

Das Fanzine

der Kollektivbäckerei **Bäckerlüüd**

N.1

Sept. 2024

Warum eine
Genossenschafts-
bäckerei?

Erste
Ausgabe
Kostenlos
für die
Mitglieder
Alle!

~~2€~~ |

Hinweis der Redaktion

Wir haben es endlich getan!

Was? Die Eintragung der Genossenschaft? Unsere Ladentüren als Arbeiter*innen-organisiertes Kollektiv zu öffnen?
Also,... ich meinte eher, dass wir die erste Ausgabe des Fanzines der Kollektivbäckerei BäckerSlüüd herausgeben!

Verantwortlich für die Redaktion des Fanzines erwarte ich seit Langem den Start der Kollektivbäckerei, damit wir euch gemeinsam dieses regelmäßig erscheinende Heftchen vorstellen können, in dem wir euch mit relevanten und (hauptsächlich) nicht-werblichen Infos versorgen werden. Es wird ungefähr alle drei Monate erscheinen, je nach Lust und Laune und Neuigkeiten aus der Genossenschaft und andere (mehr oder weniger) verwandte Themen, die wir spannend finden, enthalten.

Die erste Ausgabe ist für alle kostenlos. Für Genoss*innen bleibt das Fanzine auch in Zukunft kostenfrei, alle anderen können die nächsten Ausgaben gegen eine Gebühr (für Gestaltung und Druck) erwerben. Mit dem Fanzine möchten wir die Kreativität unseres Teams, unserer Mitglieder und Brotliebhaber*innen zeigen. Wenn du Lust hast mitzumachen, Ideen für die nächste Ausgabe hast oder uns auf all unsere Rechtschreibfehler hinweisen möchtest, schreibe uns gerne an fanzine@baeckersluud.de.

Cléa Sayous

Gründungs-Prozess-Update

Am 02. November 2023 hatten wir unsere Gründungsversammlung. 23 Mitarbeiter*innen und frühe Unterstützer*innen haben gemeinsam die Satzung beschlossen, den ersten Vorstand und Aufsichtsrat gewählt und die Gründung der Bäckerslüüd Kollektivbäckerei Eutin eG gestartet.

Seitdem haben wir unsere Zeit wie folgt verbracht: arbeiten in der bestehenden Bäckerei Klausberger (Produktion, Verkauf, Büro), eine Finanzierung für den Kauf des Anlagevermögens und Neuinvestitionen finden, den Prüfprozess für neugegründete Genossenschaften durchlaufen und schlafen. Stellt sich heraus: Gar nicht so einfach, das alles unter einen Hut zu kriegen.

Der Eintragungsprozess und Gespräche mit Banken erfordern sehr viele Dokumente, Auskünfte und ein ziemliches Hin und Her. Der Betrieb der Bäckerei, inklusive Nacharbeit und Schlafen, wenn andere arbeiten, verlangsamt den Prozess. All diese Bürokratie hat aber auch etwas Gutes: Langfristig sorgen wir dafür, die Genossenschaft auf super stabile Füße zu stellen, da wir wirklich alles hinterfragen und erklären müssen. Wir versuchen außerdem eine Finanzierung zu finden, die die besten Konditionen hat, um die Stabilität der Genossenschaft sicherzustellen.

In den nächsten Monaten werden wir neue Mitglieder aufnehmen. Mit der Eintragung werden so schnell wie möglich Mitglieder-Vorteile und Arbeitsgruppen in Kraft treten. Die aktualisierte Planung findest du auf unserer Website.

Warum eine Genossenschaft?

Das ist die Frage, die uns am meisten gestellt wird, wenn wir erzählen, dass wir aus einer Familienbäckerei eine Genossenschaft machen wollen. Für mich ist es gar nicht so einfach das zu beantworten, weil es so viele tolle Gründe für Genossenschaften gibt. Wo fange ich also an?

Es war einmal

Ich würde euch gerne die epischen Geschichten vom Aufstieg und Fall von Imperien und von widerständigen Mitarbeitenden, die sich gegen große Konzerne stellen, um ihre Freiheit und Würde zu verteidigen, erzählen. Auch wenn dieser Geist uns begleitet, begann bei uns doch alles am Abendbrottisch bei einem Gespräch über die Zukunft der Bäckerei und die Suche nach Nachfolge. «Warum gründet ihr nicht eine Genossenschaft? Dann müsst ihr niemanden finden, die Mitarbeiter*innen sind dann die Nachfolge». Nach ein paar Monaten sind Maila und Peer dann zu Cléa und Jana dazugestoßen. Gemeinsam haben wir die Idee entwickelt und Anja und Hans-Peter und dann den Mitarbeitenden vorgeschlagen.

Ok, aber immer noch, warum?

Die Werte Respekt, Gleichberechtigung und Fairness waren bereits in der Klausberger Philosophie vertreten. Wir finden die Menschen, die in einem Unternehmen arbeiten, sollten die Möglichkeit haben, ihre Arbeitsmittel zu besitzen und sich selbst zu organisieren.

Entscheidungen sollen von den Menschen getroffen werden, die sie am eigenen Leib erfahren und sie sollten den ganzen Wert ihrer geleisteten Arbeit erhalten. Das benötigte Wissen und die Erfahrung ist schon da.

Deswegen empfiehlt die UN auch die Gründung von Genossenschaften und ruft das Jahr 2025 zum zweiten Mal als Jahr der Genossenschaften aus.

Die Kollektivbäckerei ist auch besser für diejenigen, die unsere Produkte essen. Mit einem Genossenschaftsbeitritt erhalten Kund*innen die Möglichkeit, darauf Einfluss zu nehmen, was sie essen. Es gibt ihnen Kontrolle und Transparenz über die Qualität und eine faire Preisgestaltung. Die Genossenschaft sichert die Existenz einer lokalen Handwerksbäckerei, mit Arbeitsplätzen, Produktion und Auslieferung in einem kleinen Radius. Und das spart wiederum Kosten und ist gut für die Umwelt.

Genossenschaften sind, zumindest in Deutschland, die sicherste und stabilste Rechtsform. Der aufwendige Gründungsprozess und regelmäßige Prüfungen stellen sicher, dass es der Genossenschaft gut geht, die Arbeitsplätze und die Genossenschaftsanteile sicher sind.

Teilhabe an gelebter Demokratie durch die Wahl der Gremien sichert die Existenz der nächsten Generationen. So muss die Bäckerei in Zukunft nicht nach neuen Eigentümer*innen suchen, denn die Bäckerei gehört allen Genosse*innen gemeinsam und dadurch sich selbst.

Neues von Bäckerlüüd

Fanzine n.1 - September 2024

Danke Hubert!

Hubert Kain, unser langjähriger Bäcker Geselle, verabschiedet sich im September in den wohlverdienten Ruhestand.

Wir danken Hubert für seine Arbeit und sein Engagement in der Produktion und werden seine vielfältigen Perspektiven vermissen und sein Qualitätsbewusstsein weiterführen.

Save the date: Mitgliedschaft zu Bäckerlüüd

Ab dem 16. September könnt ihr Mitgliedsanträge zur Vorgenossenschaft stellen. Wenn ihr interessiert seid, lest bitte unsere Satzung und Mitglieder-Kit auf unserer Website und nehmt Kontakt mit uns auf.

Wir veranstalten regelmäßige Treffen für Fragen und können auch persönliche Treffen anbieten.

Kollektiv@baeckersluud.de

Diese erste Ausgabe ist geleitet von Cléa Sayous in Zusammenarbeit mit Jana Klausberger und Maila Sörensen.

Angepasst und übersetzt aus Französisch-Denglisch von Jana Klausberger.

Grafik Design und Illustration: Cléa Sayous.

Alle Veröffentlichungen und Abo auf unserer Website :
www.baeckersluud.de/fanzine

Ymerdrys

Dänisches Knuspermüsli aus Roggenbrot

Ymer ist ein säuerliches Milchprodukt, ähnlich wie Joghurt. Drauf werden traditionell geröstete Roggenbrösel gegessen. Du kannst dein gerettetes Roggenmüsli aber einfach mit (veganem) Joghurt oder Quark genießen.

Du brauchst:

- 500 g altbackenes Roggenbrot (z.B.: Holsteiner Schwarzbrot oder Korn an Korn)
 - 80- 100 g (braunen) Zucker
 - 1 TL Zimt (nach Geschmack, oder andere Gewürze wie Vanille, Tonka oder Kardamom)
 - 1 Prise Salz
 - 3 EL Rapsöl
- 1.** Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C bei Umluft) vorheizen.
 - 2.** Schneide dein Brot in grobe Würfel, gib es anschließend mit den anderen Zutaten in einen Mixer. Lass den Mixer alles gründlich zerkleinern und miteinander vermischen.
 - 3.** Verteil die Mischung auf einem mit Backpapier oder ausgelegten Backblech und backe sie 10-15 Min. Rühr zwischendurch um, damit es gleichmäßig knusprig wird. Jeder Backofen ist anders, deshalb in den letzten Minuten die Krümel im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden oder verbrennen.
 - 4.** Abkühlen lassen und dann in ein Luftdichtes Gefäß, z.B. ein Schraubglas umfüllen.
 - 5.** Wegknuspern, aufs Müsli, als Keksschicht vom Schichtdessert oder einfach pur.
 - 6.** Sich freuen, altbackenes Brot gerettet zu haben.

Genossenschaften der Welt, Vereinigt euch

Dein Kaffee ist politisch.

Nach der Kolonialisierung übernahmen internationale Bergbau- und Abholzungsunternehmen, aber auch militarisierte kriminelle Gruppen das Land ihrer Vorfahren und verletzen die Menschenrechte der mehr als 200 000 Mitglieder indigener Gemeinschaften in der Cauca Region in Kolumbien.

Der lange Widerstand gegen die Kolonialisierung und Unterdrückung führt 1971 zur Gründung des Regionalen Rates der indigenen Gemeinden im Cauca, dem *Consejo Regional Indigena del Cauca* (CRIC). Verschiedene indigene Gruppen arbeiten gemeinsam und explizit pazifistisch daran, ihr Land zurückzuerobern, ihre Kultur zu fördern und politischen Wandel zu erzwingen, wie die anhaltende Unterdrückung durch den kolumbianischen Staat (2020 sind sie mit dem « Front Line Defenders Award for Human Rights Defenders at Risk » ausgezeichnet worden).

Selbstermächtigt unterstützt der CRIC Bildungsprogramme und soziale Autonomie, finanziert durch Landwirtschaft und fairen und solidarischen Direktvertrieb mit ausgewählten Organisationen wie dem Kaffeekollektiv Aroma Zapatista, um so unabhängig von schwankenden Börsenkursen zu bleiben.

Wir unterstützen den CRIC durch den Kauf und die Verarbeitung ihres Kaffees (geröstet durch das Kaffeekollektiv La gota negra).



Warum eine Geheißhockerei?

No Justice
No Bread!

We want
the
Cake!

BACK
TO
THE
LAND