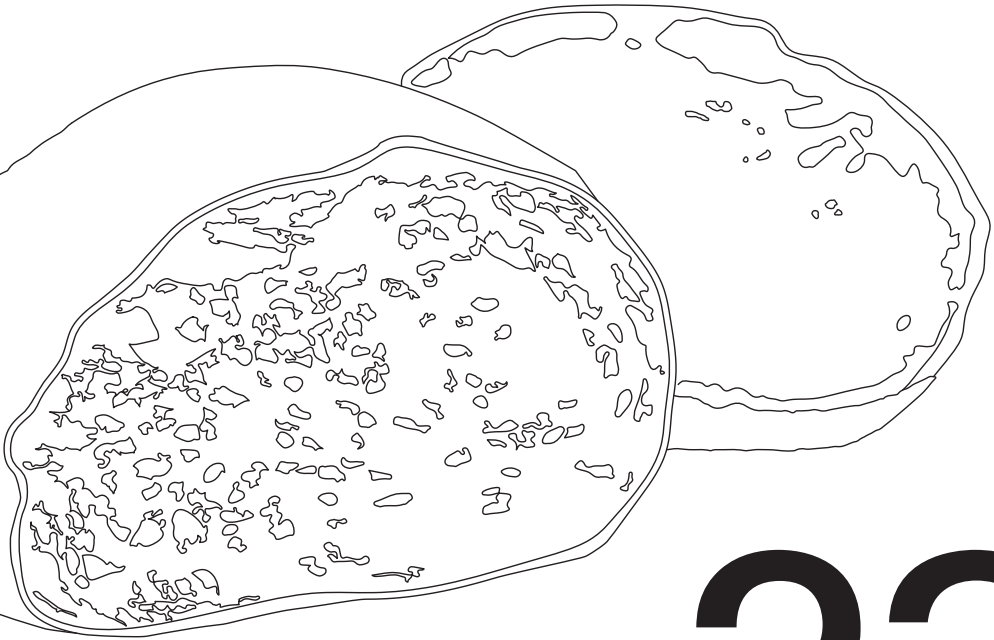


x

x

Sobawi

Solidarisches Backen Witzenhausen e.V.



23

#Future Nurishment
#Future Consumption
#Future Work

Gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel sind oft nur für Menschen in privilegierten Positionen erschwinglich. Bei der Sobawi steht durch ein solidarisches Finanzierungskonzept allen der Zugang zum frischen Sauerteigbrot offen: Eine Vorfinanzierung in Form von Mitgliedsbeiträgen ermöglicht einen solidarischen Ausgleich untereinander und eine gesicherte Budgetdeckung mit fairer Entlohnung. So werden wöchentlich 40 Brote gebacken und abgeholt. Das Getreide wird von regionalen Biohöfen bezogen und als Vollkornmehl verarbeitet. Teilweise werden alte Getreidesorten verwendet, was deren Erhalt und Akzeptanzsteigerung fördert. Für Groß und Klein besteht unter anderem durch die Teilnahme am Backtag die Möglichkeit, Einblicke in das traditionelle Backhandwerk zu bekommen.

sobawi@posteo.de



Hannes Siebert
FB 11 Ökologische Agrarwissenschaften
Start up / Ausgründung

Eine Ausstellung mit 100 Ideen für eine nachhaltigere Zukunft aus der Universität Kassel, realisiert von UniKasselTransfer und Raamwerk.