



**Einladung zum Tag des Deutschen Butterbrots:  
„Was ist und was braucht ein gutes Brot?“  
Was gibt es Köstlicheres als ein duftendes Brot mit frischer Butter?**

**Datum:** Freitag, 29. September | **Zeit:** 13:45 Uhr bis 15:15 Uhr  
**Ort:** Ökodorf Brodowin, Hofladen, Brodowiner Dorfstraße 89, 16230 Chorin OT Brodowin

Sehr geehrte Damen und Herren,

am letzten Freitag eines jeden Septembers würdigen die Deutschen ihre geliebte Stulle. Es ist der Tag des Deutschen Butterbrots. 2017 fällt dieser auf den 29. September. Ein Butterbrot stand ursprünglich für eine mit Butter bestrichene Scheibe Brot. Inzwischen versteht man darunter eine belegte Brotscheibe nicht nur mit Butter, sondern wahlweise auch mit Süßem oder Herzhaftem.

Für Slow Food Deutschland ist am Aktionstag die klassische Butterstulle der „Star“ des Tages. Der Verein lädt deshalb in Kooperation mit dem Ökodorf Brodowin und Märkisches Landbrot in das Ökodorf Brodowin in Chorin ein, wo sich alles um diese beiden Lebensmittel und ihre Herstellung dreht: Das Brot und die Butter. Was brauchen ein gutes Brot und gute Butter, um die Slow-Food-Kriterien von gut, sauber und fair zu erfüllen? Die einzelnen Schritte handwerklicher Backkunst, angefangen beim Korn, und der Butterherstellung werden unter die Lupe genommen. Und dabei geht es auch bei der Butter ums Ganze: Während einer Hofführung erfahren die Gäste alles Wichtige zur nachhaltigen Haltung der Kühe auf der Weide, ihrer Fütterung bis hin zur Weiterverarbeitung der Milch in der Molkerei. Besondere Berücksichtigung finden die regionalen Wertschöpfungsketten.

Bei einer einfachen und rustikalen Verkostung können sich die Teilnehmenden ihre Stulle selber schmieren und brauchen sich die Butter nicht vom Brot nehmen lassen. Sie probieren verschiedene Brot- und Buttersorten, verfeinert mit Salz und Kräuter und ein bisschen Gemüse. In gemeinsamer Runde können sie alle noch offenen Fragen stellen und sich weiter informieren.

**Akteure vor Ort sind:**

- **Peter Krentz**, Geschäftsführer Ökodorf Brodowin
- **Joachim Weckmann**, Geschäftsführer Märkisches Landbrot
- **Marcus Baller**, Meierei Brodowin

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

Bitte melden Sie sich bis Mittwoch, 27. September 2017 verbindlich bei Slow Food Deutschland an unter: Andrea Lenkert-Hörrmann, [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de), Tel: 0151-153 08186.

**Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln**

Für die Fahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfehlen wir:

Hinfahrt: Regionalzug RE ab Berlin Hbf um 12:17h – Ankunft Chorin: 13:17h.

Rückfahrt: Chorin ab 15:42h - Ankunft Berlin Hbf 16:47h oder

Chorin ab 16:42h – Ankunft Berlin Hbf 17:48h

Für diese Zugverbindungen organisieren wir einen Shuttle vom Bahnhof Chorin zum Ökodorf Brodowin. Bitte bei Anmeldung vermerken, wenn Shuttle gewünscht!

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Email: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Unter dem Motto „**25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist**“ feiert Slow Food Deutschland 2017 das 25-jähriges Vereinsjubiläum. 25 Veranstaltungen bundesweit laden Verbraucher zum Mitmachen ein und rücken Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen ökologischer Nachhaltigkeit stehen. Die thematische Bandbreite der Veranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung.

**Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als **Slow-Food-Mitglied** ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

\*\*\*\*\*

Das **Ökodorf Brodowin**, 70 km nordöstlich von Berlin, zählt mit einer Anbaufläche von über 1200 ha Ackerland und 30 ha Gemüseanbau, 230 Milchkühen, 230 Milchziegen, 1600 mobilen Legehennen sowie Brüderhähnen und einer **hauseigenen, gläsernen Meierei** zu den großen Demeter-Betrieben Europas. Bereits 1991 gegründet, gehört der Betrieb zu den Bio-Pionieren Ostdeutschlands. Vor allem in Berlin und Brandenburg werden unter der Marke „Ökodorf Brodowin“ frische Trinkmilch, Butter, Quark, Käse, Gemüse, Säfte, Öle und auch Fertiggerichte aus eigener, bio-dynamischer Erzeugung verkauft. Im Bio-Fachhandel zählt „Ökodorf Brodowin“ zu den großen Regionalmarken Brandenburgs.

\*\*\*\*\*

Seit 1930 backt **MÄRKISCHES LANDBROT** in Berlin-Neukölln. Als Joachim Weckmann 1981 die Bäckerei übernahm wurde auf Bio-Vollkornbrote gewechselt, seit 1992 in Demeter-Qualität. Das Getreide wird fast ausschließlich von Demeter-Bauern aus dem Umland bezogen und täglich frisch auf eigenen Steinmühlen vermahlen. Das enge Verhältnis zu den Bauern umfasst gemeinsame Projekte zur Rekultivierung alter Getreidesorten sowie Vereinbarungen fairer Getreidepreise, die über den runden Tisch Getreide „Märkischer Wirtschaftsverbund“ besprochen von den Bauern festgelegt werden. Sauerteige, Backferment und Bio-Hefe Brote werden mit Quellwasser aus dem eigenen Hausbrunnen angesetzt. Traditionelles Backhandwerk und moderne HighTech Geräte, die den Umweltschutz fördern sowie eine nachhaltige Firmenführung – Bilanzen von Gemeinwohlökonomie und EMAS Ökoaudit – zeichnen die Brotbäckerei ganz besonders aus. Siehe auch facebook und [www.landbrot.de](http://www.landbrot.de)

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Email: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin