

BÄKO & Meyermühle:

Partnerschaft zum Wohl der bayerischen Bio-Bäckereien

München (BM) – Seit Jahrzehnten engagiert sich die Landshuter Meyermühle für den Ökologischen Landbau. Dafür gibt es viele gute Gründe: Gesunde Produkte umweltschonend zu erzeugen, ist oberstes Ziel aller Bio-Landwirte. Öko-Landbau ist ein modernes Agrarsystem, das von allen wichtigen Experten als die natur-, umwelt- und klimaschonendste Art der Landbewirtschaftung anerkannt ist. Und zudem stammen aus diesem Agrarsystem die erstklassigen Spitzenmehle für die Bio-Bäckerei.

Das ist einer der Gründe, warum die BÄKO in ihrem BÄKO Bio-Sortiment auf die Meyermühle setzt und unter BÄKO Bio premium die wichtigsten Mahl- und Getreideerzeugnisse auch in Naturland- oder Bioland-Qualität anbietet.

Beide Partner, die BÄKO und die Meyermühle, aber besonders auch die Bio-Bäckereien profitieren aus der engen Zusammenarbeit zwischen Genossenschaft und Mühle.

„Wir schätzen besonders die hervorragende und vor allem auch beständige Mehlqualität der Meyermühle. Denn diese Beständigkeit auf hohem Niveau ist einer der wichtigsten Vorteile für die Verarbeitungsfähigkeit und die Qualität der leckeren Backwaren,“ führt Achim Stock, Bio-Fachberater der BÄKO, aus.

Auch die Sortimentsvielfalt der Meyermühle ist überzeugend. Neben den Mehlen aus Weizen,

Roggen, Dinkel beinhaltet das BÄKO Bio premium Sortiment auch die entsprechenden Schrote und Vollkomprodukte.

„Die BÄKO ist für uns der Vertriebspartner Nr. 1 in Bayern. Die flächendeckende Feindistribution der Genossenschaft ermöglicht es uns, alle an Bio interessierten Bäcker in bedarfsgerechten Mengen zu beliefern. Und zudem haben wir die BÄKO als besonders Bio-motiviert kennengelernt, was natürlich mit



Peter Geldner (rechts), Vorstand der Meyermühle, und Hans Hohenester hoffen auf eine gute Ernte in diesem Jahr.

unserer intensiven Kundenbetreuung und Bio-Beratung hervorragend harmoniert,“ berichtet Michael Hiestand, Marketingleiter der Meyermühle.

Die Meyermühle ist der größte Verarbeiter von Ökomehl-Erzeugnissen in Europa und die erste Mühle Europas mit EG-Öko-Audit. In einer Zeit, in der Mühlen wie andere Branchen auch zu kämpfen haben, hat sich die Meyermühle auf dem Bio-Wachstumsmarkt fest etabliert.



Die Meyermühle (unser Foto zeigt eine Luftaufnahme) ist der größte Verarbeiter von Ökomehl-Erzeugnissen in Europa. Fotos (2): Meyermühle

Die Bio Premium-Mehle der Meyermühle stammen von über 600 bayerischen Bio-Landwirten und entsprechen den Richtlinien der größten deutschen Öko-Anbauverbände und natürlich auch der EG-Öko-Verordnung.

und auf das Fusarientoxin DON untersuchen. Ein digitaler Farbausleser sortiert zuverlässig die gefürchteten Mutterkörner aus. Discount und Handel setzen auch bei Backwaren immer stärker auf Bio. Hierdurch steht der handwerklich orientierte Bäcker mit dem LEH und dem Discount im Wettbewerb. Um sich im Bio-Backwarenmarkt noch deutlicher positionieren zu können, empfiehlt die Meyermühle den Bäckern, auf heimische Herkunft und ein über dem Bio-Siegel liegendes Richtlinien-niveau zu setzen. Hierzu eignen sich z.B. das Naturland-Zeichen und das bayerische Bio-Siegel. Die Nutzungsgebühr für das Naturland-Zeichen ist bereits im Bio-Premium-Mehlpreis enthalten und für das Bayerische Öko-Siegel fällt lediglich eine geringe Verwaltungsgebühr an.

Die erfahrenen Bio-Berater der Meyermühle unterstützen die Bäcker bei der Einführung ihres Bio-Sortimentes, motivieren und schulen das Verkaufspersonal und unterstützen mit Einführungsaktionen den erfolgreichen Start des Bio-Sortimentes.

Weitere Infos zur Meyermühle gibt es unter www.biomehl.de. Die Meyermühle wird auch auf der südback vertreten sein: Halle 5 Stand A31.

Für Aktionsbrote oder zur Erweiterung des Bio-Sortimentes eignen sich die Bio-Grundmischungen der Meyermühle. Mit Bio-Bauernsemmel, Bio-Dinkelgold-sprossenbrot oder den vielseitigen Bio-Rustikalmischungen können auch anspruchsvolle Bio-Kunden überzeugt werden.

Um ihren Kunden maximale Bio-Sicherheit liefern zu können, lässt die Meyermühle jede eingehende Getreidepartie auf über 240 Pflanzenschutz-Rückstände

Bio: Eine gemeinsame Chance für unterschiedliche Betriebe

Immer mehr Bäcker beginnen mit der Herstellung von Biobackwaren – BÄKO liefern die Rohstoffe

München (eb/stu) – Die Bioschiene der BÄKO hat sich in kürzester Zeit zum Umsatzbringer entwickelt. Das gilt sowohl für die Genossenschaften als auch für ihre Kunden. Das Sortiment ist so umfangreich, dass eingeführte Biobäckereien ihre Rohstoffe heute bei ihrer Genossenschaft beziehen, und die Betreuung so gut, dass immer mehr konventionell arbeitende Handwerksbäcker und Konditoreien mit Herstellung und Verkauf ökologischer Backwaren beginnen. Mit Erfolg, wie die nachfolgenden Beispiele zeigen.

Zehn Prozent in einem Jahr

Ein Jahr hat Bäcker- und Konditormeister Alfred Görl aus Bayreuth jetzt Bio-Backwaren im Sortiment. „Eine richtige Entscheidung“, sagt er und verweist auf sein Sortiment. Roggenvollkornbrot in drei Variationen, ein Roggenmischbrot sowie verschiedene Körner- und Roggenbrötchen. Inzwischen entfallen rund zehn Prozent vom Umsatz auf den Biobereich. Neue Kundenschichten zu erschließen war für Alfred Görl sicherlich ein Grund, um in den Biomarkt



Etwa zehn Prozent des Umsatzes erwirtschaftet die Bayreuther Bäckerei Görl heute mit dem Verkauf ihrer Biobackwaren. Foto: Stumpf



Die Bäckerei Görl bekam auf der diesjährigen BioFach in Nürnberg die 100. Urkunde für die Nutzung des bayerischen Herkunftszeichens „Öko-Qualität, garantiert Bayern“ verliehen. Unser Foto zeigt (von links) Neal Bauer von der BÄKO Franken, Alfred und Waltraud Görl, Peter Geldner, Vorstand der Meyermühle, den bayerischen Landwirtschaftsminister Josef Miller sowie Gerhard Hübsch und Günther Kolb von der BÄKO Franken. Foto: Meyermühle

einzusteigen. Von den sechs backenden Betrieben in Bayreuth bieten drei auch Biobackwaren an. Der Bäckermeister ist davon überzeugt, dass Bio für handwerkliche Backbetriebe eine gute Chance ist. Wie er seien zunehmend Verbraucher davon überzeugt, dass man so wie bisher nicht weitermachen könne. Alfred Görl stammt aus einer Landwirtschaft, die sein Bruder noch betreibt. Er kennt die Problematik mit Monokulturen und Überdüngung. „Das macht die Erde kaputt und geht auch in unsere Lebensmittel.“ Eine biologisch ausgerichtete nachhalti-

ge Landwirtschaft müsse im Sinne aller gefördert werden. Ganz und gar nichts hält Alfred Görl dagegen davon, Getreide und Mais für die Energiegewinnung einzusetzen. „Es wäre sinnvoller, gleich den subventionierten Diesel der Bauern zur Energiegewinnung zu nutzen.“ Alfred Görl überlegte, wie im eigenen Betrieb Bio verarbeitet und angeboten werden kann. Biomehl von der Meyermühle und andere Bio-Zutaten erhält er über die BÄKO Franken. Gleichzeitig ist die Bäckerei Mitglied bei Naturland, einem Verband für ökologischen Landbau. Neben diesen und dem Bio-Siegel darf deshalb das Label „Ökoqualität Bayern“ genutzt werden. Die Berater der Meyermühle in Landshut haben Görl bei der Vorbereitung zur Bioproduktion geholfen und ihm den Weg da-

hin geebnet. Sie unterstützen den Betrieb bei der Werbung und haben sich um alle Formalitäten gekümmert. Auch weil die Mühle den Beitrag zur Organisation direkt über den Umsatz abführt, gestaltet sich die Naturland-Zertifizierung für die Bäckerei sehr einfach.

Starkes Engagement der Meyermühle

Gerade junge Menschen und Familien fragen im Laden nach den Hintergründen der Zeichen und wollen umfassend über Bio informiert sein. Die Mitarbeiterinnen wurden deshalb durch die Meyermühle umfassend zum Thema geschult. „Doch Bio muss auch schmecken“, weiß eine der Verkäuferinnen zu berichten. Auch hierfür tut Bäckermeister Görl einiges. Die für die Bio-Backwaren entwickelten Rezepturen mussten hinsichtlich ihrer Zutaten von Naturland geprüft werden. Gebacken wird das gesamte Bio-Sortiment in der Backstube in der Tannhäuserstraße. Alfred Görl hat drei Bäckereien übernommen und bäckt nach wie vor an jedem Standort jeweils Teile des Gesamtsortiments. „In der Tannhäuserstraße hat es sich angeboten, das Bio-Sortiment zu backen, weil wir hier einen Hubknetter haben“, zeigt der Konditormeister auf. Vorteil der drei Backstuben ist zudem, dass der Biobereich klar getrennt ist.

In 45 Minuten wird der Teig für das Bio-Roggenvollkornbrot im Hubknetter gemischt. Dem Teig werden am Ende der Mischzeit Kürbis- bzw. Sonnenblumenkerne beigegeben oder er wird als reines Roggenvollkornbrot aufgearbeitet. Mit diesen Broten wird der meiste Bio-Umsatz erzielt. „Vielleicht

liegt es daran, dass die Kunden Bio auch mit Vollkorn verbinden“, versucht Alfred Görl zu erklären. Die Mehrkosten für Bio-Backwaren werden von

den Kunden akzeptiert, zumal sie im Brot- und Brötchenbereich nur geringfügig sind; Brot kostet das Kilogramm rund 40 Cent mehr.

Ein überzeugter Biopionier

Michael Schwarzmaier hat die Existenz seiner Familie auf Bio-

Bio-Markt gewinnt immer mehr an Bedeutung

Interview mit dem Geschäftsführer der BÄKO Franken-Thüringen eG, Michael Gareis

wirtschaftlich effizient zu nutzen.

Der Bäckermeister: Seit mehr als zwei Jahren bietet die BÄKO in Süddeutschland das große BÄKO Bio Sortiment an. Welche Erfahrungen haben Sie gemacht und worauf sind Sie besonders stolz?

Gareis: Das BÄKO Bio-Sortiment wird mittlerweile gut von den Kunden angenommen. Dazu beigetragen haben auch die hilfreichen Seminare und Backvorführungen des Bio-Fachberaters der BÄKO-Zentrale, Herrn Achim Stock, der vielen Neueinsteigern durch sein umfangreiches Wissen den Weg in dieses zukunfts-trüchtige Geschäftsfeld geebnet hat.

Dass wir in verhältnismäßig kurzer Zeit ein solches Leistungsspektrum im Bereich Bio nachweisen können, verdanken wir nicht zuletzt der Synergie unserer BÄKO-Gruppe. Vor allem darauf darf man stolz sein.

Der Bäckermeister: Welche Gründe waren für Sie von Bedeutung, sich in diesem Bereich zu engagieren?

Gareis: Der Bio-Markt gewinnt immer mehr an Bedeutung für unsere backenden Betriebe. Die Bäckereifachgeschäfte werden sich dem Markt anpassen müssen und somit auch den Veränderungen der Essgewohnheiten der Endverbraucher, die sich zunehmend bewusster ernähren. Mit unserem Engagement wollen wir unseren interessierten Mitgliedern und Kunden behilflich sein, die Marktchance „Bio“ zu erkennen und

Der Bäckermeister: Wie ist die Produktrange bei den Betriebsinhabern angekommen und welche Erfahrungen haben Sie damit gemacht?

Gareis: Es besteht großes Interesse bei vielen unserer Mitglieder und Kunden. Aber sowohl die Frage, welche Auswahl an Brot und Gebäcken in Bio-Qualität hergestellt werden sollte, als auch die notwendige Zertifizierung verhindern eine zügigere Umsetzung.



Der Bäckermeister: Welches Marktpotenzial sehen Sie für Ihre Genossenschaft?

Gareis: Die Aussichten auf eine erfolgreiche Entwicklung, sowohl für unser Unternehmen als auch für die uns angeschlossenen Mitgliedsbetriebe und backenden Betriebe, sind wesentlich besser als vor ein, zwei Jahren und durch die Unterstützung unserer Landeszentrale im Rohstoff- und Servicebereich finden wir hierfür beste

Voraussetzungen.

Der Bäckermeister: Wie ist bei Ihren Bio-Kunden das zahlenmäßige Verhältnis zwischen Neueinsteigern und erfahrenen Bio-Bäckern?

Gareis: Noch überwiegen in unserem Einzugsbereich zahlenmäßig die erfahrenen Bio-Bäcker, aber durch die stetig wachsende Zahl der Endverbraucher, die sich für Bio-Produkte entscheiden, wird sich auch die Anzahl der Betriebe erhöhen, die in Bio-Qualität backen wollen.