

## Sinnstiftende Arbeit



Brot ernährt den Menschen seit Zehntausenden von Jahren und ist für die Deutschen längst zum Kulturgut geworden. Mit der Woche der offenen Backstuben wollen die Veranstalter auf Wertigkeit und Qualität handwerklicher Brotherstellung aufmerksam machen und für Transparenz sorgen. „Wir möchten eine transparente Verbindung herstellen zwischen Verbraucher, Bäcker, Müller und Landwirt. Also allen, die an den Rohstoffen teilhaben“, so Wolfgang Fandrich, Mitinhaber der endorphina Backkunst in Berlin-Neukölln. Die dezentralen mittelständigen Bio-Bäckereibetriebe seien Betriebe mit einem Gesicht nach außen. Sie bieten durch gute und sinnstiftende Arbeit in ihrer Vielzahl ein stabiles Rückgrat für die Gesellschaft.

## Eigene Mühlen

Die Berliner Bio-Bäckereien, gegründet von 1977 bis 2014, sind Arbeitgeber und Ausbilder in Berlin und im Umland. 760 Mitarbeiter stehen bei ihnen in Lohn und Brot, darunter 60 Auszubildende. Neue Mitarbeiter, die sich für das anspruchsvolle Handwerk begeistern, sind immer herzlich willkommen bei den Teigkünstlern. Viele Betriebe arbeiten mit eigenen Mühlen, auf denen täglich hochwertiges, bio-zertifiziertes Getreide aus dem Umland vermahlen wird. Hier wird vom Korn zum Brot produziert, das einfach nur aus Mehl, Wasser und Salz besteht. Und aus Zeit für eine traditionell lange Teigführung.

## Echtes Brot

Neben einer Brotherstellung, wie sie schon die alten Ägypter praktizierten, finden wir heute das typische Fabrikbrot in den Lebensmittelgeschäften. Ein industrielles Hightech-Erzeugnis aus Standardmehl, Backtriebmitteln und an die 200 Zusatzstoffen. Und hier gibt's Biobrot: Die Backstube (Kreuzberg), Bäckerei & Konditorei Fahland (Potsdam), Bäckerei Vollkern (Rohrlack), Beumer und Lutum (Kreuzberg), BioBackHaus (Falkensee), Bio Konditorei Tillmann (Neukölln), Brotgarten (Charlottenburg), endorphina Backkunst (Neukölln), Jute Bäckerei (Prenzlauer Berg), Märkisches Landbrot (Neukölln), Mehlwurm Vollkornbäckerei (Neukölln), Tims Kanadische Backwaren (Mariendorf), ufaBäckerei (Tempelhof), Weichardt-Brot (Wilmsdorf), Zeit für Brot (Mitte).