

Beim BROT geht's ums Ganze

... für Vielfalt
auf dem Acker

... für bäuerliche
Landwirtschaft

... für freies Saatgut

... für handwerkliche
Lebensmittel

... für handwerkliche, regionale, gute,
ehrliche und faire Lebensmittel

... für regionale Mühlen

... für regionale Handwerksbäckereien



Die Freien Bäcker
Zeit für Verantwortung e.V.

Brot auf dem kurzen Weg

Getreideanbau, agrarökologisch



Regionale Mühle

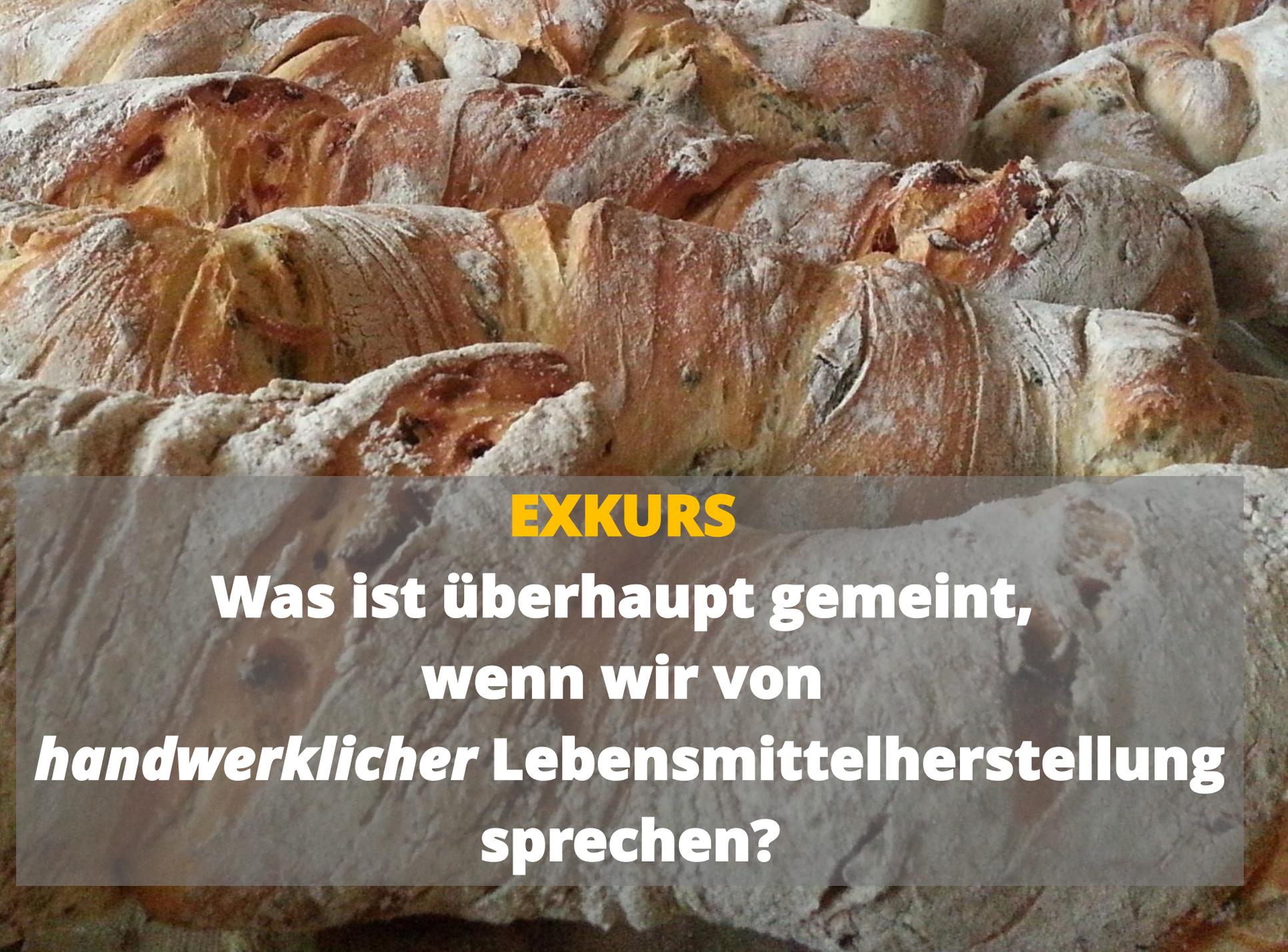
Lokale Bäckerei



Lokale Bäckerei



VerbraucherInnen



EXKURS

**Was ist überhaupt gemeint,
wenn wir von
handwerklicher Lebensmittelherstellung
sprechen?**

Handwerk

Verfahren können an die Verarbeitungsqualität regional-nachhaltig erzeugter Rohstoffe angepasst werden

statt

Rohstoffe, wie bei industriellen Fertigungsverfahren, durch standardisierte Qualitätsvorgaben und die Zugabe von Hilfs- und Zusatzstoffen an die Technik der Herstellungsverfahren anzupassen

Handwerk

Umfangreiches Wissen und handwerkliche Fertigkeiten
die in allen Phasen der Herstellung selbstständig ausgeführt werden

sorgen dafür, dass

Maschinen und Technik als Werkzeug
zur Erleichterung manueller Tätigkeit und Unterstützung der
Handfertigkeiten dienen

A close-up photograph of golden wheat stalks, showing the intricate details of the grain heads and stems. The background is softly blurred, creating a sense of depth. Overlaid on the center of the image is a semi-transparent text box containing two lines of bold, black text.

Handwerk ≠ Tradition
Handwerk = Innovation

Wo sind sie denn alle hin?

Konzentration in der Land- und Lebensmittelwirtschaft

Saatgut

In den letzten 100 Jahren sind circa 75 Prozent aller landwirtschaftlich genutzten Arten und Sorten verschwunden. (FAO)

Landwirtschaft in Europa

Rund 3 % der Landwirtschaftsbetriebe besitzen 50 % der EU-Ackerfläche. 80 % der Zahlungen im Rahmen der GAP entfallen auf 20 % der Landwirtschaftsbetriebe. Quelle: http://www.ipes-food.org/img/upload/files/CFP_ExecSummary_DE.pdf

Mühlen

1950 - 19.000 Mühlen > 2023 - 181 Mühlen

Bäckereien in Deutschland

Zwischen 2000 und 2021 gaben über 50 Prozent der Bäckereibetriebe auf.

Handel

Über 85% des Lebensmittelmarktes: EDEKA, REWE, Aldi und die Schwarz-Gruppe (u.a. Lidl)



Zeit

Preis

**„Es gibt kaum etwas auf dieser Welt,
das nicht jemand ein wenig schlechter
machen und etwas billiger verkaufen
könnte...“**

Auszug Zitat von John Ruskin

Brot auf dem langen Weg

Agrarindustrieller Getreideanbau [konventionell]



**Zentrale Getreidesilos
Zentrale Handelsmühlen**



Zentrale Brotfabriken



Supermärkte, Discount, ...



VerbraucherInnen

Wertschöpfungskette Getreide - Mehl - Brot



Leistungen und Herausforderungen des Lebensmittelhandwerks

- **Handwerk bietet viele Arbeitsplätze > ist personalintensiv und hat dementsprechend hohe Personalkosten**
- **Mangel an Mitarbeitenden und Auszubildenden - erhöht den Arbeitsdruck**
- **Steuersystem belastet den Faktor Arbeit und entlastet Kapital sowie Umweltverbrauch**
- **Überproportionaler Aufwand für Bürokratie - insbes. für kleinste und kleine Betriebe > Regelungen i.d.R. nicht risikoangepasst**
- **Lange Genehmigungsverfahren bei baulichen Änderungen**
- **Aktuell in vielen Betrieben sinkende Umsätze auf bestehender Fläche bei steigenden Kosten**
- **Die Verbraucher gerechte Kommunikation gesellschaftlicher Leistung (Bereiche: Ökologie, Soziales, Regionalwert) fällt vielen Betrieben schwer > Hierzu braucht es Messgrößen**
- **Klimawandel, Energiewende**
- **Risiken durch gestörte Lieferketten > Abhängigkeiten im Bereich Technik**
- **Risiken durch geplante Deregulierung Neuer Gentechnik**
- **Gesellschaftlicher Wandel: z.B. Ansprüche der nachfolgenden Generationen an Arbeit**

(Die Punkte der Aufzählung sind nicht gewichtet)

Was muss sich zentral ändern?

Der Aufbau nachhaltiger, regionaler Lebensmittelsysteme in Europa erfordert eine konsequente Neuausrichtung der Politik:

- Entlastung des Faktors Arbeit
- Wirkungsvoller Abbau bürokratischer Regulierungen
- True Cost Accounting realisieren
- Förderung agrarökologischer Konzepte der Land- und Lebensmittel-Wirtschaft, zur Lösung gegenwärtiger und Vermeidung zukünftiger Herausforderung – dazu gehört eine wissenschaftlich fundierte, für alle verständliche Öffentlichkeitsarbeit

Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!



Die Freien Bäcker
Zeit für Verantwortung e.V.