

## WAS DU BEKOMMST:



- Köstliche Sauerteigbrote aus dem traditionellen Holzofen, die durch lange Teigführung, Sauerteig und Getreidevielfalt wie Emmer, Einkorn, Gerste und Buchweizen ihr einzigartiges Aroma entfalten. Auch glutenfrei möglich!
- 1 x pro Woche eine von dir gewählte Menge an Brot
- 13 Verteilerpunkte in Freiburg, die mit dem Lastenfahrrad beliefert werden:

Donnerstags ab 17 Uhr: Ober- & Unterwiehre, Stadtmitte, Herdern, Haslach, Stühlinger, Rieselfeld, Kappel



Freitags ab 14 Uhr: Vauban, Merzhausen, St. Georgen



Freitags ab 18 Uhr: Umkirch



## WAS DU GIBST:

- Verbindliche Jahresmitgliedschaft (nach 3 monatiger Probezeit)
- Einmalige Einlage (50-200 €, auch in Raten zahlbar)
- Frei gewählter monatlicher Beitrag (Empfehlung: 20-50 €, aktueller Durchschnitt 40 €)

## ICH WILL MITGLIED WERDEN



Hier geht's zum Mitgliedsformular

Hier zur Erklärgrafik!

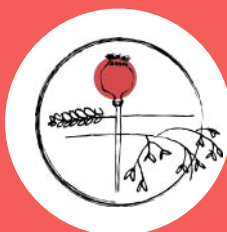
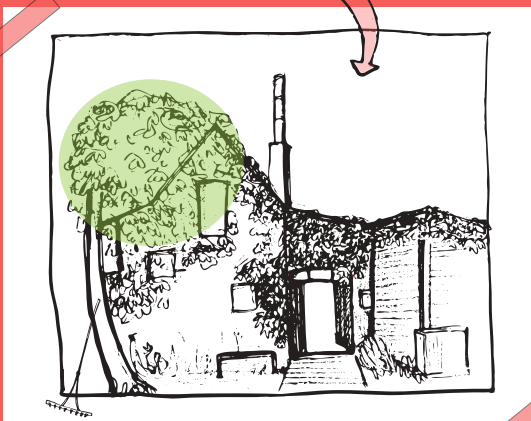


Und hier zu unserer Website



## BESUCH WILLKOMMEN!

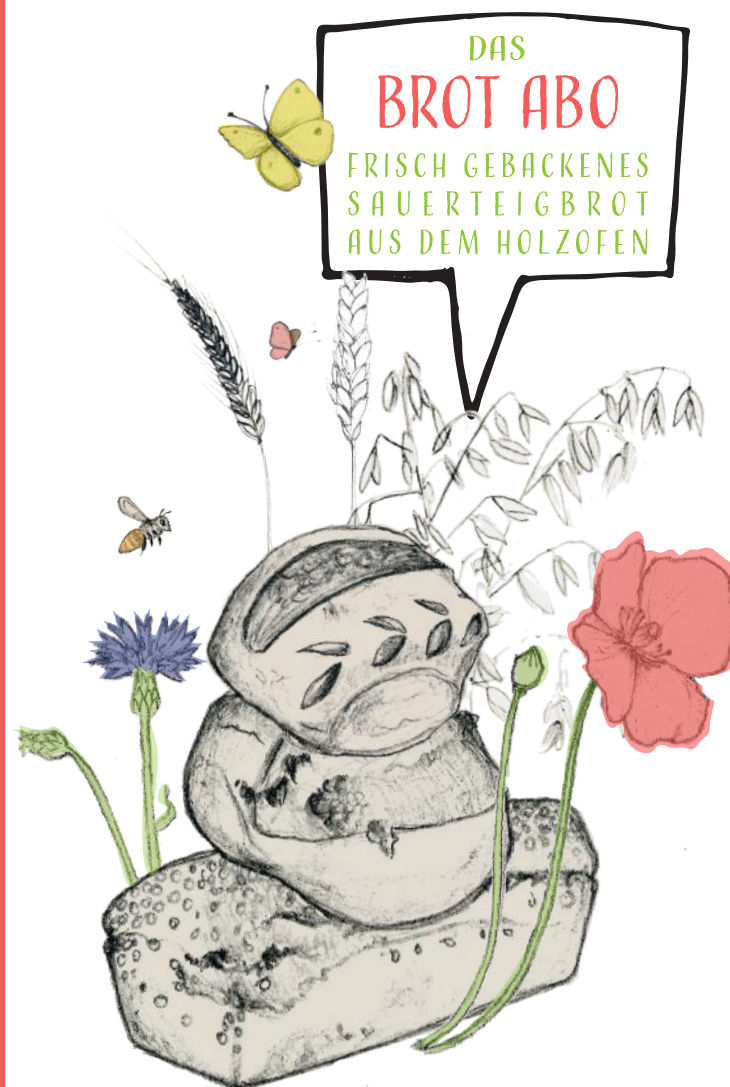
Wir backen in einem kleinen traditionellen Backhaus in Freiburg St. Georgen, Terlaner Str. 1, 79111 Freiburg im Breisgau



backhausdiversfalt.de  
holzofenbrote@posteo.de

# BACKHAUS DER VIelfALT

Freiburgs solidarische Backstube präsentiert:



REGIONAL | BIOLOGISCH | FAIR  
ÖKOLOGISCH | NACHHALTIG

## SOLIDARISCHE BÄCKEREI

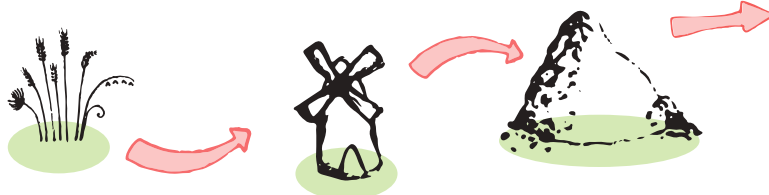
Das Backhaus der Vielfalt strebt faire Bedingungen für alle Beteiligten an. Das umfasst angemessene Löhne für die Bäcker\*innen und Landwirt\*innen, nachhaltige Anbaumethoden und eine gemeinschaftliche Organisation der Mitglieder.

Der Verein wird von den Mitgliedern getragen, d.H. Entscheidungen werden kollektiv getroffen und jede\*r ist eingeladen, sich einzubringen. Wir bieten also keine reine Dienstleistung, sondern teilen uns die Verantwortung gemeinsam.

Dazu gehört auch, dass das Getreide nach Fläche statt nach Ertrag bezahlt wird und wetterbedingte Ernteauffälle etc. nicht allein von den Produzent\*innen aufgefangen werden müssen.

Die Mitgliedsbeiträge werden ebenfalls nach eigenem Ermessen festgelegt. Das bedeutet, dass jede\*r nach eigenen Möglichkeiten teilhaben kann und gleichzeitig das Jahresbudget des Projektes kollektiv finanziert wird.

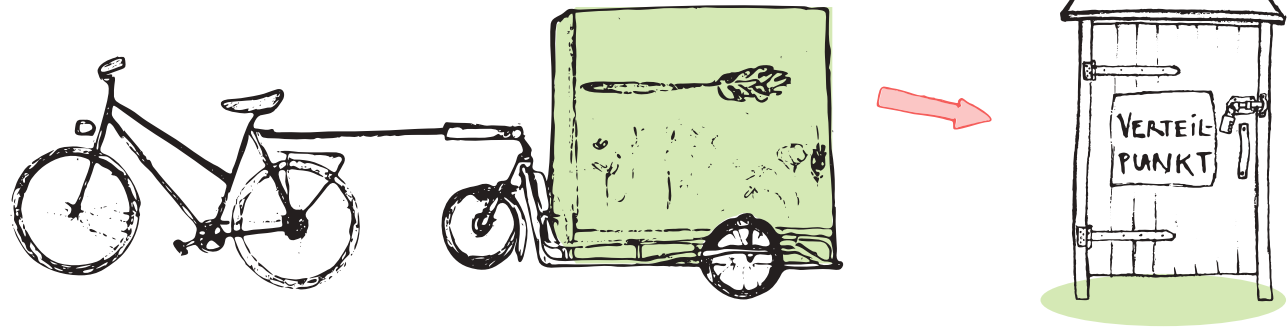
Hierzu findet Ende des Jahres eine Bieterunde statt, bei der jedes Mitglied seinen individuellen monatlichen Beitrag für ein Jahr festlegt.



## ÖKOLOGISCHE VERSORGUNG

Wir arbeiten ausschließlich mit ökologischen, kleinbäuerlichen Erzeuger\*innen bzw. Solawis und handwerklichen Betrieben aus dem Freiburger Umland zusammen. Bei der Verarbeitung des Getreides kooperieren wir mit unseren Partner\*innen, der Dachswanger Mühle und der Adlermühle.

Diese ermöglichen uns eine Vielfalt an Getreidesorten und wir unterstützen regionale Kreisläufe. Um klimaschädliche Emissionen zu reduzieren, werden die Brote mit dem E-Bike verteilt.



## ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT

Das Backhaus begreift sich als Teil einer globalen Vision, die das Ziel verfolgt, Strukturen für eine wirtschaftlich und sozial nachhaltige Gesellschaft aufzubauen, jenseits der kapitalistischen Profit- und Verwertungslogik.

Wir arbeiten ressourcenschonend und backen nur so viele Brote wie tatsächlich gebraucht werden. Dadurch entstehen kaum Lebensmittelabfälle.