivität haben wir die verbliebenen Kostensteigerungen von 9 Prozent in den letzten zehn Jahren aufgefangen. Unser Anliegen bleibt es, Demeter-Brot als Grundnahrungsmittel preiswert anzubieten.



Das Cashew-Aprikose-Brot boten wir versehentlich unterhalb der Rohstoffkosten an. Damit das Preisgefüge wieder stimmt, werden wir den Preis leider verdoppeln müssen. Da das Dinkel-Früchtebrot uns traditionell aus Sicht der vollwertigen Ernährung am Herzen liegt, wurde es

seit Einführung bewusst quer-subsventioniert. Dabei bleiben wir.

### Holzofenbrot mit Dinkel

Ab 1. April wird das Holzofenbrot nach neuer Rezeptur gebacken. Der bisherige Weizenanteil wird durch Dinkel ersetzt. Damit kommen wir der steigenden Nachfrage nach weizenfreien Broten nach.

Das Kartoffelbrot nehmen wir aufgrund der geringen Resonanz aus dem Sortiment.

### Honig aus der Region

Bislang verarbeitete MÄRKISCHES LANDBROT Bio-Honig aus dem südostasiatischen Raum. Ab 1. April stellen wir auf deutschen Bioland-Honig um. Dieser stammt zum größten Teil aus Brandenburg. Es werden Akazien- oder Raps-honig bzw. eine Mischung aus beiden verbacken.

## Röstbrot und Tierfutter

Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei MÄRKISCHES LANDBROT

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist angesichts von einer Milliarde hungernder Menschen und zwei Milliarden Mangelernährten auf der Welt sowie

vernichter« von *Stefan Kreuzberger* und *Valentin Thurn* entstehen in kleinen Bäckereien auf die Getreideernte bezogen ca. 10 Prozent Lebensmittelabfälle und in großen Bäckereien ca. 20 Prozent. Die Verbraucher verursachen etwa 15 Prozent Lebensmittelabfall.

MÄRKISCHES LANDBROT verfolgt verschiedene Ansätze, damit Lebensmittel bei uns nicht einfach in der Tonne landen. Seit 1994 erfassen und veröffentlichen wir in der Ökobilanz die Abfallmengen getrennt nach Bauschutt, Hausmüll und organischen Reststoffen.

Die Rückstände aus der Getreidereinigung, der sogenannte Getreide-Ausputz, besteht aus Bruchkörnern oder Körnern anderer Getreidesorten und wird gemeinsam mit den beim Mahlen entstehenden Getreide- und Mehlstäuben gesammelt. 2011 fielen hierbei mit 40 Tonnen 3,3 Prozent der verarbeiteten

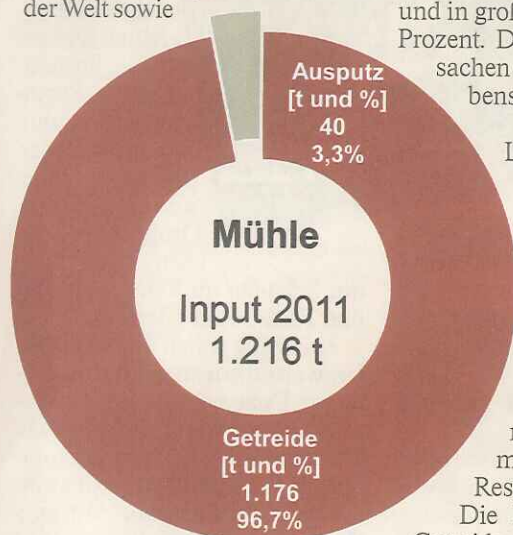
Getreidemenge an. Dieses Demeter-Futtermittel wird von den Bauern abgeholt.

Auch in der Bäckerei entstehen organische Reststoffe, im Wesentlichen Teigreste

Tonnen Restbrot wurden im Jahr 2011 geröstet und als Zutat für neues Brot eingesetzt, um dessen Geschmack und Haltbarkeit zu verbessern. Von den 31 Tonnen Spendenbrot wurden 15 für soziale oder ökologische Veranstaltungen vorbestellt. Die restlichen 16 Tonnen spendeten wir z.B. an die Neuköllner Suppenküchen, KiTas und Mülltaucher.

2,1 Prozent der organischen Reststoffe der Bäckerei war nicht für den menschlichen Verzehr geeignet. Dazu gehörten Teigreste und Retouren-Brote. Davon landeten 8 Tonnen in den Futtertrögen der Demeter-Bauernhöfe. Um das rechtlich möglich zu machen, sind wir seit 2006 als Futtermittelhändler registriert.

Aus 31 Tonnen Teigresten und Retouren-Brot stellte der Berliner Entsorger BRAL Tierfutter her. Die restlichen 3 Tonnen Mehl- und Getreidestaub verarbeitete die BSR zu Kompost. 1 Tonne sonstige Reststoffe wurden in der Biogas-Anlage genutzt.



Grafik: Lebensmittelabfall 2011  
Vollkorn-Mühle MÄRKISCHES LANDBROT

der zunehmenden Knappheit von Ressourcen wie Boden und Wasser ein hochbrisantes Thema. Nach Aussage des neuen Buches »Die Essens-



Grafik: Lebensmittelabfall 2011  
Demeter-Bäckerei MÄRKISCHES LANDBROT

und Brote. Die Brote, die zu viel gebacken wurden oder im Aussehen nicht unseren Qualitätsansprüchen genügten, verwendeten wir auf zweierlei Weise. 27