

**+++ kostenlose Mitgliedschaft! +++**

**INITIATIVE DEUTSCHE BROTKULTUR**  
c/o Schulz und Tebbe GmbH & Co. KG  
**Poststraße 8**

**55545 Bad Kreuznach**

**>>> oder gleich per FAX: 0231 9349071**

Fon +49 (0) 671 48 33 222  
Fax +49 (0) 231 93 49 071  
Web [www.brotkultur.org](http://www.brotkultur.org)  
eMail [info@brotkultur.org](mailto:info@brotkultur.org)

**Ja, ich will B(R)OTSCHAFTER werden!**

**bitte ausfüllen!**

Ja, wir sind eine handwerkliche Bäckerei mit meistergeführter Produktion

Unternehmen\*:

Ansprechpartner\*:

Internetseite:

Telefon Durchwahl\*:

Filialen:

email\*:

Adresse\*:

**UNSER KULTURBROT  
NACH DEN LEITSÄTZEN**

PLZ . Ort\*:

Telefon\*:

Brotname\*:

Fax\*:

Brotbeschreibung\*:

email:

... die mit \* gekennzeichneten Punkte müssen ausgefüllt werden!

**DIE LEITSÄTZE DER INITIATIVE DEUTSCHE BROTKULTUR**

**bitte lesen!**

- Ich oder unser Produktionsleiter haben den deutschen Meistertitel im Bäcker- und/oder Konditorenhandwerk.
- Wir stellen mindestens ein Brot durchgehend in handwerklicher Fertigung, weitgehend ohne industriell-chemische oder gentechnisch bedingte Backmitteln her.
- Eine Veredelung von vorgefertigten Produkten gilt nicht als Herstellung.
- Wir benennen dieses Brot eindeutig, das wir regelmäßig in unserem Sortiment führen.  
Die dauerhafte Auslistung dieses Brotes teilen wir der Initiative umgehend mit.
- Das bezeichnete Brot ist regionentypisch und gibt es so nur bei uns. Es entsteht nach unserer eigenen Rezeptur.
- Das Brot folgt den Regeln einer sinnvollen, natürlichen und gesunden Ernährung.
- Die Beschaffung der Rohstoffe/Zutaten für das Brot folgen weitgehend dem "Terroir"-Gedanken.  
Das bedeutet z.B., dass das Mehl aus einer Mühle in der Nähe des Bäckers stammt und das Getreide wiederum aus der Nähe der Mühle. Im Idealfall kann der Bäcker die Achse "Bauer-Mühle-Bäcker" darstellen.
- Die Herstellung folgt möglichst ökologischen Prinzipien.
- Der Einkauf folgt möglichst den Aspekten fairen Handels.
- Unser Brot wird tagesfrisch angeboten.
- Unser Brot wird möglichst durch ausgebildetes Fachpersonal verkauft.

Wir verbürgen uns mit unserem guten Namen für die Richtigkeit unserer Selbstauskunft.

**bitte ankreuzen!**

Die einfache Teilnahme an der **INITIATIVE DEUTSCHE BROTKULTUR** ist kostenfrei.

Ich bin einverstanden, dass mein Unternehmen und unser Kulturbrot in verschiedenen Medien vorgestellt wird.

Ich sende der INITIATIVE schnellstmöglich ein Foto unseres Kulturbrotes mit eindeutiger Bezeichnung per Post oder email.

Ich will regelmässig über die Aktivitäten der **INITIATIVE DEUTSCHE BROTKULTUR** informiert werden.