



KraichgauKorn – die Marktgemeinschaft aus regionalen Landwirten, Müllern und Bäckern, steht für garantiert „natürlich“, also ohne chemische Zusätze oder Gentechnik erzeugtes Getreide und Getreideprodukte. Die akribische Kontrolle reicht vom Acker bis in die Backstube.

Alles unter Kontrolle bei KraichgauKorn – vom Acker bis zur Backstube

Gemeinsam Gutes schaffen! Dazu ziehen bei der erfolgreichen Marktgemeinschaft alle an einem Strang – zur Freude der Umwelt und der immer größeren Kundenschar

Gemeinsam Gutes schaffen! So heißt die Lösung der Marktgemeinschaft KraichgauKorn w.V. Diese Gemeinschaft wächst und gedeiht. Infolgedessen wird auch immer mehr Gutes geschaffen, für den Verbraucher und für die Umwelt.

UNGESPRITZTES GETREIDE – GESUNDE BACKWAREN

Worum geht's? Um Korn aus dem Kraichgau, natürlich, wie der Name ja schon sagt. Aber es handelt sich natürlich nicht um x-beliebiges Korn, das von x-beliebigen Landwirten allein nach dem Prinzip der Mengenmaximierung hergestellt wird. Nein, die Marktgemeinschaft KraichgauKorn, gegründet 1990, ist ein Zusammenschluss von engagierten Bauern, Müllern und Bäckern aus

der Region, die bundesweit ebenso beispielhaft wie beispiellos Lebensmittel im Getreidebereich unter dem Credo der Naturbelassenheit in allen Stufen bis hin zum Verbraucher erzeugen und vermarkten.

Auf den Getreidefeldern wird konsequent auf chemischen Pflanzenschutz und gentechnisch veränderte Organismen verzichtet. Mineralische und organische Düngung werden genauestens angepasst an den Nahrungsbedarf der Pflanzen. Nach der Ernte wird das Getreide sorgfältig getrennt gelagert und ausschließlich durch ge-

zielte Kühlung und Belüftung lagerfähig gemacht. Nach der Vermahlung wird daraus in den Bäckereien das vielfältige Brot und Brötchensortiment gebacken.

Durch die einzigartige Getreide- und Mehlqualität ist es gelungen, die Vielfältigkeit der Backwaren moderner Bäckereien auch mit ungespritztem Getreide zu erreichen. Bei den Bäckereien wird neben dem altherkömmlichen Sauerteigbackverfahren im Brotbereich auf die ausschließliche Verwendung von Kraichgau Korn-Mehl geachtet.

Eine zentrale Säule beim Geschehen stellt die unabhängige – und selbstverständlich immer unange-

kündigte – Kontrolle vom Feld bis zum Brötchen durch vereidigte Sachverständige dar. Kontrolliert wird auf den Äckern und in den bäuerlichen Erzeugerbetrieben, in den Getreidelagern und den Mühlen.

Wie Klaus Dobler, Müllemeister und Inhaber der Störmmühle in Knittlingen, beschreibt, produzieren die KraichgauKorn-Landwirte inzwischen auf über 2000 Hektar Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer und Einkorn. Das entspricht ungefähr der Fläche von 2800 Fußballfeldern und ergibt jährlich, je nach Wetter, rund 3000 Tonnen frisches ungespritztes KraichgauKorn-Getreide. In der Störmmühle wird dieses während der Ernte angeliefert. „Aus jeder Anlieferung erstellen wir ein Durchschnittsmuster“, erklärt Klaus Dobler, Müllemeister und Inhaber der Störmmühle. „Diese Muster

werden unter anderem auch auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Nur wenn alles sauber ist, geht es auf die Mühle. Kontrolliert wird anschließend nochmal in den Backstuben der Bäckereien. Durch die detaillierte Dokumentation und die Aufbewahrung von Rückstellmestern jeder Anlieferungsparterie, ist es bei Auffälligkeiten einer Laborprobe jederzeit möglich, den Verursacher eines „Grundsatzverstößes“ ausfindig zu machen.

„SAUBERES“ KORN FREUT KUNDEN UND BIENEN

Bäckereien, die auf KraichgauKorn umgestellt haben und als KraichgauKorn-Bäcker zertifiziert wurden, gehören zu den Betrieben, die auch anderweitig vielfach ausge-

zeichnet werden und der Bäckereihandwerkstradition eng verbunden sind. Die Überzeugung, dass alles getan werden muss, die Kunden mit ehrlichen Lebensmitteln zu versorgen, ist die Triebfeder für diesen entscheidenden Schritt zu einem vertrauensvollen Produkt. Das begeistert die Kunden, wie der starke Zulauf beweist! KraichgauKorn und die Grundsätze der Marktgemeinschaft begeistern aber nicht nur die Kundenschaft, sondern auch die Insekten. Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel wird die Biodiversität gefördert. Die Insekten finden auf den KraichgauKorn-Feldern blühende Ackerwildkräuter und damit Pflanzen, die sie zum (Über)leben brauchen. Bienen wurden KraichgauKorn wählen, und wer sie fördern will, tut's auch!

JaRo



Insekten finden zwischen Getreide und Wildkräutern auf den Äckern von KraichgauKorn einen Lebensraum. Nicht zuletzt die Bienen danken das mit eifriger Aktivität. Fotos: Dobler



KRAICHGAUKORN IN KÜRZE

- beste Getreidesorten mit hervorragenden Backeigenschaften
- Anbau ohne Gentechnik (VLOG zertifiziert)
- Anbau ohne chemische Pflanzenschutzmittel
- Besatz von Ackerwildkräutern und Lebensraum etlicher Tiere zur Bewahrung der biologischen Vielfalt
- angepasste Düngung
- Abgrenzung durch Acker- und Blühstreifen
- unabhängige Kontrollen vom Saat Korn bis zum Mehl durch einen vereidigten Sachverständigen und das Land Baden-Württemberg
- regionale Produktion
- Eigenvermarktung



Die Störmmühle in Knittlingen mahlt pro Jahr, je nach Wetter, rund 3000 Tonnen frisches, ungespritztes KraichgauKorn-Getreide zu Mehl mit erstklassigen Backeigenschaften.

BAUERN

MÜHLE

Störmmühle

Natürlich anders.

OHNE GENTECHNIK

100% UNGESPRITZT

HEILIG

KRAICHGAU KORN

<p>BÄCKER</p> <p>Bäckerei Kössler Heilbronnerstr. 1 75447 Sternenfels T 07043 3424</p> <p>Bäckerei Schimmel Viktoriastr. 30 76287 Mörsch T 07242 3206</p>	<p>Böser's Backstube Kirchstr. 22 76694 Forst T 07251 300 231</p> <p>Bäckerei Meier Goethestr. 31 76135 Karlsruhe T 0721 8315 137</p> <p>Bäckerei Schmidt Ritterstr. 7 76133 Karlsruhe T 0721 6699 2900</p>	<p>Bäckerei Lang Friedensstr. 13 76351 Linkenheim T 07247 7150</p> <p>Bäckerei Dietz Richard-Wagner-Str. 48 76316 Malsch T 07246 1425</p> <p>Bäckerei Stiefel Schwarzdorfstr. 55 75015 Bretten T 07252 2445</p>	<p>Bäckerei Münchinger Hauptstr. 64 76327 Söllingen T 07240 5321</p> <p>Bäckerei Reinmuth Im Mittelfeld 3 76135 Karlsruhe T 0721 868 883</p> <p>Naturbackstube Weber Schwarzwaldstr. 54 76571 Gaggenau T 07224 6229 887</p>
--	---	---	---