



Linzgau Korn®

Für jeden das Beste.

Unsere Agenda für dieses Impulsreferat

- ▶ Landbäckerei Baader
- ▶ Die Idee LinzgauKorn
- ▶ Stand heute
- ▶ Perspektiven „Für jeden das Beste ? !“



seit 1787



Format- und Konzeptflut und Überall-Erhältlichkeit







Projektpartner bei LinzgauKorn®

14 Landwirte (8 QZ Ba.-Wü., 6 Bio Ba.-Wü.)

Stelzenmühle

Landbäckerei Baader, Frickingen

seit Mai 2009 Bäckerei Heger, Immenstaad

Was uns bewegt...

-  *Regionale Zusammenarbeit*
-  *Fairer Handel*
-  *Sicherung und Schaffung von
Arbeitsplätzen in der Region*
-  *Naturnaher Anbau*
-  *Hohe Qualität & Transparenz auf allen Ebenen*

Qualitätskriterien und Anbau Richtlinien

PLENUM Erzeugungskriterien

QZ-BW Vorschriften

Bio-Zeichen BW

Projektspezifische Richtlinien



Produkte und Anbaufläche

Getreide Sorten: Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Hafer, (Außerdem testen unsere Landwirte in dieser Saison Sonnenblumen und Leinsaat im Anbau)

Geplante Getreidemenge 2019 700t

Geplante Mehlmenge 2010 500t

<i>Anbaufläche gesamt</i>	<i>ca. 170 ha</i>
<i>davon Bio</i>	<i>ca. 45 ha</i>
<i>und QZ BW</i>	<i>ca. 125 ha</i>

In den Bäckereien ist das komplette Angebot der Backwaren aus LinzgauKorn® Mehl. Ausnahmen nach Absprache (bis zu 5%)

Das LinzgauKorn® Mehl gibt es auch in Haushaltsgrößen zum selber backen.

Ackerrandstreifen

- *3m breiter Blühstreifen entlang der LinzgauKorn® Äcker*
- *markiert mit LinzgauKorn® Ackerschild zur Wiedererkennung*
- *sortenreiches Blütenangebot von Sommer bis Herbst*
- *großer Nutzen für Honig- und Wildbienen und viele weitere Insekten*

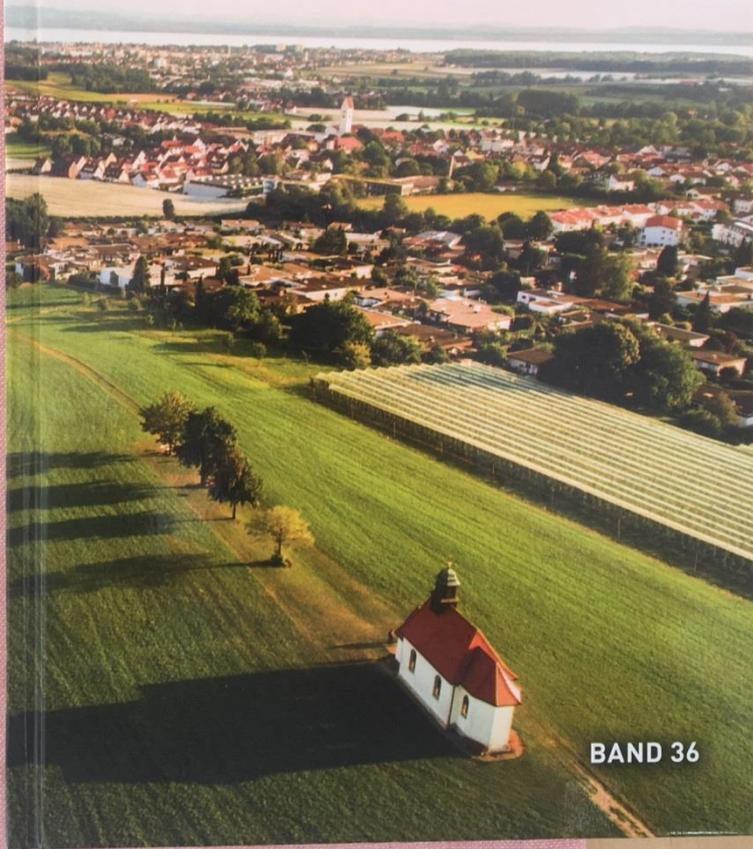








LEBEN AM SEE



BAND 36

OPA FRIDOLIN UND DIE LANDWIRTE

Im Projekt „Linzgau Korn“ verbinden sich Landwirte, Bäcker und eine Mühle zu gelebtem Umweltschutz.

CORINNA RAUPACH

Opa Fridolin duftet frisch, würzig und mild-säuerlich. Seine feste Kruste bröseln zart beim Anschneiden, darunter ist er feinporig und sanft aromatisch. Opa Fridolin ist nicht irgendein Dinkelbrot. Er ist eine Hommage an Fridolin Baader den Jüngeren, der beschloss, ganz aufs Backen zu setzen. Und er ist knuspriger Natur- und Landschaftsschutz. Denn der Dinkel, der für Opa Fridolin verbacken wird, wächst im Umkreis von höchstens 60 Kilometern um die Bäckerei Baader in Frickingen. Er wird nur dann gespritzt, wenn ihm ein Schädling ans Korn will, und an den Randstreifen dieser Felder bieten Blumen und Gräser den Bienen Nektar bis zum Herbst. Und wer ihn anbaut, verdient gutes Geld. Opa Fridolin ist nämlich aus Linzgau Korn.

Die Idee dazu hatte Bäckermeister Josef Baader aus Frickingen vor mehr als zehn Jahren. „Die Landwirte, die bei mir einkauften, sagten: Deine Brezeln werden immer teurer und ich bekomme immer weniger für mein Getreide“, erzählt er. „Umgekehrt bin ich umgeben von Getreidefeldern und kenne die Leute gar nicht, die sie bearbeiten.“ Er holte Landwirte, Bäcker und einen Müller an einen Tisch. Sie diskutierten heftig: Wie viel Erlös braucht ein Landwirt, um sein Getreide rentabel zu produzieren? Welche Umweltstandards können oder müssen eingehalten werden? Welche Qualitätskriterien muss das Korn erfüllen, um das Backwerk? Wie sorgt die Mühle dafür, dass Linzgau Korn mit anderem vermischt? Wer garantiert das alles?

Das Konzept für Linzgau Korn: ein regionales Getreide, das in der Stelzenmühle in Bad Wurzach gemahlen wird. Die Landwirte bekommen dafür einen Weltmarktpreis für Weizen. Die Bäcker bekommen dafür einen Weltmarktpreis für Weizenbrot. Die Landwirte bekommen dafür einen Weltmarktpreis für Weizenbrot.

„Für jeden das Beste“ ...

**... das ist LinzgauKorn[®] und dafür steht die
Marke !!**







Vielen Dank !!

