

# Brot für Ramersdorf

auch entsprechend dem Hörsagen der Antrittsrede von  
Geschäftsführer Herrn Siegfried Benker

Das „Öko-Brot“ im Haus St. Maria Ramersdorf vom MÜNCHENSTIFT war viele Jahre so, wie auf dem Bild. Das sagen vieljährig Beschäftigte und BewohnerInnen. Man hört immer wieder von Spitzenkräften, man habe sich in Ramersdorf viele Jahre um eine Ausweitung des Angebots bemüht. Liegt es am Wesen der Ramersdorfer BewohnerInnen oder am Ramersdorfer Klima, dass die Führungskräfte nicht weiterkamen?



Foto vom 10. August 2016. Die „Öko-Brote“ in Ramersdorf sind hier besser zu sehen als auf Zeitungspapier (Merkur vom 13. August 2016), (auch zur Ansicht für Herrn Markt!)

Die BewohnerInnen im Hause St. Martin des MÜNCHENSTIFT, in der Nähe vom Haus Ramersdorf, scheinen ganz andere Typen zu sein, oder liegt an der Verkehrslage? Viele BewohnerInnen dort lieben Vollkornbrote!

**Bosheit:** Ich verbiete jegliche Kritik am angeblich fehlenden Willen und Kritik an der Fähigkeit der Leitung des Hauses Ramersdorf, den BewohnerInnen abwechslungsreicherer und gesundes Öko-Brot vermitteln zu können. Sie wissen, wie man Vollkornbrot BewohnerInnen und nicht nur Großkopferten anbietet. Sie wissen, wie man Brote richtig lagern muss und sie sind keine Einsparhysteriker von gutem und ausreichendem Essen.

Auf der nächsten Seite habe ich ein Bild aus dem aktuellen Brotangebot der Öko-Bäckerei Mauerer für die Ramersdorfer Spitzenkräfte erstellt. Das Haus St. Martin des MÜNCHENSTIFTS wählt seit vielen Jahren aus diesen Angeboten aus und bietet sie ihren BewohnerInnen an:

## Brot für BewohnerInnen Haus St. Maria Ramersdorf

Quelle: Mauerer-Produktkatalog 2016.pdf der Mauerer Öko Bäckerei Konditorei GMBH

### A – Toastbrot – weiß und Vollkorn

---



#### Öko Kastenweißbrot

♣ Zutaten: **100 % Weizenmehl Typ 550**  
Acerolapulver, Gluten, Hefe, Malz, Meersalz, Zucker

♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.35) – Seite 21

---

### B – Kornloses Brot – hell bis dunkel – Angebot im Wechsel

---



#### Öko Mischbrot (Mischbrot)

♣ Zutaten: **63% Weizenmehl Typ 550, 37% Roggenmehl Typ 997**, Sojamehl, Ascorbinsäure, Gewürze, Gluten, Hefe, Maisstärke, Meersalz, Wasser

♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.218) – Seite 24

---



#### Öko Sonnenblumenbrot (Mischbrot)

♣ Zutaten: **61% Roggenmehl Typ 997, 39% Weizenmehl Typ 550, Sonnenblumenkerne innen und außen**, Sojamehl, Ascorbinsäure, Gewürze, Gluten, Hefe, Maisstärke, Meersalz, Wasser

♣ Bestreung: **Sonnenblumenkerne** ♣ Gewicht: 750 g (ArtNr.254) – Seite 25

---



#### Öko Bauernbrot (Sauerteigbrot)

♣ Zutaten: **88% Roggenmehl Typ 997, 12 % Weizenmehl Typ 550**, Meersalz, Gewürze, Hefe, Wasser

♣ Bestreung: Roggenmehl Typ 997

♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.10) – Seite 29

---

### C – Vollkornbrot – Angebot im Wechsel

---



#### Öko Finnenkastenbrot (Mehrkornbrot)

♣ Zutaten: **89% Weizenmehl Typ 550, 11% Roggenmehl Typ 997, Weizenvollkornschrot fein, Roggenvollkornschrot grob, Sojamehl, Sojaschrot, Weizenkeime, Sonnenblumenkerne**, Ascorbinsäure, Gewürze, Gluten, Meersalz, Hefe, Maisstärke, Wasser

♣ Bestreung: Leinsamen, Sesam ♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.22) – Seite 26

---



#### Öko Dinkelvollkornbrot (Vollkornbrot)

♣ Zutaten: **100% Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Kartoffelflocken**, Salz, Zucker, Bestreung: **Sonnenblumenkerne**, Leinsamen, Sesam, Haferflocken

♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.256) – Seite 27

---



#### Öko Kastenroggenvollkorn (Vollkornbrot)

♣ Zutaten: **100% Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot**, Gewürze, Hefe, Meersalz, Wasser,

♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.278) – Seite 28

---



#### Öko Kastenroggensonne (Vollkornbrot)

♣ Zutaten: **Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot**, Gewürze, Hefe, Meersalz, Wasser, - Unterschied zu oben: Bestreung Sonnenblumenkerne

♣ Bestreung: **Sonnenblumenkerne**

♣ Gewicht: 1000 g (ArtNr.279) – Seite 28

---