MÄRKISCHES LANDBROT

GETREIDE AUS BRANDENBURG,
GEBACKEN IN BERLIN.



Vollkorn Kruste

EMAS
GEPRÜFTES UMWELTMANAGEMENT
DE-107-00001

MÄRKISCHES LANDBROT

LANDBROT FIBEL



GETREIDE AUS BRANDENBURG,
GEBACKEN IN BERLIN.



TAUSENDE BROTE TÄGLICH – EINS MIT DER NATUR

Dies ist MÄRKISCHES LANDBROT aus Berlin-Neukölln. Seit 1930 sind wir die Lieferbäckerei, die es bringt. Nämlich die Natur zurück in die Stadt.

Wie das gelingt? Mit heimischem Getreide aus gesunden Böden, mit traditionellem Handwerk und guten Ideen. Mit Mut und sozialem Engagement.

MÄRKISCHES LANDBROT gehört einer gemeinnützigen Stiftung und handelt gemeinwohlorientiert für Menschen und Natur – darauf kann man sich verlassen!

Wir sind unabhängig – im Verantwortungseigentum geführt von den Mitarbeitenden. Egal, wie viele Brötchen wir verdienen: Wir schütten ein Drittel unseres Gewinns an die gemeinnützige Stiftung MÄRKISCHES LANDBROT aus. Sie fördert Projekte für Ernährung und Landwirtschaft in und um Berlin – einfach und logisch: ökologisch.

BROTVOLLE KUNST

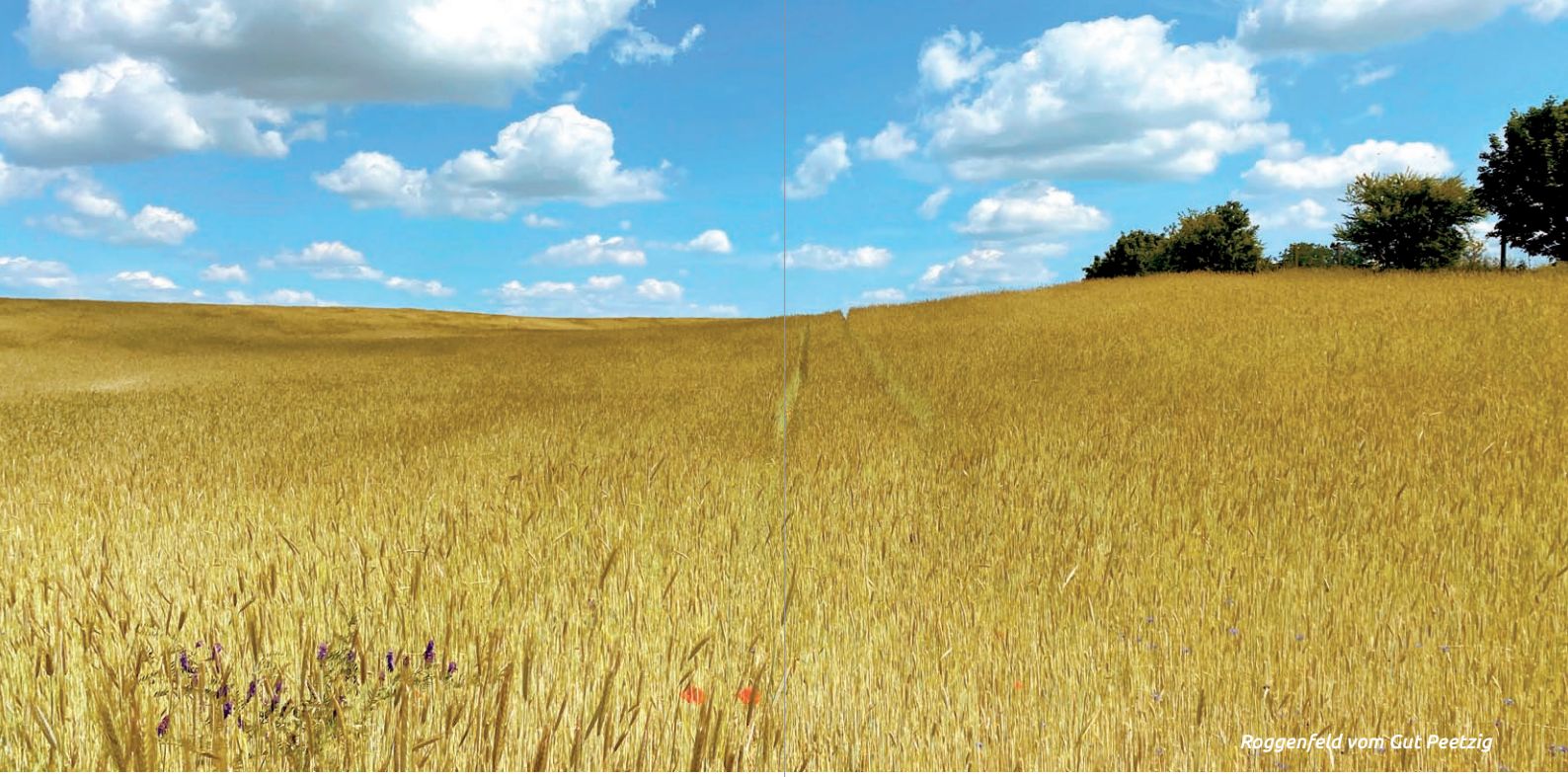
In unserer Neuköllner Backstube geben wir jeden Tag unser Bestes und nur das Beste geben wir hinzu. Wir verwenden regionales Getreide, garantiert aus ökologischer Herkunft, und mahlen es täglich frisch mit eigenen Osttiroler Steinmühlen. Noch handwarm wird es in unseren Teigen verarbeitet und gebacken. So entstehen Brote und Brötchen, die lecker und bekömmlich sind. Ob als Kastenbrot oder freigeschoben, mit Sauerteig, Backferment oder Hefe – jede Sorte überzeugt mit ihrem unverwechselbaren Charakter.

GEMEINSAM NACHHALTIG

Was in unseren Broten steckt, stammt aus dem Märkischen Umland. Von Landwirt:innen, mit denen wir langfristige Partnerschaften pflegen – und die Natur gleich mit.

Gesunder Boden ist das Fundament unserer Arbeit. Darum setzen wir auf Humusqualität, auf Biodiversität und auf heimisches Getreide wie Bergroggen. Der gehört zur Mark, also gehört er in unser Brot. Ist ganz simpel. Ist nicht groß um die Ecke gedacht, bloß um die Ecke gewachsen.

> ***Wir ehren jede Ähre, sind ehrfürchtig vor der Natur, aber furchtlos, wenn es darum geht, traditionelles Handwerk und Wirtschaft neu zu denken.***



Roggenfeld vom Gut Peetzig

KOMMT VOM ACKER UM DIE ECKE

Gutes Brot entsteht nicht erst in der Backstube, sondern bereits draußen auf den Feldern. Dort wächst und gedeiht, was in MÄRKISCHES LANDBROT steckt – wir bringen die Natur in die Stadt.

DEMETER-ANBAU

MÄRKISCHES LANDBROT steht seit jeher für eine nachhaltige Landwirtschaft. Bereits seit 1992 ist unsere Bäckerei demeter zertifiziert, weil unsere Landwirt:innen auf ganzheitliche Methoden setzen, die weit über herkömmliche ökologische Standards hinausgehen.

Demeter Landwirt:innen betrachten ihren Betrieb als lebendigen Organismus, der im Einklang mit der Natur lebt. Statt chemischer Dünger werden Leguminosen zur Bodenverbesserung und Gründüngung genutzt. Diese Leguminosen dienen auch als Futterpflanzen für die Tiere des Hofes, denn im Unterschied zu allen anderen Bioverbänden gehören bei unseren Demeter Partnerhöfen Tiere zum individuellen Hoforganismus unbedingt dazu. Warum? Ihr Mist ist Grundlage für den wertvollen Kompost, ohne den sich die Bodenfruchtbarkeit nicht steigern ließe. Für unsere Landwirt:innen ist Kompost ein wichtiger Stickstofflieferant. Er ersetzt den in der konventionellen Landwirtschaft üblichen Mineraldünger, der nicht nur wegen des hohen Energieeinsatzes bei seiner Herstellung sondern auch durch seine Lachgasemissionen bei Überdüngung massiv zum Klimawandel beiträgt.

Der Kreislaufgedanke auf unseren Partnerhöfen leistet einen wertvollen Beitrag zum Natur- und Umweltschutz rund um Berlin: durch artgerechte Tierhaltung mit viel Luft, Platz und Bewegung, durch weite Fruchtfolgen, die die Bodenfruchtbarkeit bewahren und Schädlinge zurückdrängen sowie durch eine Humuswirtschaft, die den Boden gesund hält.

Wir finden, dass man das auch in unserem Brot schmeckt.

> *Gesunder Boden ist das Fundament unserer (Zusammen-)Arbeit.*



Eine unserer Osttiroler Steinmühlen im Einsatz.



In Bottichen brodeln die Teige vor sich hin bis zur Reife.

FRISCH GEMAHLEN IN NEUKÖLLN

Um die volle Kraft des Korns zu bewahren, wird es in unserer Backstube behutsam behandelt. Hierbei hilft Erfahrung. Und Geduld. Ja, bei manchen Prozessen ist tatsächlich langsames Arbeiten gefragt – beispielsweise in der hauseigenen Mühle. Sie ist das Herzstück unserer Backstube. In unseren Osttiroler Steinmühlen mahlen wir das Getreide täglich frisch, denn die Qualität der frischen Mehle ist die Grundlage für unser Sortiment.

Das Korn wird vor dem eigentlichen Mahlen in Walzenstühlen aufgebrochen. Das führt dazu, dass die Mühle weniger mechanische Arbeit verrichten muss und weniger Wärme zwischen den Mühlsteinen entsteht. So können temperaturempfindliche Inhaltsstoffe wie Vitamine und Proteine erhalten bleiben.

Osttiroler Steinmühlen sind bekannt für ihre traditionelle Arbeitsweise. In der Holzkonstruktion der Mühle liegt ein sich nicht drehender Stein, der sogenannte Steher. Auf diesem dreht sich ein ‚hängend' gelagerter Stein, der sogenannte Läufer. Das aufgebrochene Getreide wird durch die Drehung in den speziell gehauenen Rillen im Stein – die in Fließrichtung immer dünner werden – von innen nach außen getragen.

Das frisch gemahlene, noch handwarme Mehl bringen wir dann mit Wasser, Milch- und Essigsäurebakterien sowie Hefepilzen zusammen. Damit der Teig Triebkraft entwickeln kann, geben wir ihm viel Zeit und Ruhe und lassen ihn in großen Kesseln vor sich hin brodeln. 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.

Wir machen hier ein Handwerk.
Das ist, wenn man nicht die Füße hochmacht,
sondern die Hemdsärmel.



Unsere Bäcker:innen wissen, was die Teige brauchen und wie man sie behandelt.

IN ALLER RUHE – UNSERE BERLINER BACKKUNST

Das Führen des Sauerteigs über mehrere Stufen dauert bis zu 20 Stunden. Neben der handwerklichen Bottichführung geschieht das bei uns auch in einer modernen Sauerteiganlage, mit der wir Temperatur, Reifezeit und Teigausbeute genau regulieren können. Das sorgt für einen harmonischen Teig mit intensivem Geschmack und hoher Qualität.

Für alle anderen Zutaten gilt es ebenso, den richtigen Zeitpunkt zu finden. Wird der Teig zu früh oder zu spät weiterverarbeitet, sackt er in sich zusammen. Eine solche ‚Schlappe' erleben unsere Bäcker:innen aber 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 wieder auf das richtige Tempo und die Intensität an: Dunkle Teige wollen langsam und bedächtig, helle Teige schneller und kräftiger durchgewalkt werden.

Anschließend werden die Teige geteilt und portioniert. Die Laibe 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 Moment, in dem die Bäcker:innen dem geformten Teig die Brotmarke aufdrücken.

Aus dem Garraum rollen die Laibe auf Brotwagen in die Hitze des Backofens. In heißer Luft gehen sie ein letztes Mal kurz auf, werden von einem Nebel aus Wasserdampf umhüllt, der die Krusten schön elastisch macht. Im Backofen bleiben sie, je nach Form und Sorte, zwischen 50 Minuten und mehreren Stunden. Die krosseste Kruste erhalten Brotlaibe, die wir ohne Form direkt auf der Steinplatte ausbacken.

Wir kriegen es für euch gebacken.



Nach der Teigruhe und Weiterverabeitung werden die Teige per Hand auf der Waage portioniert.

GETREIDE AUS BRANDENBURG – GEBACKEN IN BERLIN.

Wir backen mit Herzblut, Verantwortung und jahrzehntelanger Tradition. Wir finden: Nur so bekommt man bekömmliches Brot, mit Vollkorn, mit vollem Geschmack, sinnlich und sinnvoll. Mit ausgewählten Getreidekombinationen, erlesenen Zutaten und handwerklicher Backkunst verleihen wir jeder Sorte einen unverwechselbaren Charakter. Wer nicht gleich alles auf einmal verputzt, freut sich über eine lange Haltbarkeit – und wer nicht genug kriegt, über ein breites Sortiment, in dem es immer was Neues zu entdecken gibt.

SAUERTEIGBROTE – DIE DEFTIGEN.

In unseren kräftigen, dunklen Brotsorten sind die heterofermentativen Milchsäurebakterien, größtenteils die natürliche Mischkultur von Lactobacillus sanfranciscensis, aktiv, denn diese reagieren besonders gut auf Roggen. Sie bringen durch die Fermentation eine Vielzahl an Aromen hervor, die den 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.

BIO-HEFETEIGBROTE – DIE LEICHTEN.

Für unsere Hefeteige setzen wir eine Bio-Melassehefe ein, die einen einmaligen Geschmack hat und den Gebäcken wunderbare, zusätzliche Aromastoffe verleiht. Durch extra lange Teigführung werden nur sehr geringe Mengen an Hefe benötigt.

Jedes unserer Brote verbessert die Humusqualität und Biodiversität der Böden im Märkischen Umland.



Mehr als 30 Sorten Brot werden täglich bei uns gebacken – von herzhaft bis mild ist für jeden Geschmack etwas dabei.

FÜR BERLINER SCHNAUZEN UND SCHNÄUZCHEN

Die ganze Vielfalt unseres Sortiments: Das sind mehr als 30 verschiedene Brotsorten sowie knusprige Brötchen und Gebäcke – täglich frisch bei uns in Neukölln gebacken. Was alle unsere Brote gemeinsam haben? Sie sind so richtig lecker, mit ausgewähltem Demeter-Getreide aus der Region gebacken und angereichert mit wertvollen Zutaten wie Mohn, Nüsse, Saaten und Gewürzen. Gepaart mit handwerklicher Backkunst erhält jedes Brot seinen unverwechselbaren Charakter.

Wie das Getreide kommen viele unserer Zutaten aus dem Umland, sofern verfügbar. Zum Beispiel Leinsamen vom Ökodorf Brodowin und Möhren vom Gemüsebau Maria Bienert, beides regional. Alle anderen Zutaten wie Nüsse oder Saaten sind ebenfalls ökologischer Herkunft. Unsere Gewürze geben zusammen mit Steinsalz aus Sachsen-Anhalt den Backwaren die entsprechende Würze.



Aktionsbrote sowie Saisonbrote bereichern unser reichhaltiges Sortiment. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich bei unseren Kund:innen das Ciabatta mit Zitrone und Rosmarin, das Dinkel-Hokkaido – besonders saftig mit frisch geraspeltem Hokkaidokürbis – und der Winter-Apfel mit frischen Boskoop-Äpfeln, Rosinen und Mandeln. Beliebte Brotsorten bieten wir geschnitten im Frischebeutel an, ohne Konservierungsstoffe, pasteurisiert.

In aller Munde: Unser Berliner Brot. Für euch, euer Frühstück, für's Pausen- oder Abendbrot.



Betriebsleiterin Katja Pampel und Bäckermeister Patrick Hannemann bei der täglichen Qualitätskontrolle aller Brotsorten.

QUALITÄT – DARAUF IST VERLASS

Die Rohstoffe, Produktion und Produkte unterliegen einer Vielzahl strenger Verordnungen, Richtlinien und Kriterien: den Demeter-Richtlinien, der EG-Öko-Verordnung und dem HACCP-Konzept. Regelmäßig finden interne und externe Kontrollen, zum Beispiel Qualitätskontrollen vor und während der Warenannahme, Kontrolle der Getreidefeuchtigkeit oder Besatzanalysen des Getreides statt. Bei uns und unseren Landwirt:innen führt der Demeter-Verband, dessen Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien weit über die EU Normen hinausgehen, mit Begehungen und Mengenflussprüfungen zusätzliche Kontrollen durch.

Wir prüfen das Getreide vor Ort und bei der Anlieferung auf seine Qualität, Backfähigkeit, Rückstände und Verunreinigungen vom Acker. Zur Prüfung der Qualität der einzelnen Getreidechargen werden Vorbackversuche durchgeführt.

Katja, Leiterin der Qualitätssicherung, und ihr Team prüfen und analysieren die Backwaren im Betrieb. Alle Brot- und Brötchensorten werden täglich einer hausinternen Qualitätsprüfung unterzogen, in der sie auf Elastizität, Lockerheit, Aussehen und Geschmack geprüft werden.

> ***Bei uns kommt nur die allerhöchste Qualität in die Brottüte.***

NACHHALTIGKEIT – DAS BESTE ARGUMENT, DAS WIR LIEFERN

Für eine intakte Natur, ein besseres Klima, einen fruchtbaren Boden und das Wohlbefinden der Menschen geben wir unser Bestes.

Wir sind und bleiben der allererste Lebensmittelbetrieb in Europa, der die EMAS (Eco-Management and Audit-Scheme) Zertifizierung bekam. Unsere EMAS Nummer seit 1994 beweist es: DE 107-0001.

Dem Gemeinwohl zu dienen entspricht unserer Überzeugung. Das belegen wir mit unseren Gemeinwohl-Bilanzen, in denen sich die drei Ebenen der Nachhaltigkeit verbinden: Ökologie, Ökonomie und Soziales. Dieses alternative Wirtschaftsmodell basiert auf den Werten Menschenwürde, Mitgefühl, Solidarität, Gerechtigkeit, ökologische Verantwortung und Demokratie. Da sind wir dabei.

Jährlich erstellen wir unsere Ökobilanz und das Management Review auf freiwilliger Basis, weil uns Transparenz wichtig ist.



Ihr habt Fragen oder Anregungen? Wir haben Christoph!

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.

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

Zertifizierungsprozesse sind gerade deswegen sinnvoll, weil sie einen Rahmen und eine Struktur für Themen und Abläufe geben, die sonst im Alltag untergehen würden.



Die Vollkorn Kruste wird für die Auslieferung vorbereitet.

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 ist CO_2e-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.

Unser Garten und andere stille Örtchen werden mit Regenwasser bewässert.

Die gesamten Ergebnisse unserer Bemühungen, Energie und CO_2-Emissionen einzusparen, können in unserer online veröffentlichten Ökobilanz nachgelesen werden.
www.landbrot.de/downloads

GEMEINSAM UNTERWEGS

Wenn unsere Brote und Brötchen ausgeliefert werden, sind die süßen Sachen der Bio Konditorei Tillmann, die vegetarischen Köstlichkeiten von Vegetus, die veganen Bagels von Salomon und die Spezialitäten der Bäckerei Vollkern gleich mit dabei. Durch die gemeinsame Lieferung reduzieren wir Transportkosten, 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.



Stiftungsrat von links:
Stefan Palme, Sabine Jansen, Charlotte Kling (Vorstand), Christoph Deinert, Katja Pampel und Felix Wasmuth

GEWINN ALS MITTEL ZUM ZWECK

MÄRKISCHES LANDBROT gehört einer gemeinnützigen Berliner Stiftung und wird von uns Mitarbeiter:innen geführt.

Im Jahr 2021 wurde MÄRKISCHES LANDBROT in das Verantwortungseigentum überführt, um das gesellschaftliche Engagement der Bäckerei langfristig und nachhaltig zu sichern. Um dies zu ermöglichen, wurde der Betrieb an eine gemeinnützige Stiftung verschenkt. Das hat zur Folge, dass das Unternehmen weder verkauft noch vererbt werden kann und Gewinne der gemeinnützigen Stiftung zugutekommen oder im Unternehmen verbleiben. Egal, wie viel Brötchen wir verdienen: Wir schütten ein Drittel unseres Gewinns an die gemeinnützige Stiftung aus, die Projekte für Ernährung und Landwirtschaft im regionalen Raum fördert – das ist für uns nur logisch: ökologisch.

Die Stiftung wird gegenüber der Bäckerei durch einen Stiftungsrat repräsentiert. Alle vier Jahre wird dessen Besetzung unter Beteiligung der Mitarbeitenden bestimmt.

Derzeit setzt sich der Stiftungsrat zusammen aus Geschäftsführung sowie Betriebs- und Verkaufsleitung der Bäckerei und einem Bio-Landwirt, der nicht geschäftlich mit dem Betrieb verbunden ist. Damit führt sich die Bäckerei selbst und das Management hat auch die Rolle der Verantwortungseigentümer:innen. Interessenkonflikte zwischen dem Zweck des Unternehmens – bestes Brot aus besten, regionalen Bio-Zutaten zu backen – und der Eigentümerin, der Stiftung, sind damit ausgeschlossen.

www.stiftung-landbrot.de

Feierabend – jetzt gehen wir stiften. Und zwar in Projekte für Ernährung und Landwirtschaft.

SAUERTEIG

BAUERNBROT
1.000 g



BRODOWINER
750 g



DAS HELLE
1.200 g



DINKEL-KRACHER
600 g



MÖHRE-WALNUSS-
BROT 750 g



PADERBORNER
1.000 g



SCHWARZBROT
750 g



SESAMBROT
1.000 g



VOLLKORN KRUSTE
750 g



WALDVIERTLER
2.000 g



BROTSORTIMENT

DAS GROSSE HELLE
2.500 g



DAS HAFER
500 g



MÄRKISCHE KRUSTE
1.000 g



MAILÄNDER
600 g



ROGGENBROT
1.000 g



SAATENBROT
750 g



SONNENBLUMENBROT
1.000 g



UCKERMARKER
750 g



SAUERTEIG BAGUETTE 400 g



SAUERTEIG BAGUETTE VITAL 400 g

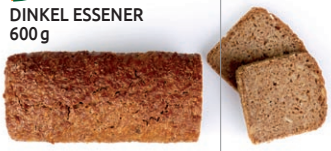


BACKFERMENT

DINKELBROT 100 %
500 g



DINKEL ESSENER
600 g



DINKEL-MÖHRE
500 g



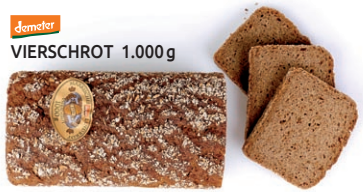
DINKEL-SPRÖSSLING
500 g



SECHSKORN 1.000 g



VIERSCHROT 1.000 g



BIO-HEFETEIG

BERLINER WEISSBROT
500 g



BUCHWEIZENBROT
600 g



DINKEL-EMMER
mit Sesam 500 g



DINKEL-RUCH
500 g





DINKEL-
ROSINENBROT
500 g

CIABATTA
200 g



CIABATTA
SICILIANA
200 g



DINKEL-FRÜCHTE-
BRÖTCHEN 80 g



DINKEL-MÖHRE-
BRÖTCHEN 60 g



DINKEL-ROSINEN-
BRÖTCHEN 55 g



DINKEL-PANINO
70 g



DINKEL-VITAL
70 g



KERNIGES 80 g



ROGGEN SCHUSTER
80 g



WEISSMEHLBAGUETTE
400 g



BROTSORTEN	ZUTATEN (Auszug aus dem Zutatenverzeichnis) Die im Folgenden angegebenen Getreideanteile beziehen sich auf 100 Prozent der Getreidemahlerzeugnisse.	GEWICHT
SAUERTEIG	**BROTE MIT SAUERTEIG — *herzhaft und würzig***	
demeter vegan **BAUERNBROT**	68% ROGGENmehl 1150**, 30% WEIZENmehl 1050**, 2% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, HEFE	1.000 g Laib
demeter vegan **BRODOWINER**	51% LichtkornROGGENvollkornmehl**, 47% BergROGGENvollkornmehl**, 2% ROGGENvollkornschrot**, GERSTENmalzmehl**	750 g Laib
demeter vegan **DAS GROSSE HELLE**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, HEFE	2.500 g Laib
demeter vegan **DAS HAFER** ●	78% HAFERflocken**, 20% HAFERgrütze**, 2% ROGGENvollkornschrot**, Reissirup*, Flohsamenschalenpulver*, HEFE	500 g Kasten
demeter vegan **DAS HELLE**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, HEFE	1.200 g Laib
demeter vegan **DINKEL-KRACHER**	99% DINKELmehl 630**, 1% WEIZENmahlerzeugnisse*, Kartoffelflocken*	600 g Laib
demeter vegan **MAILÄNDER**	58% WEIZENmehl 1050**, 37% WEIZENmehl 550**, 5% HartWEIZENgrieß**, Kartoffelflocken*	600 g Laib
demeter vegan **MÄRKISCHE KRUSTE**	50% WEIZENmehl 1050**, 33% ROGGENmehl 1150**,17% ROGGEN** , RÖSTBROT**	1.000 g Laib
demeter vegan **MÖHRE-WALNUSS**	60% WEIZENvollkornschrot**, 33% ROGGENvollkornschrot**, 5% Hirse**, 2% ROGGENflocken**, Möhren**, WALNÜSSE*, Möhrenflocken*, Leinsamen**, Mohn*, SESAM**, Sonnenblumenkerne**	750 g Kasten
demeter vegan **PADERBORNER**	45% ROGGENvollkornschrot**, 35% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELruchmehl 1100**	1.000 g Kasten
demeter vegan **ROGGENBROT**	100% ROGGENvollkornschrot**	1.000 g Kasten
vegan **SAATENBROT** ▲	50% ROGGEN**, 25% ROGGENvollkornschrot**, 15% EMMERvollkornmehl**, 10% GERSTENflocken**, Leinsamen*, SESAM*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*	750g Kasten
demeter vegan **SAUERTEIG BAGUETTE**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, HEFE	400 g Laib
vegan **SAUERTEIG BAGUETTE VITAL**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, SESAM*, HAFERflocken**, GERSTENmalzmehl**, HEFE	400 g Laib
demeter vegan **SCHWARZBROT** ▲	91% ROGGEN**, 5% ROGGENvollkornschrot**, 4% ROGGENflocken**, Kakaopulver*, Zuckerrübensirup**	750 g Kasten
vegan **SESAMBROT** ▲	50% WEIZENvollkornschrot**, 40% ROGGENvollkornschrot**, 10% ROGGEN**, RÖSTBROT**, SESAM*	1.000 g Kasten
vegan **SONNENBLUMENBROT** ▲	55% ROGGENvollkornschrot**, 40% WEIZENvollkornschrot**, 5% ROGGEN**, RÖSTBROT**, Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten
demeter vegan **UCKERMARKER**	76% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELmehl 630**, 4% ROGGENvollkornschrot**, GERSTENmalzmehl**, Kümmel*	750 g Laib
demeter vegan **VOLLKORN KRUSTE**	80% ROGGENvollkornschrot**, 20% WEIZENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, Flohsamenschalenpulver*	750 g Laib
demeter vegan **WALDVIERTLER**	68% ROGGENmehl 1150**, 30% WEIZENmehl 1050**, 2% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, Gewürze* (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*), HEFE	2.000 g Laib
BACKFERMENT	**BROTE MIT BACKFERMENT — *mild und aromatisch, ohne Hefe***	
demeter **DINKELBROT 100%**	100% DINKELvollkornschrot**	500 g Kasten
demeter **DINKEL-ESSENER** ●	100% DINKELkeimlinge**, Topinambursirup*, MANDELstifte*, Zimt*	600 g Kasten
DINKEL-MÖHRE	86% DINKELvollkornschrot**, 10% DINKELkeimlinge**, 2% DINKELflocken**, 2% HAFERflocken**, Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Sonnenblumenkerne*, SESAM*, Leinsamen**, Mohn*	500 g Kasten
DINKEL-SPRÖSSLING	46% DINKELkeimlinge**, 25% DINKELmehl 630**, 19% ROGGENmehl 1150**, 8% ROGGEN**, 2% DINKELflocken**, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*	500 g Kasten
demeter **SECHSKORN** ▲	41% WEIZENvollkornschrot**, 24% DINKELvollkornschrot**, 9% GERSTENvollkornschrot**, 7% HAFERgrütze**, 5% ROGGEN**, 5% ROGGENvollkornschrot**, 5% Hirse**, 4% HAFERvollkornschrot**, Leinsamen**, Kürbiskerne*, SESAM**, Mohn*, Sonnenblumenkerne**	1.000 g Kasten
demeter **VIERSCHROT**	35% ROGGENvollkornschrot**, 35% WEIZENvollkornschrot**, 15% DINKELvollkornschrot**,12% HAFERvollkornschrot**, 3% HAFERgrütze**, RÖSTBROT**	1.000 g Kasten

BIO-HEFETEIG	BROTE MIT BIO-MELASSE HE FE — *duftig, leicht und locker*	
BERLINER WEISSBROT	80% WEIZENmehl 550**, 20% WEIZENmehl 1050**, BUTTER**, Honig*, GERSTENmalzmehl**, Sanddornfeinmark*, WEIZENgluten*	500 g Kasten
BUCHWEIZENBROT	89% DINKELruchmehl 1100**, 11% DINKELmehl 630**, Buchweizengrütze*, BACKFERMENT ohne Honig	600 g Laib
DINKEL-EMMER mit Sesam	80% DINKELmehl 630**, 20% EMMERvollkornmehl**, BACKFERMENT ohne Honig, SESAM*	500 g Kasten
DINKEL-ROSINENBROT ●	88% DINKELvollkornschrot**, 10% DINKELruchmehl 1100**, 2% DINKELkeimlinge**, Rosinen*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*	500 g Laib
DINKEL-RUCH	70% DINKELruchmehl 1100**, 30% DINKELmehl 630**, BACKFERMENT ohne Honig, Ökostolz* (DINKELmehl*, Acerolapulver*)	500 g Laib
	KLEINGEBÄCKE MIT BIO-MELASSE HEFE — *vollmundig*	
CIABATTA, CIABATTA SICILIANA	87% WEIZENmehl 550**, 13% HartWEIZENgrieß**, Olivenöl**, WEIZENkraft* (WEIZENmehl*, GERSTENmalzmehl*, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*), / Siciliana mit getrockneten Tomatenstücken*, Oliven*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence*	200 g Stück
DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCH.	88% DINKELvollkornschrot**, 10% DINKELruchmehl 1100**, 2% DINKELkeimlinge**, Trockenfrüchte*, HASELNÜSSE*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*, Gewürze* (Muskatblüte*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*)	80 g Stück
DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN	98% DINKELvollkornschrot**, 1% HAFERflocken**, 1% DINKELflocken**, Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen**, SESAM*, Mohn*, BUTTER**, Honig*	60 g Stück
DINKEL-ROSINENBRÖTCH.	88% DINKELvollkornschrot**, 10% DINKELruchmehl 1100**, 2% DINKELkeimlinge**, Rosinen*, BUTTER*, Honig*, Sanddornfeinmark*	55 g Stück
DINKEL-PANINO	100% DINKELmehl 630**, Olivenöl**, Reissirup*	70 g Stück
DINKEL-VITAL	80% DINKELmehl 630**, 20% ROGGENvollkornschrot**, SAUERTEIG, Möhren**, Olivenöl**, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, SESAM*, HAFERflocken**, Kakaopulver*, Reissirup*	70 g Stück
KERNIGES	50% DINKELmehl 630**, 42% ROGGEN**, 6% DINKELvollkornmehl**, 2% ROGGENvollkornschrot**, SAUERTEIG, Zuckerrübensirup**, Olivenöl**, Kakaopulver*, Reissirup*, Kürbiskerne*	80 g Stück
ROGGEN SCHUSTER	74% DINKELmehl 630**, 26% BergROGGENvollkornmehl**, SAUERTEIG, Kartoffelflocken*, Olivenöl**, Reissirup*	80 g Stück
WEISSMEHLBAGUETTE	78% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, GERSTENmalzmehl**, BUTTER**, Honig*	400 g Stange

Sämtliches Getreide ist **Demeter** zertifiziert. Alle weiteren Zutaten sind Demeter zertifiziert oder, wenn entsprechend gekennzeichnet, Verbandsware oder aus kontrolliert biologischem Anbau, bevorzugt regionaler Herkunft. Wir verbacken **Steinsalz** aus Sachsen-Anhalt. Unsere Brote enthalten zwischen 1,0 g und 2,2 g Salz pro 100 g Brot. Für unsere Hefeteige verwenden wir **Bio-Melasse-Hefe** der Firma Agrano. **RÖSTBROT**** verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit. Zu RÖSTBROT werden verarbeitet: Brodowiner und Roggenbrot. Wir setzen unseren Sauerteigbroten **GERSTENmalzmehl**** und unseren Dinkel-Produkten **Ökostolz*** (DINKELmehl*, Acerolapulver*) hinzu, sofern die Backeigenschaften des Getreides es erforderlich machen. Wir verwenden für unsere Backformen und Maschinen **Bio-Backtrennmittel** auf Bio-Pflanzenölbasis. Dinkel und Emmer sind Weizenarten.

** = Demeter * = kontrolliert biologischer Anbau

▲ = zur Frischhaltung enthalten diese Sorten gekochten ROGGEN ● = erhältlich von Dienstag bis Samstag ● = nur Freitag und Samstag erhältlich

Sämtliche allergene Zutaten sind GROSS geschrieben. Alle unsere Brote enthalten GLUTEN. In unserem Betrieb werden MILCH und MILCHerzeugnisse, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE und SESAM verarbeitet – unsere Produkte können Spuren dieser Zutaten enthalten.

Aktuelle Informationen findet ihr auf unserer Website: **www.landbrot.de**

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Sabine auf dem Wochenmarkt Leopoldplatz. Foto: Katha Mau/Pützer-Parent

VERKAUF AUF WOCHENMÄRKTEN

Mit unserem Brot- und Brötchensortiment stehen wir auf folgenden Wochenmärkten:

FREITAG

Nestorstraße (Wilmersdorf)
von 8.00 bis 13.00 Uhr

Leopoldplatz (Wedding)
von 10.00 bis 17.00 Uhr

Wilhelmplatz 4 (Wannsee)
von 14.00 bis 18.00 Uhr

SAMSTAG

Andréezeile (Steglitz)
von 8.00 bis 13.00 Uhr

Winterfeldplatz (Schöneberg)
von 8.00 bis 16.00 Uhr

Sterndamm 2 (Johannisthal)
von 8.00 bis 13.00 Uhr

Wer sich für Märkisches Landbrot entscheidet, kauft nicht nur gutes Brot, sondern leistet einen Beitrag.
Zusammen mit unseren Landwirt:innen sorgen wir für eine regenerative Agrikultur und für mehr Biodiversität rund um Berlin.



Oder kommt vorbei in unserem Laden in Schöneberg.

LADENGESCHÄFT

Neben unserem gesamten Sortiment gibt es auch belegte Stullen, süße Teilchen, leckeren Kaffee, heiße und kalte Getränke sowie Raum zum Verweilen!

Akazienstraße 12 (Schöneberg)
Mo bis Fr von 8.00 – 18.30 Uhr | Sa und So von 8.00 – 17.00 Uhr

MÄRKISCHES LANDBROT GMBH
Bergiusstraße 36 | 12057 Berlin-Neukölln
Tel.: 030/613 91 2-0 | Fax: 030/684 51 84
www.landbrot.de

DE-ÖKO-001

Verantwortlich: Christoph Deinert, Felix Wasmuth
Gestaltung: Annedore Schmidt
Fotos: Lena Scherer, MÄRKISCHES LANDBROT
Druck: Novus Print
Papier: 100 % chlorfrei gebleicht
Ausgabe: November 2026