

Märkisches Landbrot

„Wir sind aus dem Markt ausgestiegen“

Die Berliner Brotbäckerei Märkisches Landbrot ist eine Lieferbäckerei ohne eigene Läden mit 49 Beschäftigten und einem Umsatz von etwa sieben Millionen Euro im Jahr. Kürzlich wurde die Bäckerei in Leipzig mit dem Green-Blue-Energy-Factory Award ausgezeichnet, ein europäisches Gütesiegel für nachhaltige Energiemodelle in der gewerblichen Wirtschaft. Die BERLINboxx hat das zum Anlass genommen, mit Christoph Deinert, dem Geschäftsführer des 80 Jahre alten Traditionsunternehmens aus Neukölln, zu sprechen.

Herr Deinert, was ist denn eigentlich Ihr Lieblingsbrot?

Das Holzofenbrot, weil es einen ganz eigenen, rauchigen Geschmack hat und mit regenerativer Energie gebacken wird.

Die meisten Bäckereien klagen über schwankende Rohstoffpreise. Wie sehr haben diese Schwankungen eigentlich auch Einfluss auf Ihr Unternehmen?

Wir sind aus dem Markt ausgestiegen, wir zahlen unseren Lieferanten keine Börsenpreise. Denn wer einen hochwertigen Rohstoff produziert und Risiken eingeht, soll nach unserer Überzeugung auch deren Wert bestimmen können. Darum legen bei uns die Bauern die Preise fest. Sie sind somit nicht mehr das schwächste Glied in der Wertschöpfungskette, können vernünftig wirtschaften und hervorragende Qualität anbieten. Unser Firmenziel ist nicht aufs größer werden ausgerichtet.



Nicht immer kommt das Getreide aus der Region

Welche Ziele haben Sie denn dann?

Uns geht es darum, durch konsequent ökologische Produktion mit biologischen Rohstoffen zur Gesundheit der Erde beizutragen und dem Wohlbefinden der Menschen zu dienen. Weiter steigern wollen wir uns bei der Brotqualität und der Nachhaltigkeit. Märkisches Landbrot ist Mitbegründer der fair & regional-Charta Berlin-Brandenburg. Mindestens zehn Prozent des Jahresüberschusses nach Steuern geben wir für Spenden und Sponsoring von ökologischen und sozialen Projekten aus.

Warum machen Sie das?

Ich bin davon überzeugt, dass es mittelfristig keine Zukunftsperspektive gibt,



Christoph Deinert zeigt die Besonderheiten des Holzofens



Ökologische Produktion mit biologischen Rohstoffen sind das Erfolgskonzept

ohne eine nachhaltige Wirtschaftsweise. Erste Priorität hat bei uns Ökologie, danach folgen Ökonomie und soziale Nachhaltigkeit. Hoffnung setze ich in die vielen jungen Leute, denen bewusst ist, dass sie persönlich mit ihrem Einkauf bestimmen, wie ihre Lebensmittel hergestellt werden.

Ganz groß im Trend stehen derzeit regionale Wertschöpfungsketten. Können Sie denn Ihr Getreide ausschließlich aus der Region bzw. aus Deutschland erwerben?

Wir versuchen Getreide von Demeterbauern aus Brandenburg zu kaufen. Das Wachstum hängt vom guten Boden und der Pflege, aber auch vom Wetter ab. Daher ist es nicht immer gewährleistet,

dass wir unseren Bedarf aus der Region decken können.

Vor kurzem haben Sie ein Bilanzierungsmodell namens „Gemeinwohl Ökonomie“ vorgestellt. Was soll das sein?

Aus meiner Sicht ist es das erste Instrument, das Nachhaltigkeit messbar macht – und zwar branchenübergreifend. Im Prinzip erfasst die Gemeinwohl-Bilanz über ein Punktesystem, mit welcher Leistung ein Unternehmen die Gesellschaft freiwillig in ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten unterstützt. Die Vision dahinter ist eine Kompensation dieser Leistung durch steuerliche Erleichterungen aus dem Topf eingesparter Umwelt- und Sozialfolgekosten. (js)

Foto: Märkisches Landbrot, BERLINboxx