

# Karl Mayer – der Keimlingsbäcker aus Schardenberg

BIO  
BAUERNLADEN  
KREMSTAL

## Köstliches Brot. Nur aus frischen Keimen. Ohne Mehl.

Das Geheimnis, wie er sein Brot bäckt, das im Wesentlichen nur aus Getreidekeimlingen, Wasser und Steinsalz besteht, also ohne Mehl und Hefe oder Sauerteig... – dieses Geheimnis gibt der Keimlingsbäcker aus Schardenberg nicht preis. Tatsache ist aber: Es ist wirklich und tatsächlich ein köstliches Brot, und es ist ein „Kraft- und Vitalpaket der Natur“, wie es Karl Mayer selbst nennt.



Der Stolz auf seine Keimlingsbrote ist berechtigt: zum einen gibt es die einzigartige von Mayer sorgsam ausgetüftelte Behandlung des Keimprozesses; sie führt punktgenau zu einem Maximum an wertvollen Nährstoffen. Das geschieht auf völlig natürlichem Wege, nur durch optimale Steuerung von Feuchtigkeit, Temperatur und einigen anderen Umständen.

Die Zusammensetzung der Zutaten, die eigens entwickelte hauseigene Keimanlage und das so kreierte Keimbrot gab es zuvor nicht.

Seit gut drei Jahren bietet der Keimlingsbäcker seine Kreation an – und hat in kurzer Zeit bereits vier renommierte Auszeichnungen erhalten: unter anderem den Landespreis 2010 für Umwelt und Natur und den Jungunternehmerpreis der öö. Wirtschaft 2012.

Eine Besonderheit ist der „Solidaritätspreis 2011“: Der gilt dem sozialen Engagement des Innviertel Familienunternehmers. Er zahlt nicht nur seinen seit langem biologisch wirtschaftenden Lieferanten freiwillig mehr als die marktüblichen Preise – darüber hinaus zwingt er auch noch einen Teil seines Umsatzes für Eine-Welt-Projekte in Afrika ab.

## Familienbetriebe, im Innviertel regional vernetzt

Mit seiner Frau Maria und zwei Mitarbeitern ist Karl Mayer in der Schardenberger Gegend kein Einzelkämpfer: Der Keimlingsbäcker hat sich in kurzer Zeit ein verlässliches Netzwerk von Vertragsbetrieben geschaffen – Bio-Landwirte seit Jahrzehnten, von denen er z. B. die Dinkel-Ursorte „Oberulmer Rotkorn“ bezieht. Die Keimlinge, die Mayer daraus herstellt, liefern nach seiner Erfahrung die besten Back- und Produktergebnisse.

An der „Philosophie“ des Keimlingsbäckers liegt es wohl auch, dass diese Zusammenarbeit so stabil verläuft. Denn unter fairer Preisgestaltung versteht Mayer, dass nicht nur der Konsument leistbare gesunde Lebensmittel bekommt – auch die Bauern sollen wirklich von ihren Erzeugnissen leben können. „Wertschöpfung in der Region und zugleich durch kurze Transportwege eine Entlastung des Klimas“ fasst der Keimlingsbäcker das zusammen.



Wir freuen uns, dass wir im BioBauernladen Kremstal die köstlichen Keimbrote jeden Donnerstagmittag offenfrisch geliefert bekommen. Das Sortiment bei uns: Dinkelkeimbrot, Dinkelsonne, Quinoa-Kürbiskern und Gewürzkeimbrot und **NEU: Bio Hanf Keimbrot mit 10% gekeimtem Hanf.**