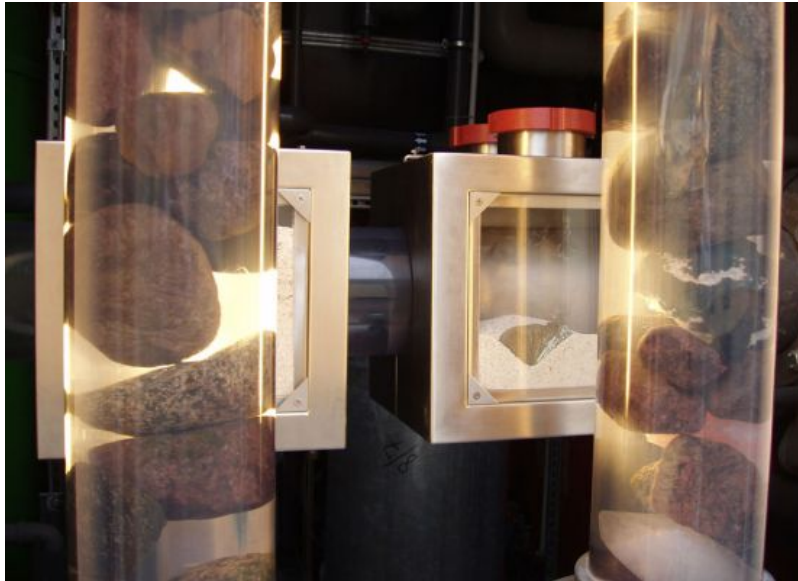


## Märkisches Landbrot fördert und belebt eigenes Quellwasser

02.03.2006, 10:18 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Märkisches Landbrot GmbH*  
Presseagentur: *FEIG*



In der einzigartigen Anlage wird das Quellwasser aus dem eigenen Brunnen belebt. Quelle: Märkisches Landbrot GmbH

Märkisches Landbrot besitzt seit Januar 2006 einen eigenen Brunnen +++ Zur Belebung des Wassers wurde eine einzigartige Anlage entwickelt +++ Qualitätsmaßstäbe und Transparenz beim Wasser wie beim demeter-Getreide +++

Berlin, 2. März 2006 – Die Seit Januar 2006 fördert Märkisches Landbrot Brotbäckerei demeter in Berlin-Neukölln ihr eigenes Quellwasser zum Brotbacken. Täglich werden bis zu 10.000 Liter Wasser aus dem 80 Meter tiefen Hofbrunnen gepumpt. Die angezapfte Wasserschicht ist durch zwei undurchlässige Erdschichten vor Verunreinigungen geschützt. Bevor das Wasser in den Brotteig gelangt, durchläuft es in einer einzigartigen Wasserbelebungsanlage ein künstliches Flussbett voll mit Flusskieseln und Halbedelsteinen. „Mit unserem Hofbrunnen haben wir jetzt alle wichtigen Bezugsquellen im Blick. Wir wissen ganz genau, welche Zutaten in unser Brot gelangen“, sagt Joachim Weckmann, Geschäftsführer Märkisches Landbrot.

Aus 80 Meter Tiefe pumpt der Öko-Pionier Joachim Weckmann sein eigenes Quellwasser. „Das gute an einem eigenen Brunnen ist, der Weg des Wassers in das Brot ist nicht weit. Auf Desinfektionsmittel, wie Chlor, können wir verzichten“, begründet Joachim Weckmann den Brunnenbau. Aber auch die sich häufenden Meldungen über Medikamentenrückstände im Trinkwasser beunruhigten Joachim Weckmann. „Das Berliner Leitungswasser ist gut. Aber ein Brotteig besteht aus 40 Prozent aus Wasser. Deshalb wollten wir beim Wasser genauso strenge Qualitätsmaßstäbe umsetzen wie bei unserem demeter-Getreide.“ Das ist Joachim Weckmann gelungen. Mehr noch, der engagierte Berliner besann sich auf den alten Glauben an die heilende Kraft von Steinen und ließ eine Wasserbelebungsanlage für seinen Brunnen entwickeln. „Ein gutes und bekömmliches Brot entsteht nicht durch ein wissenschaftliches Rezept. Seit 25 Jahren beweisen wir, dass dafür viel Sorgfalt, Erfahrungen und ein paar Geheimnisse notwendig sind“, sagt Joachim Weckmann. Die Wasserbelebungsanlage ist einzigartig in ihrer Größe und funktioniert wie ein kleiner Flusslauf. In zwei Glasrohren, gefüllt mit Flusskieseln und Halbedelsteinen, fließt das Quellwasser senkrecht zum Erdmagnetfeld. Dabei kann es die Lichtimpulse der Sonne aufnehmen. Durch das Fließen über die Halbedelsteine nimmt das Wasser ihre heilungsfördernden Informationen auf. Zusätzlich zu der aufgenommenen Bewegungsenergie wird das Wasser so energetisiert. „Für unser Brot haben wir acht Halbedelsteine ausgesucht.“ Apatit, Magnesit, Moosachat, Bergkristall,

Rosenquarz und Vesuvian bilden den künstlichen Flusslauf. Pyrit-Sonnen und Sandrosen liegen in zwei Quarzsandbetten durch die das Wasser fließt. Sie harmonisieren das Wasser.

Die verwendeten Halbedelsteine und Ihre Wirkung beim Essen Märkisches Landbrot:

Apatit: Der Entfettende. Fördert den Abbau von überflüssigen Fettpolstern.

Magnesit: Der Entschlackende. Regt den Fettstoffwechsel und Cholesterinabbau an.

Moosachat: Der Giftausleitende. Regt Insulinproduktion an und entschlackt die Nieren. Glückstein der Gärtner und Bauern.

Bergkristall: Der Klare. Unterstützt geistige Arbeit. Verstärkt die Energie der anderen Edelsteine

Rosenquarz: Der Vitale. Fördert die Durchblutung, Sexualität und Fruchtbarkeit.

Vesuvian: Der Reinigende. Fördert die Ausleitung von Umweltgiften aus dem Körper.

Pyrit-Sonne: Die Lösende. Harmonisiert Magen und Verdauung. Heilstein für die Bronchien.

Sandrose: Die Harmonisierende. Fördert Vitalität und Kreativität.

Quelle: Lexikon Heil- und Edelsteine, EinBlick-Verlag, ISBN: 3-00-010907-2, Preis 19,90 Euro

## **Portrait**

Weitere Informationen und Pressefotos bei:

Alexander Feig, FEIG, Telefon: 030 43 65 98 67, Mobil: 0163 87 01 636

Märkisches Landbrot GmbH, Bergiusstraße 36, 12057 Berlin, Telefon: 030 61 39 12 -0

---

News-ID: 78665 • Views: 2950 (Stand: 14.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/78665/Maerkisches-Landbrot-foerdert-und-belebt-eigenes-Quellwasser.html>