

31.10.2022 – 09:40 Uhr

## Neu: Elfenau-Brot mit Getreide aus dem Quartier

### Neu: Elfenau-Brot mit Getreide aus dem Quartier

**Erstmals wird im Elfenau-Quartier Brot gebacken mit Getreide, das im Quartier gewachsen ist. Das macht den Weg vom Acker auf den Zmorge-Tisch im Quartier erlebbar. Erhältlich ist das Elfenau-Brot ab dem 5. November in zwei Verkaufsstellen im Elfenau-Quartier.**

«Das Elfenau-Brot soll einen direkten Bezug zum täglichen Brot herstellen und Begegnungen zwischen den Bewirtschaftern des Elfenauhofs und der Quartier-Bevölkerung begünstigen», erklärt Ueli Scheuermeier, Initiant des Elfenau-Brots. Vom Spätherbst 2021 bis Sommer 2022 konnten Quartierbewohner\*innen und Spaziergänger\*innen mitverfolgen, wie Weizen und Dinkel für das Elfenau-Brot wuchsen. Tafeln am Feldrand haben auf das Projekt hingewiesen. Im Sommer wurden zehn Tonnen Weizen und fünf Tonnen Dinkel geerntet. Den Weizen verwendet die Bäckerei Lanz für ein chüschtiges Ruchbrot, den Dinkel für ihr Dinkelbrot – solange es reicht. «Unsere Begeisterung war sofort geweckt», sagt Bäckermeister Stefan Lanz. «Getreide aus dem Quartier zu verarbeiten, entfacht die Leidenschaft für unser Handwerk zusätzlich.»

### Lebensmittel aus dem Quartier für das Quartier

Projekte, die anregen, im Quartier über nachhaltige Ernährung nachzudenken und auszutauschen, sind Teil des Arbeitskreises QUAFOD des Ernährungsforums Bern. Wenn das Konzept funktioniert, könnte es auch in anderen Quartieren umgesetzt und auf andere Produkte übertragen werden.

### Brotvernissage am Samstag, 5. November

Präsentiert wird das Elfenau-Brot erstmals am Samstag, 5. November auf dem Egghölzliplatz vor der Bäckerei Lanz. Von 10 bis 13 Uhr sind alle Interessierten eingeladen, das Elfenau-Brot zu probieren und mehr darüber zu erfahren. Zum Elfenau-Brot gibt es eine feine Suppe und Most aus der Elfenau-Hostet und Bäckermeister Stefan Lanz beantwortet Fragen.

Fotos können heruntergeladen werden auf <https://ernaehrungsforum-bern.ch/aktuell/>

### Das Elfenau-Brot

Ein chüschtiges Ruchbrot aus Weizenmehl und das beliebte Dinkelbrot bäckt die Bäckerei Lanz ab dem 5. November aus Getreide, das auf dem Elfenauhof gewachsen ist. Das geerntete Getreide reicht für rund 26'500 Elfenau-Brote à 500 Gramm, Diese werden mit einer speziellen Banderole gekennzeichnet. Gemahlen wurde in der Mühle Hindelbank und der Mühle Strahm in Münsingen. Erhältlich ist das Elfenau-Brot täglich in der Bäckerei Lanz am Egghölzliplatz und im Murifeld-Laden. Das Elfenau-Brot ist ein Gemeinschaftsprojekt von Bäckerei Lanz, Ernährungsforum Bern, Hostet-Elfenau, IG Elfenau und Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG).

Mehr erfahren: [www.ernaehrungsforum-bern.ch](http://www.ernaehrungsforum-bern.ch) ; [www.baekerei-lanz.ch/spezialitaeten](http://www.baekerei-lanz.ch/spezialitaeten)

### Kontakt:

Anna Moor, Vorstand Ernährungsforum Bern und Mitglied Verein Hostet-Elfenau, 076 322 33 13

Christina Stäubli, Präsidentin Verein Hostet Elfenau, 079 299 08 59

Karin Lanz, Geschäftsführerin Bäckerei Lanz, 031 352 76 80, [info@baekerei-lanz.ch](mailto:info@baekerei-lanz.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100897524> abgerufen werden.