



BROTBACKEREI demeter

# LANDBROT FIBEL



## DEMETER-BROT AUS NEUKÖLLN

Heute steht MÄRKISCHES LANDBROT für handwerklich hergestelltes Brot in Demeter-Qualität, regionale Rohstoffe aus fairen Partnerschaften und Gemeinwohl-Orientierung. Aber schon seit 1930 wird in Berlin-Neukölln gebacken. Beliebt war das Landbrot, ein freigeschobenes Bauernbrot mit kräftiger Kruste und weicher Krume, das in Steinöfen gebacken wurde. Das heutige Pendant: Die Märkische Kruste, ein gehaltvolles Roggen-Weizen-Sauerteigbrot.

1981 übernahm Joachim Weckmann – aktiv in der Links-Alternativen Szene West-Berlins – aus Liebe zum Backhandwerk die Bäckerei. Im Laufe der Jahre wurde MÄRKISCHES LANDBROT zur größten Demeter-Bäckerei in Berlin-Brandenburg. Mit seinem leidenschaftlichen Engagement für die ökologische Lebensweise wurde die Bäckerei zuerst auf Bio umgestellt und 1992 Demeter zertifiziert. Seitdem werden die Backwaren in Demeter-Qualität ausgeliefert.

Bevor Joachim Weckmann 2022 als Geschäftsführer ausstieg, führte er das Unternehmen in eine gemeinnützige Stiftung über. Ein konsequenter Schritt, der die Gemeinwohl-Orientierung der Bäckerei für die Zukunft sicherstellt.



*Dinkel aus dem Oderbruch für MÄRKISCHES LANDBROT:  
Bauerngut Templin, Libbenichen*

MÄRKISCHES LANDBROT wird seinem Namen gerecht, denn das Getreide kommt von Demeter-Höfen aus dem Märkischen Umland. Zu den Landwirt\*innen pflegen wir einen engen, persönlichen Kontakt und haben langfristige Vereinbarungen in Bezug auf Sorten, Mengen und Preisen. Gemeinsam mit den Bäuer\*innen setzen wir uns für die Rekultivierung alter Getreidesorten, wie zum Beispiel Emmer, Champagnerroggen oder Bergroggen, ein. Im Laufe der Jahre fanden Dinkel, Bergroggen und Lichtkornroggen ihren festen Platz im Brotsortiment oder werden immer wieder für besondere Brote verbacken. Die Bäcker\*innen entwickeln stets neue Ideen für abwechslungsreiche Brotrezepturen.

Die ökologisch verantwortungsvolle Handlungsweise beginnt für uns beim Einkauf ökologischer Zutaten und ist darüber hinaus fester Bestandteil der Unternehmensführung, die sich dem Gemeinwohl verpflichtet fühlt. Die Brotbäckerei demeter ist seit 1995 eines der ersten Unternehmen in der Lebensmittelbranche europaweit mit einem zertifizierten Umweltmanagementsystem und außerdem seit 2012 die einzige Gemeinwohl zertifizierte Bäckerei Berlins. Der Einsatz für Umwelt- und Naturschutz setzt sich in der Unterstützung wichtiger ökologischer, ökonomischer und sozialer Projekte in der Region sowie weltweit fort.



## REGIONAL AUS MÄRKISCHEM BODEN

Das Getreide für MÄRKISCHES LANDBROT stammt von Bauernhöfen, die nach Demeter-Richtlinien wirtschaften. Die Demeter-Landwirtschaft steht im Einklang mit der Natur, deshalb hat sie ihren Namen von Demeter – im alten Griechenland als Göttin der Fruchtbarkeit der Erde, des Getreides und der Saat verehrt.

Heute gelten die Demeter-Richtlinien als die strengsten für ökologische Landwirtschaft. Neben dem Verzicht auf Gentechnik, chemisch-synthetische Düngemittel, Pestizide und Herbizide liegt ein Schwerpunkt auf der Bildung einer Kreislaufwirtschaft. Der Boden soll durch die Landwirtschaft nicht ausgelaugt, sondern verbessert werden. Tatsächlich wächst die Humusschicht und speichert CO<sub>2</sub>. Dabei hilft die Tierhaltung, die auf Demeter-Höfen Pflicht ist. Die Rinder fördern mit ihrem Dung



*Jürgen Templin vom Bauerngut Templin mit Hornkieselpräparat*

eine hohe Bodenfruchtbarkeit. Biodynamische Präparate auf Basis von Kompost, Dung oder fein vermahlenem Quarz wirken förderlich für die Pflanzen. Und die auf den Höfen arbeitenden Menschen haben oftmals einen geschulten Blick für den Einfluss von Wetter und Natur entwickelt.

Auch die Vielfalt der Pflanzenwelt soll gedeihen können. Oft sind es alte, oder auch neu entwickelte biologisch-dynamische Sorten, die besser mit den sich ändernden klimatischen Bedingungen zurechtkommen. Durch unsere Initiative wurden Demeter Dinkel, Bergroggen, Lichtkornroggen, der Roggen Firmament und Champagnerroggen in Brandenburg heimisch. Gehaltvolles, natürliches Getreide, das unserem Brot Charakter und Geschmack verleiht.



*Felder vom Bauerngut Templin, Oderbruch*

## IN ALLER RUHE

Damit die ganze Kraft des Kornes erhalten bleibt, wird es in unserer Bäckerei behutsam behandelt. Langsamkeit ist angesagt, wenn sich Läufer- gegen Steherstein dreht, um das Korn zu Mehl zu vermahlen. Denn drehen sich die Mühlsteine zu schnell, können durch die Erwärmung wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen.

Das frisch gemahlene noch warme Mehl bringen wir dann mit Wasser, Milch- und Essigsäurebakterien sowie Hefepilzen zusammen. Bei unserem dreistufigen Sauerteig geschieht das, neben der handwerklichen Bottichführung, in einer modernen Anlage, wo Temperatur, Reifezeit und Teigausbeute genau reguliert wird. Das Führen des Sauerteigs über mehrere Stufen dauert bis zu 24 Stunden, harmonisiert den Teig und sorgt für mehr Geschmack und Qualität.

Damit der Teig Triebkraft entfalten kann, geben wir ihm viel Zeit und Ruhe und lassen ihn in großen Kesseln vor sich hinbrodeln.



*Unsere Osttiroler Steinmühlen sind täglich im Einsatz*

Dabei kommt es auf das Gespür, die Expertise der Bäcker\*innen an. Lassen sie den Teig zu lange garen, wird er überreif und bringt keinen Trieb mehr – kann er sich nicht lange genug entwickeln, fehlt ihm der Geschmack.

Auch für die Zutaten, die aus Sauer- oder Hefeteig die jeweilige Brotsorte machen, gilt es den richtigen Zeitpunkt zu finden. Wird der Teig zu früh oder zu spät weiterverarbeitet, sackt der ganze Teig in sich zusammen. Eine solche ›Schlappe‹ erleben unsere Bäcker\*innen jedoch selten. Sie wissen genau, was die brodelnde Masse braucht: Sanddornsaft zum Beispiel, ein natürliches Lockerungsmittel für unsere Dinkel-Kleingebäcke.

Nun wird der Teig geknetet. Dabei kommt es nicht nur auf das Tempo, sondern auch auf die Intensität an: die dunklen Teige wollen lieber langsam und bedächtig, die hellen etwas schneller und kräftiger durchgewalzt werden.



*Die Teige durchlaufen mehrere Ruhe- und Knetphasen*

## HEISSE ÖFEN

Nachdem der Teig ruhte, wird er geteilt und portioniert. Die runden Brote werden in Handarbeit geformt, die kastenförmigen von Hand in die Backformen gelegt. Bevor sich die Brotlaibe zu einer weiteren Ruhepause in den Garraum zurückziehen, kommt der große Moment, in dem die Bäcker\*innen dem geformten Teig die Brotmarke aufdrücken.

Aus dem Garraum rollen die Brotlaibe auf Brotwagen in die Hitze des Backofens. In heißer Luft gehen sie ein letztes Mal



*Auf Steinplatten werden unsere freigeschobenen Brote besonders knusprig gebacken – hier werden die Teiglinge vom Brodowiner für den Ofen vorbereitet.*



kurz auf, umhüllt von einem Nebel aus Wasserdampf, der elastische Krusten macht. Im Backofen bleiben sie – je nach Form und Sorte – zwischen 50 Minuten und vier Stunden. Das sind aber keine Pausenzeiten für die Bäcker\*innen – jetzt verantworten sie den Temperaturverlauf und sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Ofenhitze.

Die krossste Kruste erhalten Brotlaibe, wenn sie ohne Form direkt auf der Steinplatte ausgebacken werden.



*Bäckermeister Patrick Hannemann holt die frisch gebackenen Laibe der Märkischen Kruste aus dem Ofen.*



## HOLZOFENBÄCKEREI PANKOW

Seit Anfang 2007 backen wir zu besonderen Zeiten im Museumholzofen der Alten Bäckerei Pankow das Pankower Holzofenbrot, ein dreistufiges Sauerteigbrot. Es wird von unserem Bäckermeister Peter Steinhoff vor Ort gebacken. Das Pankower wird an diesen Tagen ausschließlich in der Wollankstraße 130 direkt verkauft. Nähere Infos telefonisch unter 030 - 613 9120.



### **PANKOWER rund, gegart im Peddigrohrkorb, 750 g und 1.500 g Laib**

Getreidemahlerzeugnisse\*\* (45 % DINKELruchmehl Typ 1100\*\*, 35 % ROGGENvollkorn\*\*, 20 % ROGGENmehl Typ 1150\*\*), SAUERTEIG\*\*, Kümmel\*, Fenchel\* und Koriander\* jeweils gemahlen und geröstet  
 \*\* = Demeter \* = kbA



### **PANKOWER lang, gezogen im Leinentuch, 1.000 g Laib**

Getreidemahlerzeugnisse\*\* (40 % WEIZENvollkorn\*\*, 40 % ROGGENvollkorn\*\*, 20 % WEIZENmehl Typ 1050\*\*), SAUERTEIG\*\*  
 \*\* = Demeter

## MIT AUSZEICHNUNG

Damit auch ›Bio‹ drin ist, wo ›Bio‹ draufsteht, werden Erzeuger\*innen, Hersteller\*innen und Lebensmittelimporteure\*innen jährlich von einem unabhängigen Institut nach der europäischen Ökoverordnung (EG-ÖkoVO) kontrolliert. Bei uns und unseren Bäuer\*innen führt der Demeter-Verband, dessen Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien weit über die EU Normen hinausgehen, mit Begehungen und Mengenflussprüfung zusätzliche Kontrollen durch.

Wir prüfen das Getreide vor Ort und bei der Anlieferung auf seine Qualität, Backfähigkeit, Rückstände und Verunreinigungen vom Acker. Zusätzlich lassen wir unser Getreide durch ein unabhängiges Institut auf Backfähigkeit und chemische Rückstände prüfen. Das fertige Brot wird in unserer Backstube täglich und im Institut für Getreideverarbeitung (Potsdam) einmal wöchentlich auf Elastizität, Lockerheit, Aussehen und Geschmack getestet.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und der Demeter-Verband honorieren jährlich unsere Bemühungen mit regelmäßigen Auszeichnungen.



Betriebsleiterin Katja Noll und Müller Mike Rühlmann bei der täglichen Prüfung des Mahlguts.

## UNSERE VORTEIGE

**SAUERTEIGBROTE – die Deftigen.** In unseren deftig-kraftigen, dunklen Brotsorten sind die heterofermentativen Milchsäurebakterien und eine natürliche Mischkultur von *Lactobazillus sanfransisco* aktiv, denn diese reagieren besonders gut auf Roggen. Sie bringen durch die Fermentation eine Vielzahl an Aromen hervor, die den bekannten herzhaften Geschmack eines Roggensauerteigbrotes ausmachen.

**BACKFERMENTBROTE – die Milden.** Eine milde Säuerung entsteht durch Backferment, welches in den 1920er Jahren von Hugo Erbe entwickelt wurde. Wir setzen Roggen- und Dinkelbackferment an, je nach Brotsorte. Im Allgemeinen sind Backfermentbrote milder im Geschmack als Sauerteigbrote. Das gilt vor allem für unser Dinkel-Essener, das – nach einem 2000 Jahre alten Rezept – aus gekeimtem Getreide gebacken wird. Die Volksgruppe der Essener, die am Toten Meer lebte, aß Fladen aus gekeimten, zerdrückten Getreidekörnern. Diese wurden auf heißen Steinen in der Sonne eher getrocknet als gebacken und hatten keinerlei Triebmittel.



*Teigmischung mit Sauerteig und gekochtem Roggen*

Essener Brote werden heute schonend bei niedrigen Temperaturen ausgebacken. So bleibt die hohe Proteinqualität und der Vitamin- und Ballaststoffgehalt der Keimlinge erhalten. Durch den Keimungsprozess hat die Aufspaltung des Kornes bereits begonnen, wodurch Stärke und Protein abgebaut und Vitamine gebildet werden. Die Phytinsäure wird teilweise abgebaut und macht die Mineralstoffe besser verfügbar.

**BIO-HEFETEIGBROTE – die Leichten.** Mit Bio-Hefe, die auf Nährböden aus ökologisch angebautem Weizen gezüchtet wird, backen wir alles was besonders leicht und locker sein soll: Dinkel Hell, Dinkel-Emmer mit Sesam, Berliner Weißbrot, Ciabatta oder Brötchen. Im Gegensatz zur konventionellen Hefe, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt sein kann, ist unsere Bio-Hefe garantiert natürlich. Ihre Milchsäurebakterien geben dem Backwerk zusätzliche Aromen und eine leichte Säuerung.

Alle Backferment- und Hefeteige sind bottichgeführt, werden also von Hand in den Kessel gewogen.



*Teige warten in Bottichen auf ihre Weiterverarbeitung*

## UNSER SORTIMENT

Mehr als 30 verschiedene Brotsorten, wie Bauern-, Saaten- oder Vierschrotbrot, sowie knusprige Brötchen und Gebäcke backen wir täglich in unserer Backstube in Neukölln. Ausgewähltes Demeter-Getreide aus der Region und wertvolle Zutaten wie Mohn, Nüsse, Saaten und Gewürze gepaart mit handwerklicher Backkunst geben jedem Brot seinen unverwechselbaren Charakter. Wie das Getreide kommen viele unserer Zutaten aus dem Umland, sofern verfügbar. Zum Beispiel Demeter-Leinsamen vom Ökodorf Brodowin und Demeter-Möhren vom Biohof Martin Hänsel, beides fair & regional. Alle anderen Zutaten wie Haselnüsse, Kürbiskerne oder Walnüsse sind ebenfalls ökologischer Herkunft. Unsere Gewürze kommen überwiegend aus der Uckermark und dem Waldviertel in Österreich und geben zusammen mit Steinsalz aus Sachsen-Anhalt allen Backwaren die Würze.



Einige beliebte Brotsorten bieten wir auch als Schnittbrote verpackt an:

Paderborner, Sonnenblume, Vierschrot und Dinkel 100 % zu jeweils 500 g sowie Brodowiner 375 g im Beutel, Schwarzbrot 500 g und Dinkel-Früchtebrot 250 g in Wachspapier.



## BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wir bieten unseren Kund\*innen glutenfreie Backwaren der Bäckerei Vollkorn und der Jute Bäckerei an.

## BEI GETREIDEALLERGIEN

Für Roggen- und Weizenallergiker\*innen sind in unserem Sortiment verschiedene Dinkelbackwaren wie zum Beispiel das Dinkel 100 % geeignete Alternativen. Auch Veganer\*innen finden bei uns passende Brote. Auf dem Sortimentplakat dieser Broschüre sind alle Zutaten ersichtlich und die Brote mit einem Vegansiegel gekennzeichnet.

## UNSERE MÜSLIS

Fünf verschieden komponierte Flockenmischungen sorgen für Abwechslung. Sämtliche Zutaten stammen aus ökologischem Landbau, der Honig aus ökologischer Bienenhaltung. Und jede Mischung hat etwas Besonderes.

Beim Cluster Amaranth ist es das kleine Korn aus den scharlachroten Blütenständen der Amaranth-Pflanze, ein ›Wunderkorn‹, dessen kraftspendende Wirkung schon die Inkas und Azteken zu schätzen wussten.

Das Schoko Müsli begeistert mit schmelzigen Vollmilch-Schokotropfen und knusprigen Bananenchips.

Nach wie vor sind unser Classic Müsli und Honig Crunchy die beliebtesten Sorten. Jede Tüte ist prall gefüllt mit Flocken, die aus Brandenburg kommen und Bioland zertifiziert sind.



## BIOLOGISCH – DYNAMISCH – GANZHEITLICH

Für eine intakte Natur, ein besseres Klima, einen fruchtbaren Boden und das Wohlbefinden der Menschen geben wir unser Bestes. Seit 1995 ist MÄRKISCHES LANDBROT als eines der ersten Unternehmen in Deutschland EMAS zertifiziert und seit 2012 als einzige Bäckerei Berlins Gemeinwohl zertifiziert.

Dies verlangt von uns alles zu tun, was die Umwelt schützt und wirtschaftlichen Erfolg mit sozialer Verantwortung in Einklang bringt. Dem Gemeinwohl zu dienen entspricht unserer Überzeugung. Dafür setzen wir uns ein: sei es die akribische Kleinarbeit beim Erfassen aller umweltrelevanten Daten, Investitionen in umweltentlastende Technik oder ausführliche Diskussionen mit unseren Mitarbeiter\*innen über den besten Weg. Der Einsatz und das Engagement reichen weit über unser Betriebsgelände hinaus. Viele unserer besten Ideen haben wir unseren Mitarbeitenden zu verdanken. Ob in der Bäckerei oder in der Verwaltung.



Firmengebäude mit Solartankstelle  
und Solarauto Twizy



## GUTE BEZIEHUNGEN ...

... zu Erzeuger\*innen, Händler\*innen und Verbraucher\*innen sind uns ebenso wichtig wie soziales Engagement.

Jedes Jahr zum Schulbeginn beteiligen wir uns an der Aktion Bio-Brotbox, die zur Einschulung alle Schüler\*innen der ersten Klasse mit einer leckeren Scheibe Brot und anderen vollwertigen Pausensnacks versorgt. Viele Kinder, Jugendliche und Erwachsene besuchen jährlich unsere Bäckerei in Neukölln und die Museum Bäckerei Pankow. Bei den Führungen lernen sie alles über vollwertige, handwerklich hergestellte Brote. Wir sorgen für Transparenz, und wollen Begegnungen mit unseren Kund\*innen, deshalb sind Besucher\*innen in unserer Backstube herzlich willkommen.

MÄRKISCHES LANDBROT unterstützt mit täglichen Brotspenden zum Beispiel die Berliner Tafel und andere Organisationen im Neuköllner Kiez.



*Claudia Tyree-Francis bei der Führung einer Grundschulklasse durch unsere Backstube.*

## GEBÜNDELTE ENERGIE

Der Umwelt zuliebe bündeln wir Energie: Gemeinsam mit der Bio Konditorei Tillmann betreiben wir ein energiesparendes Heizsystem und eine Photovoltaikanlage, die eigenen Strom produziert. Auch der zugekaufte Strom ist zu hundert Prozent Öko – gewonnen aus Wasserkraft, Sonne, Wind und Biomasse – und unser Erdgas CO<sub>2</sub>e-kompensiert. Die Abwärme unserer Backöfen nutzen wir zum Beheizen der Räume und zur Erwärmung des Wassers für den täglichen Gebrauch, auch bei der Bio Konditorei Tillmann und unserem Nachbarn VfJ (Vereinigung für Jugendhilfe).

Bereits vor der Klimadebatte hatten wir in den 1990er Jahren das Ziel, die CO<sub>2</sub>-Emissionen um 50 Prozent zu senken. Da wir unsere Emissionen kompensieren, sind wir CO<sub>2</sub>-neutral, streben aber CO<sub>2</sub>-positiv an. Unsere Brote werden bereits zu



*Ranger des INFAPRO rainforest rehabilitation project auf Borneo*

dreiviertel mit Fahrzeugen ausgeliefert, die auf Erdgas oder Ökostrom umgestellt sind.

Unser Garten und andere stille Örtchen werden mit Regenwasser bewässert.

Auf unserer Webseite kann mit einem Berechnungstool der persönliche CO<sub>2</sub>-Fußabdruck errechnet werden, der beim Kauf eines Brotes anfällt.

Jedes Jahr ziehen wir eine Öko-Bilanz und lassen uns von einem unabhängigen Gutachter attestieren, inwiefern unsere selbstgesteckten Umweltziele erreicht wurden. Die gesamten Ergebnisse unserer Bemühungen, Energie und CO<sub>2</sub>-Emissionen einzusparen, kann jede(r) in unserer online veröffentlichten Ökobilanz nachlesen.

**[www.landbrot.de](http://www.landbrot.de)**



*Photovoltaische Anlage auf dem Dach unserer Bäckerei*

## GEMEINSAM UNTERWEGS

Wenn unsere Brote und Brötchen ausgeliefert werden, sind die süßen Sachen der Bio Konditorei Tillmann und die vegetarischen Köstlichkeiten von Vegetus sowie die gluten-freien Spezialitäten der Bäckerei Vollkern und der Jute Bäckerei gleich mit dabei. Durch die gemeinsame Lieferung reduzieren wir Transportkosten und Organisationsaufwand und ersparen der Umwelt überflüssige Kilometer. Deswegen sind wir auch im Umland nicht allein unterwegs. Gemeinsam beliefern wir über 350 Naturkostfachgeschäfte, Bio-Supermärkte und Reformhäuser. MÄRKISCHES LANDBROT gibt es auch auf Wochenmärkten, in Schulen, Kinderläden und Kantinen. Außerdem haben zahlreiche Food Coops, ausgewählte Kaufhäuser, Hotels und Gastronomiebetriebe unser Brot im Angebot: von Marzahn bis Spandau, von Alt-Glienicke bis Zeuthen, von Anklam bis Magdeburg.



## STIFTUNG MÄRKISCHES LANDBROT

MÄRKISCHES LANDBROT ist 2021 in die Rechtsform einer Stiftung überführt worden, um das gesellschaftliche Engagement auch für die Zukunft dauerhaft und nachhaltig zu sichern. Künftig kann das Unternehmen somit weder verkauft, noch vererbt werden. Die Gewinne werden nicht privatisiert, sondern gehen an die Stiftung oder verbleiben im Unternehmen.

Wir arbeiten dabei auf Grundlage der Werte: Menschenwürde, Solidarität und Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit sowie Transparenz und Mitbestimmung.

Außerdem lenkt ein Stiftungsrat, der auch aus Mitarbeiter\*innen sowie einem Vertreter der Bäuer\*innen besteht, die Geschicke des Unternehmens.

*Einer unserer Lieferwagen auf dem Weg ins Umland*





Mitarbeiter\*innen bei MÄRKISCHES LANDBROT von links nach rechts:  
Patrick Hannemann (Backstubenleiter), Sylwester Wajs (Techniker Instandhaltung), Timo Wagner (Bäcker), Damian Budnik (Bäcker), Jeton Hasanaj (Bäcker), Marcus Würfel (Bäckermeister), André Sackrow (Bäcker), Joachim Weckmann (ehemaliger Geschäftsführer), Katja Noll (Betriebsleiterin), Christoph Deinert (Geschäftsführer), Axel Werner (Bäckermeister) und Oliver Gallwitz (Bäckereitechniker)



Marktstand von Claudia Duus  
auf dem Winterfeldplatz

# MÄRKISCHES LANDBROT GMBH

BROTBÄCKEREI 

Bergiusstraße 36  
12057 Berlin-Neukölln  
Tel.: 030/613 912-0  
Fax: 030/684 51 84

[www.landbrot.de](http://www.landbrot.de)  
[www.facebook.com/maerkisches.landbrot](https://www.facebook.com/maerkisches.landbrot)  
[www.instagram.com/maerkisches.landbrot/](https://www.instagram.com/maerkisches.landbrot/)

DE-ÖKO-001

Verantwortlich:  
Christoph Deinert  
Felix Wasmuth

Gestaltung:  
Annedore Schmidt

Fotos:  
MÄRKISCHES LANDBROT

Druck:  
Druckerei Gläser

Papier:  
100 % chlorfrei gebleicht

Ausgabe: März 2023

*Feldlandschaft in Brodowin*

 **Klimaneutral**  
Druckprodukt  
ClimafairPartner.com/10197-2001-1002



GEMEINWOHL  
IN  
ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell  
mit Zukunft

fair & regional.  
BIO BERLIN-BRANDENBURG  
Mitglied im Märkischen Wirtschaftsverbund e.V.

Märkische Kruste



# MÄRKISCHES LANDBROT

BROTBÄCKEREI 

ES GIBT IMMER EINEN ANFANG FÜR DAS BESSERE.