



**Zwei regionale Handwerksbäckereien machen mit bei der Aktion **BODEN-BROT** des Die Freien Bäcker e.V.**

Bettinas Keimbackstube aus Baumham bei Palling und die Bäckerei Wolfgruber aus Anger sind nicht nur im gleichen produzierenden Gewerbe tätig. In weiterer Gemeinsamkeit haben sich beide entschieden, so weit möglich, ihre Backwaren ausschließlich aus Getreide vom deutschen Bio-Anbauverband demeter herzustellen. Denn demeter leistet aus ihrer Sicht einen großen Beitrag zum Erhalt von Mutter Erde durch ganzheitliches Denken und Handeln.

Zudem dürfen sie sich glücklich schätzen, dass sie mit Franz Obermeyer aus Tengling einen mehr als engagierten demeter BioBauern quasi um die Ecke haben. Unterstützung für ihre Aktion finden sie außerdem in weiteren regionalen demeter-zertifizierten Lieferanten mit Jakob Aicher, Inhaber der Firma Saatgold aus Bergham bei Trostberg, der unter anderem Leinsamen anbaut und Hans Posch vom Hofladen Boden-Schatz aus Mögstetten bei Nußdorf, der die Region mit selbst angebautem Nutzhanf beliefert.

Auch aus den Nachbarregionen hören die beiden Handwerksbäckereien Bettinas Keimbackstube und Brotkultur Wolfgruber nur zustimmende

Worte für die Aktion **BODEN-BROT**, werden doch z.B. Sonnenblumen- oder Kürbiskerne von dort angeliefert, um die qualitative Vielfalt an Rohstoffen zu vervollständigen, die es braucht, um in ihren Backstuben »gschmackige« Backwaren herzustellen. Zusammen wollen sie wachrütteln und aufmerksam machen über die Ausbeutung der Natur, die auch in unserer Region stattfindet.

**Um Folgendes geht es hier genau:**

Der unabhängige Berufsverband **Die Freien Bäcker e.V.** und die in unserer Region an der Aktion beteiligten Bäckereien, Bettina Edmeier und Wolfgruber Brotkultur, möchten gemeinsam darauf aufmerksam machen, dass der Erhalt gesunder, fruchtbarer Böden die wesentliche Grundlage dafür ist, dass sie als Bäcker\*innen täglich gutes Brot für die Verbraucher backen können. Das Ergebnis: aus nachhaltig erzeugten Rohstoffen handwerklich hergestellte Brote, die sich sehen, fühlen, riechen und schmecken lassen können.

Die **BODEN-BROTE** stehen für Vielfalt in und auf dem Ackerboden sowie im Brotregal - und sind ein Symbol für den Wert regionaler Versorgungs-

strukturen. Die Verfügbarkeit und die Vielfalt unserer Nahrung hängen tatsächlich von unzähligen winzigen Lebewesen ab, die die oberste Schicht des Bodens beleben. Im Verborgenen versorgen sie die Pflanzen mit Nährstoffen und Wasser, wandeln organisches Material zu Humus um und sorgen dafür, dass CO<sub>2</sub> im Boden gespeichert wird. Nicht zuletzt in Anbetracht der Klimakrise und ihrer Auswirkungen sollte dafür Sorge getragen werden, dass Bauern und Bäuerinnen Maßnahmen zum gezielten Humusaufbau umsetzen können. Das gelingt selbstverständlich nur, wenn alle erbrachten Leistungen fair entlohnt werden. Dann können Brote und Backwaren aus Getreide von regionalen Erzeuger\*innen hergestellt werden, bei denen das Motto zutrifft:

**In der Region für die Region - zum Erhalt unserer Böden, unseres Lebens!**



Mehr zum **BODEN-BROT** unter:  
[www.die-freien-baecker.de/bodenbrot/](http://www.die-freien-baecker.de/bodenbrot/)



(v.l.) **Bettina Edmeier** »Bettinas Keimbackstube« Palling-Baumham • demeter-Landwirt **Franz Obermeyer**, Tengling • **Apollonia Wolfgruber** und **Walter Kirchner**, Betreiber von »Wolfgruber Brotkultur« Anger



Blumen · Käse · Geräucherter · Kartoffeln · Nudeln · EM



# Hofladen

Mögstetten 13 · 83365 Nußdorf · Telefon 08669/358 39 47  
direkt an der B304 · [www.boden-schatz.net](http://www.boden-schatz.net)

Eier · Honig · Keramik usw. aus regionaler oder eigener Herstellung

**Das Brot ist so gut wie der Boden auf dem es gewachsen ist.**



**»Boden – Brot  
Gesunder Boden  
– gutes Brot«**

Herzlichen Dank an unsere Kunden,  
die unser Tun für Mensch und Erde ermöglichen.

**Franz Obermeyer**  
Obere Dorfstraße 14 · 83373 Tengling  
Tel. 08687/228 · [franz.obermeyer@web.de](mailto:franz.obermeyer@web.de)



**Wahrer  
Geschmack  
ist uns ein  
Vergnügen!**



**BROT-KULTUR**  
**WOLFGRUBER**

Pfaffendorfstr. 9 · D-83454 Anger · [www.WolfgruberBrotkultur.de](http://www.WolfgruberBrotkultur.de)





**Bio Leinöl**  
nüßig – mild

[info@saatgold.de](mailto:info@saatgold.de)  
Jakob & Renate Aicher · 83308 Trostberg





# KEIM BACKSTUBE

Baumham 6 · 83349 Palling  
Tel. 086 29/98 79 555  
Fax 086 29/98 79 556



**GUTES BROT WÄCHST  
AUF GUTEM GRUND**

[www.lebenskeimbrot.de](http://www.lebenskeimbrot.de)