

# Medien-Information

Freiburg, 17. September 2020

## WaKli`s – Brot für die Welt

**badenova bringt Landwirte, Müller und Bäcker für ein gemeinsames Wasser- und Klimaschutz-Brot zusammen**

**Mit sorgsam ökologisch angebautem Weizen aus Feldern im badenova Wasserschutzgebiet entsteht das Wasser- und Klimaschutzbrot WaKli`s-Brot. Die Grether Mühle in Sulzburg liefert das Mehl dazu, die Bäckerei Reiß-Beck in Kirchzarten backt daraus das Brot.**

In Trinkwasser-Schutzgebieten gelten strenge Regeln für Landwirte. Sie müssen Einschränkungen bei der Düngung beachten, außerdem dürfen sie nur bestimmte Fruchtfolgen anbauen. Was zunächst wie ein Nachteil klingt, wird zum Vorteil, wenn man daraus ein besonders hochwertiges Produkt schaffen kann. Ein solches Produkt bringen nun gemeinsam der Energie- und Umweltdienstleister badenova, einige betroffene Landwirte, die Grether-Mühle in Sulzburg und die Bäckerei Reiß-Beck in Kirchzarten auf den Markt: Das Wa-Kli`s Brot. Wa-Kli steht für Wasser- und Klimaschutz.

Das Geheimnis dahinter: Das verwendete Getreide wird von den beteiligten Landwirten im Wasserschutzgebiet rund um das Wasserwerk Hausen angebaut. Sie halten dabei strenge Regeln ein, zum Beispiel minimierter Einsatz von Nitratdünger, den sie durch Zwischenfruchtanbau kompensieren, weitgehender Verzicht auf Pflanzenschutzmittel etc. Das auf diese Weise produzierte Getreide wird in der Grether Mühle in Sulzburg als eigene Charge gemahlen, das heißt, es wird nicht mit anderem Getreide vermischt. So ist garantiert, dass ein Mehl entsteht, das exklusiv von der Bäckerei Reiß-Beck ausschließlich für die Herstellung des WaKli`s-Brottes verwendet wird.

„Wir sind überzeugt, dass wir mit diesem Brot das Bewusstsein für die Bedeutung eines professionellen Trinkwasserschutzes schärfen können“, so badenova Vorstand Mathias Nikolay bei der Vorstellung des Projektes. „Mit

Förderprogrammen und zahlreichen Maßnahmen engagieren wir uns hier seit Jahren, nur wird das häufig von der Öffentlichkeit gar nicht wahrgenommen, weil es zu Recht auch als Selbstverständlichkeit angesehen wird.“

Werner Räßle, Präsident des badischen Bauernverbandes (BLHV) sieht hinter Wa-kli's Brot ein nachahmenswertes Modell für viele andere Lebensmittelbereiche: „Der Kunde stärkt zum einen kleine, mittelständische und regionale Handwerksunternehmen, die in direkter Lieferbeziehung und Kommunikation miteinander stehen und trägt ebenso die Verantwortung für Klima- und Wasserschutz wie der Hersteller und Produzent dieses tollen Lebensmittels, in dem er den Mehraufwand fair entlohnt.“ Räßle weiter: „Beispielhaft sind Landwirt, Müller, Bäcker und Wasserversorger in Vorleistungen getreten und haben dieses leckere Brot entworfen - Jetzt hat es der Verbraucher in der Hand und wir würden uns freuen, wenn die Nachfrage nach WaKli's Brot dafür sorgt, dass noch mehr Landwirte, Müller und Bäcker diesem oder ähnlichen Beispielen folgen können.“

Michael Strub aus Ehrenkirchen, einer der beteiligten Landwirte ergänzt: „Das Brot steht stellvertretend für eine wasser- und klimaschützende Produktion. Wir als Landwirte können damit auch zeigen, dass wir Partner der Wasserwirtschaft sind und die Anliegen des Klima- und Wasserschutzes bewusst unterstützen.“ Auch Gustav Grether von der Grethermühle ist von der Idee angetan: „Unser Schwerpunkt liegt schon immer in der Vermahlung von Bio-Getreide. Die Mühle ist seit über 20 Jahren Demeter zertifiziert. Ich begrüße es daher sehr, dass wir hier ein regionales Produkt herstellen können, bei dem sichtbar wird, dass wir unsere Ökologie schützen und dass regionale Kreisläufe funktionieren.“ Ähnlich sieht es auch Michaela Reiß von der Reiß Beck Bäckerei in Kirchzarten: „Handwerkliche Qualität und nachhaltige Produktion sind schon immer unser Anspruch gewesen. Das erwarten auch unsere Kunden. Mit dem Wa-Kli's Brot können wir dies nun auch sichtbar machen.“

Aus der Ernte des Jahres 2020, die rund 14 Tonnen Weizen erbracht hat, hat die Grethermühle rund 10 Tonnen Ruchmehl gewonnen. Dieses Mehl wird nach Entzug des sogenannten Weißmehls aus dem Korn gewonnen, und ist wegen des höheren Anteils an Eiweißen, Vitaminen und Mineralstoffen gesünder als herkömmliches Weißmehlbrot. Ruchbrot sieht optisch aus wie ein dunkles Weizenmischbrot, ist aber geschmacklich etwas herber und kräftiger und besitzt die guten Werte eines Vollkornbrot. Aus diesem speziellen Mehl (95 Prozent) entstehen im Backofen bei Reiß Beck unter Beigabe von 5 Prozent Roggenmehl, Hefe, Salz und einem Leinsamen- und Maiscrunchquellstück (weil es über Nacht im Wasser aufquillt) die WaKli-Brote. Die Menge wird ungefähr ausreichen für 28.000 Laib Brot. Das WaKli Brot ist ab sofort – solange der Vorrat reicht- an allen Verkaufsstellen der Bäckerei Reiß-Beck in Kirchzarten, Freiburg und Umgebung (zum Preis von 4.20 Euro je 650gr Laib) zu erhalten.

Ausführliche Informationen über das WaKLI Brot gibt es ab Oktober auch auf der eigens dafür eingerichteten Homepage [www.waklis-brot.de](http://www.waklis-brot.de)

