

## Der Heimatbrummer steht für....

- Regionale Rohstoffe
- Biologische Vielfalt
- Einsparung von CO<sup>2</sup>
- Erlebbarer Qualität
- Stärkung der Heimischen Betriebe
- Ehrliches Handwerk



## Regionaler Partner



Den Heimatbrummer gibt es bald bei...



Mehr Informationen finden sie unter



der\_heimatbrummer

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

## Der Heimatbrummer

*Brot ist Heimat!*





## Der Gedanke hinter dem Brot....

Ich wollte ein Brot mit dem Urgetreide Emmer und den positiven Eigenschaften der Rheinischen Ackerbohne herstellen. Ich sehe es als Bindeglied, zwischen traditioneller und moderner Backkunst. Emmer ist von Natur aus resistent gegenüber Schädlingen und anderen Umwelteinflüssen. Da die Rheinische Ackerbohne viermal blüht, ist sie beliebt bei Bienen, Hummeln und anderen Nützlingen. Deshalb enthält der Heimatbrummer heimischen Honig. Apfelsaft rundet mit der fruchtigen Süße das Brot ab. Der Grundgedanke ist Rohstoffe Regional zu beziehen.

## Zu meiner Person...

Mein Name ist Klaus Götze, ich bin 29 Jahre alt und angehender Bäckermeister aus Düsseldorf. Meine Ausbildung habe ich in den Jahren 2009-2012 bei der Bäckerei Josef Hinkel in Düsseldorf gemacht.

Anschließend habe ich eine Konditorausbildung bei der Konditorei Cafe Schuster in Kaiserswerth absolviert. Normalerweise mache ich täglich den Feinbäckereiposten der Bäckerei Josef Hinkel unsicher, doch zur Zeit bin ich auf der Ersten deutschen Bäckerfachschule in Olpe, um meinen Bäckermeister zu machen.



An meinem Beruf liebe ich das kreative Arbeiten mit Rohstoffen. Ich bin der Meinung, dass es mehr als ein Beruf ist, viel mehr eine Berufung. Da alle unsere Rohstoffe Naturprodukte sind, ist es

immer wieder eine Herausforderung, diese zu verarbeiten. Wenn man die fertigen Gebäcke aus dem Ofen zieht, hat sich das frühe Aufstehen gelohnt. Ich persönlich finde, dass traditionelles handwerkliches Arbeiten in Verbindung mit Regionalität zu den besten Argumenten gehört, um zu einem Handwerksbäcker zu gehen.

## Wertschöpfungskette bleibt in der Region

Unter Berücksichtigung bestimmter Kriterien, wie beispielsweise Saisonalität und Transparenz der Erzeuger, kann

das regionale Produkt sogar eine ganze Reihe Vorteile mit sich bringen.

Umweltbewusste Landwirte bauen oft

naturnah und nach ökologischen Prinzipien an. Verringerung der Treibhausgase, durch kurze Transportwege und der Erhalt der heimischen biologischen Vielfalt sind nur einige Aspekte der Wertschöpfungskette.



Besuch bei der Familie Kremer in Linnich