

## **PRESSEINFORMATION**

### **Neues Brot aus alten Sorten**

*Die Berliner Biobäckerei Märkisches Landbrot erhält den 1. Platz beim Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2007*

Joachim Weckmann ist seit mehr als 30 Jahren ökologisch engagiert – eine Trennlinie zwischen Beruf und Privatleben ist dem Chef der Brotbäckerei Demeter Märkisches Landbrot dabei fremd. Weckmann ist ein Mensch, dem Ganzheitlichkeit zur zweiten Natur geworden ist. Ein Prinzip, mit dem Märkisches Landbrot zur größten Biobäckerei in Berlin wurde. Und ein Prinzip, das der Firma am 15.10.2007 auf der Anuga in Köln den 1. Platz beim Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung in der Kategorie Mittelstand eingebracht hat. Die Jury würdigt damit die kontinuierliche Innovationskraft des mittelständischen Betriebes, die immer wieder Maßstäbe setzt.

Aktuelle Neuheit und exemplarischer Beleg für die ganzheitliche Firmenphilosophie ist das „Brodowiner“, ein regionales Vollkornbrot, das alte und neue Getreidesorten kombiniert. Seit 2002 betreibt Märkisches Landbrot Feldforschung mit verschiedenen Getreidesorten. Darunter Bergroggen, eine langstrohige Wildroggensorte, die sich in die sandigen Böden Brandenburgs fügt als sei sie dafür geschaffen. Bergroggen verleiht dem „Brodowiner“ seine derbwürzige Note, die abgemildert wird durch Lichtkornroggen, einer ökologischen Neuzüchtung aus alten, längst verschwundenen Sorten. Dem Ökolandbau, der meist noch immer auf konventionelle Getreidesorten zurückgreifen muss, steht damit ein Roggen zur Verfügung, der auch ohne Kunstdünger und Pestizide stabile Ernten garantiert – ein Beitrag zur genetischen Vielfalt, die der Jury des Innovationspreises ein Sonderlob wert war.

Wer Feldforschung in großem Stil betreibt, braucht zuverlässige Partner. Deshalb hat Joachim Weckmann im März 2007 mit führenden Öko-Bauern, Bioläden und Naturkost-Herstellern der Region Berlin-Brandenburg das Bündnis „fair und regional“ geschmiedet. Die Mitglieder haben sich verpflichtet, regionale Wirtschaftskreisläufe zu fördern und faire Rohstoffpreise zu zahlen. Vier Fünftel seines Getreides bezieht die Bäckerei, deren knapp 40 Mitarbeiter einen Jahresumsatz von fünf Millionen Euro erwirtschaften, aus der Region. Täglich werden 33 Brotsorten und ebenso viele Brötchen-Variationen nach den Demeter-Richtlinien gebacken

und über Reformhäuser, Bioläden und Feinkostgeschäfte in und um Berlin verkauft. Die starke regionale Verbundenheit der Bäckerei hat die Jury überzeugt.

Zum Konzept des Betriebes, der 1995 als erste Bäckerei Europas das Öko-Audit-Zertifikat erhielt und stets durch Innovationsleistungen auf sich aufmerksam macht, gehört, dass alle Stoff- und Energieströme kontinuierlich optimiert werden. Bereits vor über zehn Jahren hat Weckmann große Summen in zwei Solaranlagen und ein Blockheizkraftwerk gesteckt und Energieverbrauch und CO<sub>2</sub>-Ausstoß fast halbiert. Doch das ist dem Landbrot-Chef zu wenig: Im Dezember will er einen völlig neu entwickelten Backofen in Betrieb nehmen, der CO<sub>2</sub>-neutral mit Dinkelspelzen-Pellets beheizt wird. Einen Teil der verbleibenden CO<sub>2</sub>-Emissionen kompensieren Aufforstungsprojekte auf Madagaskar. Die Tatkraft, mit der Joachim Weckmann den Klimaschutz angeht, hat die Jury als besonderen Pluspunkt verbucht.

Pluspunkte hat der Bäckerei auch die Bio-Brotbox-Aktion gebracht, die Joachim Weckmann im Jahre 2002 mitinitiierte und seitdem unentgeltlich mit Brot versorgt. 2007 wurden 52.000 Boxen in Berlin und Brandenburg an Erstklässler verteilt. „Kinder haben das Recht auf ein gesundes Frühstück“, sagt Weckmann angesichts der Tatsache, dass viele Schüler mit knurrendem Magen zum Unterricht kommen. Mittlerweile ahmen acht weitere Bundesländer die Brotbox-Aktion nach. Kein Wunder, dass die Jury die Bäckerei als Branchenvorreiter mit dem 1. Platz in der Kategorie Mittelstand ausgezeichnet hat.

Weitere Informationen unter [www.landbrot.de](http://www.landbrot.de).

### **Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung**

Der renommierte Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung wird alle zwei Jahre von der Schweisfurth-Stiftung in Kooperation mit der Anuga ausgeschrieben. Bewertet werden Neuerungen in fünf Innovationsfeldern: Rohstoff & Technologie, Ernährung & Gesundheit, Unternehmenskultur, Kooperation & Kommunikation und – seit 2007 – auch Klimaverantwortung. Zur Bewerbung sind Klein-, Mittel- und Großbetriebe aufgefordert, die ökologische Rohstoffe nach der Öko-Verordnung verarbeiten. Die Schirmherrschaft hat Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer übernommen.

[www.innovationspreis-bio-verarbeitung.de](http://www.innovationspreis-bio-verarbeitung.de)

Zeichen 4 370, Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten.

Weitere Presseinformationen / Download des Materials bei:

Pressestelle der Schweisfurth-Stiftung, c/o modem conclusa public relations gmbh  
Jutastraße 5, 80636 München, T. 089 746308-0, F. 089 18979198  
Andrea Klepsch, Feline Laue, [laue@modemconclusa.de](mailto:laue@modemconclusa.de), [www.modemconclusa.de](http://www.modemconclusa.de)