



[www.wasserschutzbrot.de](http://www.wasserschutzbrot.de)

# Wasserschutz-Bäckerei werden

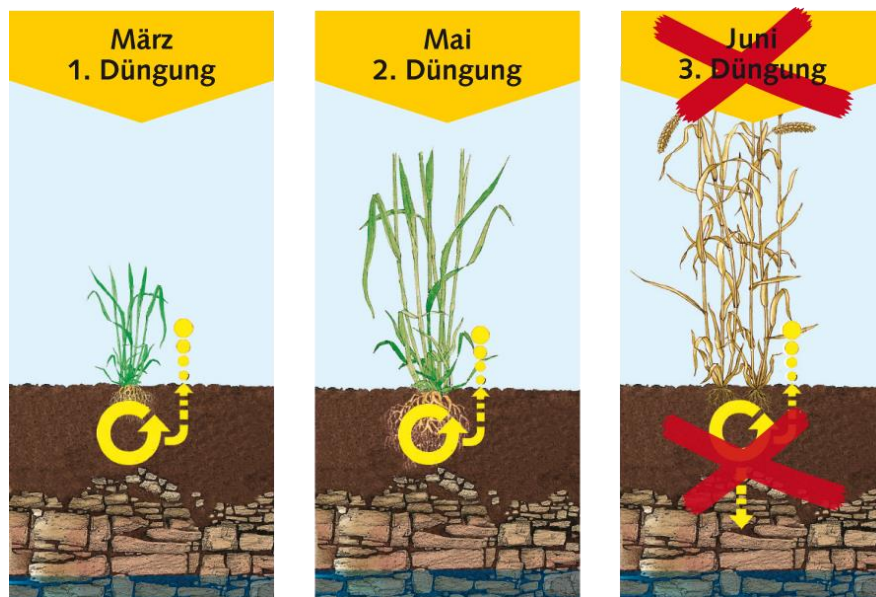


Ein Projekt der Regierung von Unterfranken, Regierung von Oberfranken  
und Regierung von Mittelfranken im Rahmen der  
**AKTION GRUNDWASSERSCHUTZ – Trinkwasser für Bayern**

## DAS PRINZIP

Grundwasser ist die Quelle für unser Trinkwasser, daher muss es besonders geschützt werden. Beim Anbau von Getreide bringen Landwirte Stickstoffdünger in mehreren Gaben aus. Im Boden wird der Stickstoff zu Nitrat umgewandelt, das über das Grundwasser in die Trinkwasserbrunnen gelangen kann.

Die Wasserschutz-Landwirte verzichten beim Anbau ihres Backweizens auf die letzte Stickstoff-Gabe. Somit verringert sich das Risiko der Nitrat-Auswaschung in das Grundwasser: Es ist ohne teure Aufbereitung als Trinkwasser nutzbar.



Das grundwasserschonend angebaute Getreide wird in den Mühlen getrennt vermahlen und auch separat gelagert. Anschließend gelangt dieses Mehl ausschließlich zu den an diesem Projekt beteiligten Bäckern.

Die Wasserschutz-Bäcker stellen aus dem weniger gedüngten Backweizen hochwertiges Brot oder andere Backwaren her, obwohl der Weizen einen geringeren Gehalt an Klebereiweiß besitzt.

Das handwerkliche Geschick, die Verwendung regionaler Rohstoffe und das Bekenntnis zur Heimat, verbunden mit der Sicherung von Arbeitsplätzen, vereint diese regionalen Handwerksbäckereien – zusammen mit den Landwirten, den Wasserversorgern und der Mühle – innerhalb dieses außergewöhnlichen Projekts.

## WER MACHT BEREITS MIT?

Alle Informationen dazu finden Sie unter [www.wasserschutzbrot.de](http://www.wasserschutzbrot.de)

# KRITERIEN FÜR WASSERSCHUTZ-BÄCKER

## Anforderungen an die Bäckereien

- Lage der Bäckerei in Unterfranken, Mittelfranken oder Oberfranken
- Kennzeichnung der Bäckerei als Wasserschutz-Bäckerei, mit den zur Verfügung gestellten Werbemitteln

## Mehl

Die Bäckerei entscheidet selbst, in welchem Umfang sie das Projekt-Mehl einsetzt. Zwei Arten mit folgenden Mindestanforderungen sind möglich:

<b>Wasserschutzbrot</b>	<b>Wasserschutz-Bäckerei</b>
<b>Ein oder mehrere Brote werden mit Wasserschutzweizen gebacken</b>	<b>Ein Teil des insgesamt verbrauchten Weizenmehl in der Bäckerei wird auf Wasserschutzweizen umgestellt</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ gesamter Weizen, der im Wasserschutzbrot verwendet wird, ist Wasserschutzweizen</li><li>✓ Mindestanteil im Brot: 60% Wasserschutz-Weizen, nur dann darf Brot als Wasserschutzbrot ausgelobt werden</li><li>✓ Wasserschutzbrot muss täglich angeboten werden, ganzjährig; Brotsorte kann gewechselt werden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Mindestabnahmemenge: Mindestens 30 % des gesamten Weizenmehls (Jahresbedarf) <u>oder</u> der gesamte Brotweizen in der Bäckerei wird durch Wasserschutzmehl ersetzt</li><li>✓ Auslobung von Wasserschutzbrot, wenn mind. 60 % Wasserschutzweizen im Brot enthalten ist</li></ul>

- Die Bäckerei meldet die voraussichtlich benötigte Mehlmenge für das Folgejahr und die Nutzungsform des Wasserschutzweizens bis spätestens Ende Juli an die Projektleitung
- Das entsprechende Mehl muss aus einer der Vertragsmühlen stammen
- Ausnahmeregelung: bei schlechter Ernte oder fehlender Verfügbarkeit darf alternatives, vergleichbares Mehl eingesetzt werden (Parameter hierfür werden noch festgelegt)

## Kennzeichnung

- Eindeutige Kennzeichnung der Wasserschutzbrote bzw. der Bäckerei mit den zur Verfügung gestellten Werbemitteln

## Kontrolle

- Das System basiert in erster Linie auf der Eigenkontrolle der Bäckereien
- Zusätzlich können durch die Projektleitung unangemeldete Kontrollen durchgeführt werden
- Eine schriftliche Mengenbestätigung der Müller sowie eine Dokumentation der Einkaufs- und Verbrauchsmengen muss jährlich der Projektleitung gemeldet werden
- Bei Verstößen gegen die Richtlinien sind Sanktionen möglich

# IHR WEG ZUR WASSERSCHUTZ-BÄCKEREI

- Interesse an der Thematik
- Erster Selbst-Check: Können Sie die Kriterien erfüllen?

- Informationsgespräch mit Frau Nefzger (Kontaktdaten siehe hinten)
- Vor-Ort-Besuch bei Ihnen in der Bäckerei
- Möglichkeit des Bezuges von Test-Mehl bei einer Vertragsmühle

- Unterzeichnung der Selbstverpflichtungserklärung
- Schriftliche Angabe der benötigten Mehlmenge für ein Jahr

- Entwicklung von Kommunikationsmitteln für Ihre Bäckerei im Rahmen des Projektes (Flyer, Plakate...)
- Einbindung Ihrer Bäckerei in die Website [www.wasserschutzbrot.de](http://www.wasserschutzbrot.de)

- Los gehts!

# GUTE GRÜNDE, WASSERSCHUTZ-BÄCKEREI ZU WERDEN

- ✓ Aktiver Einsatz für den Schutz des Grundwassers und der Umwelt
- ✓ Wissen wo's herkommt: Information über alle Landwirte, die Wasserschutz-Weizen erzeugen
- ✓ Kommunikation von Regionalität und Grundwasserschutz in Ihrer Bäckerei als Verkaufsargument
- ✓ Erhalt regionaler Erzeugungs- und Verarbeitungsstrukturen durch Warenbezug aus der Region
- ✓ Einbindung in ein großes Netzwerk aus Wasserversorgern, Landwirten, Müllern und Bäckern
- ✓ Presse- und Öffentlichkeitsarbeit durch das Projekt

## KONTAKT



### Projektleitung

Christian Guschker  
Regierung von Unterfranken  
Projektleiter der AKTION GRUNDWASSERSCHUTZ  
Tel.: 0931/380-1365  
[christian.guschker@reg-ufr.bayern.de](mailto:christian.guschker@reg-ufr.bayern.de)

### Ansprechpartnerin

Nicole Nefzger  
FiBL Deutschland e.V.  
Tel.: 069/713 76 99 - 42  
[Nicole.Nefzger@fibl.org](mailto:Nicole.Nefzger@fibl.org)