

Unser Leitbild

Um die Souveränität unseres Handwerks zu bewahren und dies zukunftsfähig weiter zu entwickeln, haben im Januar 2011 Bäcker und Bäckerinnen einen neuen Verband gegründet. Dieser Zusammenschluss versteht sich als unabhängige Berufsorganisation handwerklich arbeitender Bäckerinnen, Bäcker, Konditorinnen und Konditoren.

Die freie und verantwortungsvolle Ausübung des Jahrhunderte alten Handwerks hat eine unschätzbare kulturelle und gesellschaftliche Bedeutung. Uns Bäckerinnen und Bäcker verbindet das Ziel, unser Handwerk sinnstiftend, selbstbestimmt und unabhängig auszuüben. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen die Schaffung von Lebens-Mitteln - von ‚Mitteln zum Leben‘ - und die ganzheitliche Qualität der von uns hergestellten Brote und Gebäcke.

Die Vielfalt seiner Mitglieder bereichert die Arbeit des Vereins. Unser Leitbild basiert auf einem gemeinsamen Wertekanon, der auf individuelle Weise in den Betrieben gelebt wird. Es dient als Richtschnur für die Arbeit des Vereins und wird von seinen Mitgliedern, auf der Basis neuer Erfahrungen und Erkenntnisse, weiterentwickelt. So wurde das Leitbild im Sommer 2016 überdacht und neu ausgearbeitet. Aus **Die Bäcker. Zeit für Geschmack** e.V. wurde:

Die Freien Bäcker
Zeit für Verantwortung e.V.

Zeit für Verantwortung bedeutet für uns, Verantwortung zu übernehmen für:

- **die handwerkliche Herstellung und ganzheitliche Qualität von Lebens-Mitteln**
- **den Erhalt, die Entwicklung und Weitergabe unseres Wissens und Könnens**
- **unsere ‚Wertschätzungskette‘, vom Saatgut bis zum fertigen Brot**
- **für eine soziale, faire Unternehmenskultur und ein dem Gemeinwohl verpflichtetes**

Handwerk

Die Freien Bäcker stehen interessierten Kolleginnen und Kollegen jeder Zeit Rede und Antwort. Wir sind offen für neue Mitglieder, neue Gedanken und Anregungen. Lasst uns unser Handwerk und die Freude an unserer Arbeit gemeinsam in die Zukunft entwickeln!

Verantwortung für die ganzheitliche Qualität und die handwerkliche Herstellung von Lebens-Mitteln

Handwerk basiert, nach Auffassung der Mitglieder des **Die Freien Bäcker e.V.**, auf dem Grundsatz: Gut Ding will Weile haben! Deshalb geben wir den Prozessen ihre Zeit. Das gilt von der Reifung des Getreides auf dem Acker, über die Fermentation der Vor- und Sauerteige, bis zur Ausbildung der Geschmack gebenden Kruste beim Backprozess. Mit Zeit und Erfahrung, bei der Auswahl der Rohstoffe, beim Kneten, bei der Teigreifung wie auch beim Backprozess, fördern wir die wertgebenden Merkmale und den individuellen Charakter unserer Backwaren.

Die Menschen, die sich im Verein **Die Freien Bäcker. Zeit für Verantwortung** engagieren, legen Wert auf Offenheit, Authentizität sowie auf Transparenz, die weit über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgeht. So haben wir uns selbst verpflichtet, unseren Kunden Auskunft zu geben über alle verwendeten Zutaten und die Herstellungsprozesse. Bei der handwerklichen Herstellung unserer Brote und Gebäcke werden keine isolierten Zusatzstoffe verwendet. Vormischungen und industriell hergestellte Fertigprodukte sind für die zertifizierten Betriebe tabu. Zertifiziert werden Betriebe, die ihre Prozessabläufe und Gebäcke regelmäßig von unabhängigen Fachexperten des Instituts für Getreideverarbeitung (IGV GmbH) überprüfen lassen.

Schöpferisches Tun verlangt all unsere Sinne. Durch genaues Betrachten, Riechen, Tasten, Fühlen und Schmecken und das Sammeln von Erfahrungen entwickeln wir das notwendige Gespür für die Qualität und den Wert der Zutaten und der von uns hergestellten Lebens-Mittel. Zweifellos nutzen wir bei der Ausübung unseres Handwerks Maschinen. Doch setzen wir diese - im Sinne des ‚Prinzips Handwerk‘ - als Werkzeuge ein. Das bedeutet, Maschinen und Geräte dienen der ökonomischen Umsetzung werterhaltender Herstellungsverfahren. Die Entwicklung, Handhabung und beständige Anpassung der Herstellungsverfahren an die Qualität der Rohstoffe, erfordert die Anwendung von umfassendem Wissen und handwerklichem Können. Letztendlich ermöglicht die über Jahre gesammelte Erfahrung, unserem Anspruch an den ganzheitlichen Wert der von uns hergestellten Lebens-Mittel, gerecht zu werden.

Verantwortung für den Erhalt, die Entwicklung und Weitergabe unseres Wissens und Könnens

Die Freien Bäcker unterstützen sich gegenseitig. Dazu gehört auch, dass wir unser Know-how, unsere Kreativität und unsere Phantasie zusammen bringen und teilen. Die Zusammenarbeit ermöglicht, unser Wissen und handwerkliches Geschick gemeinsam weiter zu entwickeln. So bearbeiten wir Themen wie: - Die Berücksichtigung aller Faktoren, die auf die Beschaffenheit und den Wert der von uns verarbeiteten Rohstoffe einwirken; - Die Begutachtung der Qualität unserer Gebäcke und die Weiterentwicklung werterhaltender Herstellungsverfahren. Dies unterstützt uns sowie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue, souverän, schöpferisch und mit Freude tätig zu sein. Zur praxisnahen Weiterbildung organisieren wir Arbeitskreise, Seminare und den Austausch von Mitarbeitern. Die fachliche Basis der Weiterbildung wird durch die ‚Grundregeln des Vereins für die handwerkliche Herstellung von Brot und Backwaren‘ definiert.

Neue Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung prüfen wir auf ihre Verwendbarkeit. Sie sind für uns dann von Nutzen, wenn sie mit dem ‚Prinzip Handwerk‘ und mit der Unabhängigkeit und selbstbestimmten Ausübung unseres Handwerks vereinbar sind. Tragen neue Erkenntnisse dazu

bei, die Herstellungsprozesse und die Gebäckqualität - gemäß unserer Werte und Qualitätsansprüche - zu verbessern, werden sie in die Praxis der Betriebe übertragen.

Handwerk hat eine besondere Bedeutung für die Bildung. Ein Handwerk zu erlernen, erfordert das Zusammenwirken von Kopf und Hand sowie die Entwicklung aller Sinne. Handwerk - in unserem Sinne - fördert ursächliches Denken. Damit befähigt es, den ‚ökologischen Fußabdruck‘ bei der Erzeugung und Herstellung von Lebens-Mitteln zu reduzieren. Eine handwerkliche Aus- und Weiterbildung nach dem Verständnis des **Die Freien Bäcker e.V.** dient dem Gemeinwohl und fördert eine auf Eigenverantwortung, Selbstständigkeit und Unabhängigkeit beruhende Lebensweise.

Eine ökonomisch und ökologisch nachhaltige Wirtschaftsweise benötigt Menschen, die über die Fähig- und Fertigkeiten verfügen, die Ressourcen ihrer Region nachhaltig zu nutzen und die Versorgung ihrer Bewohner mit Lebens-Mitteln sicher zu stellen. Auch vor diesem Hintergrund sind sich die Mitgliedsbetriebe des Vereins ihrer hohen Verantwortung für eine qualifizierte, handwerkliche Aus- und Weiterbildung bewusst. Der Verein ergänzt diese mit Bildungsangeboten in Theorie und Praxis, die alle Nachhaltigkeitsaspekte der Wertschöpfungskette einbeziehen.

Verantwortung für die ‚Wertschätzungskette‘ - vom Saatgut bis zum fertigen Brot

Die Freien Bäcker verstehen sich als Teil regionaler, bäuerlich-handwerklicher, generationen- und umweltgerechter Strukturen zur Erzeugung und Herstellung von Lebens-Mitteln. Für uns bedeutet Verantwortung ‚vom Saatgut bis zum fertigen Brot‘ zu tragen, den ‚ökologischen Fußabdruck‘ zu reduzieren, der im Zusammenhang mit der Herstellung von Brot und Backwaren entsteht. Die Entwicklung und der Erhaltung derart gestalteter Versorgungsnetzwerke bedarf der Kommunikation und Kooperation entlang der Wertschöpfungskette. Wir zählen zu unserer *Wertschätzungskette*: die biologische Saatgutzüchtung, bäuerlich-nachhaltig wirtschaftende Erzeugerbetriebe, regionale Mühlen, Werkzeug- und Maschinenhersteller, faire Organisationsformen des Handels und - nicht zuletzt - unsere Kunden.

Über die Bedeutung der einzelnen Mitgliedsbetriebe und ihr konkretes Engagement hinaus, setzen sich **Die Freien Bäcker** aktiv für die Schaffung demokratischer Ernährungssysteme ein. Diese müssen vorsorgend, d.h. die Bedürfnisse der kommenden Generationen berücksichtigend, ausgerichtet sein. Im Rahmen zivilgesellschaftlicher Netzwerke treten **Die Freien Bäcker** für das Recht auf Selbstbestimmung über das Ernährungssystem - für Ernährungssouveränität - ein. Die Intention und Arbeit dieser Netzwerke ist die Antwort auf die weltweite Verdrängung bäuerlicher Landwirtschaft, handwerklicher Betriebe und damit lokaler/regionaler Versorgungsstrukturen durch eine zentralisierte, industrielle Land- und Nahrungsmittelwirtschaft.

Zum Recht auf Selbstbestimmung über das Ernährungssystem gehört für uns, dass Bäuerinnen und Bauern wie seit Jahrtausenden Saatgut zur Verfügung steht, aus dem auf gesunden, fruchtbaren Böden gesunde, nachbau- und entwicklungsfähige Pflanzen wachsen. In diesem Sinne lehnen wir Gentechnik in der Landwirtschaft (transgene Pflanzen) ebenso wie bei der Lebensmittelherstellung und die Patentierung von Pflanzen, Tieren und lebenden Organismen ab. Nicht zuletzt, wenden wir uns aktiv gegen die Verschwendung und Vernichtung von Lebens-Mitteln.

Verantwortung für eine soziale, faire Unternehmenskultur und ein dem Gemeinwohl verpflichtetes Handwerk

Eine sich dem Gemeinwohl verantwortende Wirtschaftsweise bedarf einer Ethik und Kultur des fairen und friedvollen Handelns. Dieser Leitgedanke bewegt **Die Freien Bäcker**, sich für eine zukunftsfähige Ökonomie zu engagieren, die auf sozial und ökologisch verantwortlichem Handeln basiert. Sie erfordert die gegenseitige Wertschätzung aller an der Wertschöpfungskette beteiligten Menschen und ihrer Arbeit sowie die „Begegnung auf Augenhöhe“.

Die Grundprinzipien verantwortungsvollen, vernunftgesteuerten und enkeltauglichen Handelns sind mit der Ökonomie des beständigen Wachstums und einer auf geplanter Obsoleszenz basierenden Konsumgesellschaft nicht vereinbar. Aus unserer Sicht liegt die Ursache für die Industrialisierung aller Arbeits- und Lebensbereiche in dem Glauben, ‚Fortschritt‘ und ‚Glück‘ begründe sich auf der beständigen Steigerung der Produktivität. Mit dieser Wirtschaftsweise ist die fortschreitende ‚Einsparung‘ von Zeit und menschlicher Arbeit untrennbar verbunden. Dies hat auch das Bäckerhandwerk zum Nachteil verändert:

Zum einen haben über Jahrzehnte hinweg industriell vorgefertigte Produkte und eine industrielle Verfahrenstechnik im Handwerk schleichend Einzug gehalten. Dies hat zur Aushöhlung und Verdrängung ureigener Prinzipien des Handwerks und zum Verlust an Wissen, Können und Vielfalt geführt. Diese Veränderungen haben der Wertschätzung von „Handwerk“ und dem Bäckerberuf geschadet.

Zum anderen sind zehntausende Betriebe des Handwerks sowie der bäuerlichen Landwirtschaft und damit hunderttausende Arbeitsplätze in Dörfern und Städten verloren gegangen. Dieser Strukturwandel bedeutet die Zunahme deregulierter Arbeitsverhältnisse und Verlust an: sozialer Bindung und Sicherheit, an kultureller Vielfalt, regionaler Esskultur sowie an Selbstbestimmung über unser Ernährungssystem. Und, nicht zuletzt, Verlust an Lebensqualität und Lebenssinn.

Für die Wiederherstellung zukunftsfähiger Lebenszusammenhänge und Ernährungssysteme ist die Bewahrung der Souveränität handwerklicher Lebensmittelherstellung von zentraler Bedeutung. Betriebe des Lebens-Mittel-Handwerks, als Teil von *Wertschätzungsketten*, die von Selbstbestimmung, Nähe und hoher Transparenz geprägt sind, erbringen ein hohes Maß an Leistung für die Gesellschaft. Nach unserem Verständnis, kommt der Saatgutsouveränität, der bäuerlichen Landwirtschaft, dem Handwerk und der Stärkung lokaler Beziehungen und Strukturen, eine entscheidende Bedeutung zu. Achtung und Respekt gegenüber unseren Mitmenschen sowie den nachfolgenden Generationen sind für uns selbstverständlich. Wir wirtschaften mit der Natur statt gegen sie, denn: Natur kennt kein grenzenloses Wachstum.

Zertifizierung und Qualitätssiegel

Um unsere fachlichen Grundsätze überprüfbar zu machen, wurden von den Mitgliedern des Vereins ‚Grundregeln für die handwerkliche Herstellung von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren‘ erarbeitet. Betriebe die sich an diese Regeln halten und sich zertifizieren lassen möchten, werden regelmäßig von dem unabhängigen Institut für Getreideverarbeitung (IGV GmbH) geprüft. Handwerksbetriebe, die die Prüfung mit Erfolg bestehen, erhalten ein Prüfzertifikat. Nur sie haben das Recht, ihre Produkte und ihr Unternehmen mit dem Qualitätssignet des Vereins zu präsentieren.

Barsinghausen, den 07.07.2016