

Hallo liebe Friends und Fans der Gemeinschaftsgetragenen Bäckerei,

kaum zu glauben, aber wahr: es geht los!

Es folgt jetzt einiges an Text und Info, daher erstmal ein Überblick zur Orientierung:

1. Zur Anmeldung für einen/mehrere Brotanteil/e
- 1.1. Zum Brot
- 1.2. Abholstationen und Liefertag
- 1.3. Laufzeit, Beiträge und Bezahlung
- 1.4. Bei offenen Fragen
2. Genossenschaft?

1. Zur Anmeldung für einen/mehrere Brotanteil/e

Am **Mittwoch, den 1. November** beginnen wir mit der wöchentlichen Produktion und Lieferung von Brotanteilen.

Ein **Brotanteil** entspricht einem **Laib Brot pro Woche** über einen Zeitraum von bis zu neun Monaten.

Wenn ihr gleich ab November dabei sein wollt, **meldet euch bitte bis zum 21. Oktober an**.

Das geht über das folgende Formular:

<https://cloud.egenberger-lebensmittel.de/index.php/apps/forms/s/CGZKPtWRZmpYmeoPKJi7Cn>

Für alle Anteilsnehmer*innen wird ein eigener E-Mail-Verteiler eingerichtet, über den ihr über die aktuelle Brotsorte und etwaige Änderungen informiert werdet und auch miteinander in Kontakt treten könnt.

1.1. Zum Brot

=====

Wir backen alle Brote mit Sauerteig und Bio-Erzeugnissen von Produzierenden aus der Region. Wir beziehen Dinkelvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Haferflocken und Hirse von Maria Bienert aus **Taucha** und Dinkel- und Roggenvollkornmehl von Daniel Hausmann aus **Rochlitz**. Die Auszugsmehle (das sind Mehle mit Typennummer, also keine Vollkornmehle) beziehen wir über die Rolle Mühle aus dem **Erzgebirge** - die kleineren Mühlen im Leipziger Umland können uns das (noch) nicht anbieten.

<https://www.biohof-leipzig.de/>

<https://bio-hausmann.de/>

<https://www.rolle-muehle.de/>

Wir beginnen mit erprobten Brot-Rezepten, die einige von euch schon vom Samstagmarkt kennen und werden dann nach und nach weitere Rezepte ausprobieren. Mit langen Teigführungen, dem Verquellen von Getreideerzeugnissen, dem Einsatz von Sauerteig und handwerklichem Geschick erzielen wir eine lange Frischhaltung und Haltbarkeit.

Ein Brotanteil könnte beispielhaft so aussehen:

- Helles Weizenmischbrot, mit langer Teigführung über Nacht und 13% hellem Roggenmehl im Sauerteig, ca. 750g
- Dunkles Weizenmischbrot, mit über Nacht gereiftem Salzsauerteig, in dem der komplette Anteil von 40% Roggenvollkorn steckt, ca. 1000g
- Dinkelvollkornbrot, mit Dinkelsauerteig und einem Quellstück mit Dinkelflocken, ca. 900g

Wir backen zunächst pro Liefertag eine bis zwei Sorten Brot.

Mit steigender Anzahl an Anteilsnehmer*innen und somit höherer Produktionszahlen können wir pro Liefertag auch mehrere verschiedene Brotsorten anbieten.

1.2. Abholstationen und Liefertag

=====

Unser Back- und Liefertag wird zunächst der **Mittwoch** sein.

An folgenden **Orten** könnt ihr ab dem 1. November eure/n Brotanteil/e zu den folgenden **Zeiten** abholen:

- Reudnitz: LOCKER und LOSE, Mittwoch: 16:00 - 19:00 Uhr, Donnerstag: 9:00 - 19:00 Uhr (Josephinenstraße 12, 04317)
- Zentrum West: Libelle, Mittwoch: 16:00 - 21:00 Uhr (Kolonnadenstraße 19, 04109)
- Lindenau: Nachbarschaftsgarten, Mittwoch: Ab 16:00 Uhr (Josephstraße 27, 04177)
- Südvorstadt: Haus Steinstraße, Mittwoch: 16:00 - 19:30 Uhr (Steinstraße 18, 04275)
- Plagwitz: Egenberger Lebensmittel, Mittwoch 15:00 - 17:00 Uhr, Freitag 14:00 - 17:00 Uhr oder Samstag 9:00 - 14:00 Uhr (Markranstädter Str. 8, 04229)

<https://facilmap.org/Gebaeck-Abholstationen#>

Sollte es euch mal nicht möglich sein, euer Brot im angegebenen Zeitraum abzuholen, tretet bitte miteinander über den Verteiler in Kontakt (brotanteil@lists.riseup.net). Es soll ja auch eine Gemeinschaft entstehen und gerade bei der Abholung könnt ihr euch gut gegenseitig unterstützen.

1.3. Laufzeit, Beiträge und Bezahlung

=====

Unser erste Ge:Bäck-Runde läuft für **neun Monate** - vom 1. November 2023 bis 31. Juli 2024.

Wir freuen uns über alle, die ab November konstant dabei sind – ihr könnt aber jederzeit zum Monatsanfang einsteigen (Anmeldung je bis zum 21. des Vormonats) bzw. mit einer Frist von zwei Monaten (jeweils zum 1. des Monats) euren Anteil kündigen.

Da wir zum jetzigen Zeitpunkt noch keine Bietrunde* durchführen können, soll unser **solidarisches Preissystem** jetzt schon mehr Menschen die Versorgung mit gutem Brot ermöglichen:

Ihr könnt zwischen einem **monatlichen Beitrag** von 22 €, 26 € oder 30 € pro Brotanteil wählen. Das entspricht einem Preis von 5,35 €, 6,30 € bzw. 7,30 € pro Brotanteil inkl. Mehrwertsteuer.

*Bietrunde: In einer anonymen Bietrunde wird einmal jährlich der jeweils individuelle monatliche Beitrag auf Grundlage der Kosten für den Betrieb der Bäckerei festgelegt. Dadurch hat das Brot keinen festen Preis und es wird nach eigenen finanziellen Möglichkeiten gezahlt. Die Jahreskosten für den Betrieb der Ge:Bäck können wir frühestens in einem Jahr nachvollziehen.

Innerhalb der neun Monate machen wir **zwei Wochen Lieferpause** (am 27.12.2023 und am 03.01.2024). Die Pause ist auf den Gesamtzeitraum einberechnet.

Die Bezahlung erfolgt per Überweisung. Bitte überweist euren **Beitrag jeweils bis zum 28. des Vormonats** (den Beitrag für November bis zum 28.10., für Dezember bis zum 28.11. usw.). Die Details zur Überweisung erhaltet ihr als Rechnung per Mail.

1.4. Bei offenen Fragen

=====

Bei Fragen zum Brotanteil schreibt uns jederzeit an brotanteil@gebaeck.net. Wir haben bestimmt nicht an alles gedacht!

2. Genossenschaft?

Einige von euch werden sich daran erinnern, dass wir vorhaben eine Genossenschaft zu gründen. Wir sind weiterhin der Meinung, dass eine Genossenschaft am besten zur Idee der Gemeinschaftsgetragenen Bäckerei passt. Die Genossenschaft ist leider eine vergleichsweise teure und in der Handhabung komplizierte Rechtsform. Daher haben wir uns entschlossen, die Gründung der Genossenschaft zu verschieben und uns zunächst auf den Aufbau der Mitgliederschaft und der Bäckerei zu konzentrieren. So können wir bis Mitte 2024 ausprobieren, ob es läuft und wir überhaupt genug Mitglieder finden. Wenn dem so ist, rechtfertigt sich auch der Aufwand für die Gründung der Genossenschaft.

Natürlich wollen wir auch jetzt schon unsere Vorstellung der Ge:Bäck umsetzen: handwerklich gutes Brot aus nachhaltigen, ökologisch erzeugten und möglichst regionalen Zutaten herzustellen, damit gute und faire Arbeitsbedingungen zu verbinden und die Brotversorgung für viele Menschen zu ermöglichen. Wir arbeiten dabei als Kollektiv, das heißt wir entscheiden und handeln gleichberechtigt und gemeinsam.

Wir freuen uns auf euch,
Eure Ge:Bäcker*innen Jona, Sarah, Joni und Kai