

Minister ehrt die Bayreuther Bäckerei Görl

Nürnberg (buc) – Bayerns Landwirtschaftsminister Josef Miller hat die Bayreuther Bäckerei Görl als 100. Nutzer des bayerischen Öko-Zeichens „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ geehrt.

Bei der BioFach in Nürnberg schloss sich ein Kreis: Am Stand der Landshuter

bezieht. Der Inhaber einer Bäckerei mit 23 Mitarbeitern und zwei Filialen ließ zur Bio-Einführung sein Personal extra schulen und präsentiert seine Öko-Produkte (von Vollkorn- über Körner- und Mischbrot bis zu Weizenbrötchen) den Kunden nun mit attraktivem grünem Etikett.

de Backbetriebe profitierten davon: Bayern stehe mit „nur“ 15 Prozent der deutschen Bevölkerung für immerhin 20 Prozent der Nachfrage nach Bio-Backwaren.

Dem neuen Bio-Bäcker Görl gratulierten auch BÄKO-Verkaufsleiter Günter Kolb und Einkaufsleiter Neal Bauer.

Peter Geldner, Vorstand der Meyerermühle, die mit einer Verarbeitungsmenge von 20 000 t Bio-Getreide im Jahr Marktführer ist, lobte den Trend zur umweltfreundlichen Lebensmittelherstellung und Bayerns Öko-Siegel als wiedererkennbares Qualitätszeichen für die Kunden.



Josef Miller (3.v.r.) gratulierte Alfred Görl (2.v.l) und Gattin zur „Bio-Entscheidung“. Foto: Buchmann

Meyerermühle, des allerersten Nutzers dieses Zeichens, überreichte Miller die Zertifizierungsurkunde an Bäcker- und Konditormeister Alfred Görl, der sein Bio-Mehl über die BÄKO Franken (Langenzenn) von der Meyerermühle

Miller nannte die „Qualitäts-offensive“ Bayerns mit dem Öko-Zeichen, dessen Kriterien strenger seien als die EU-Vorgaben, einen Erfolg: So kamen allein 2007 40 neue Nutzer dazu. Der Bio-Boom habe sich verfestigt, und gera-

Vorschau auf die nächste Ausgabe

Eisherstellung

Das selbst gemachte Eis vom Bäcker und Konditor steht bei den großen und kleinen Verbrauchern nicht nur als kübler Impulsartikel in der heißen Jahreszeit hoch im Kurs. Wer ein Café betreibt und kreative Einfälle hat, kann die Lust der Gäste auf diese köstliche Nascherei rund ums Jahr immer neu entfachen und sich damit zusätzliche Umsatzpotenziale erschließen. Eis ist aber auch ein hervorragender Imagerträger. Eigene Herstellung zeigt fachliche Kompetenz, die die Außenwirkung des ganzen Betriebs günstig beeinflusst. Für eine rationelle und dabei abwechslungsreiche Eisherstellung, bei der dem Bäcker auch viele Sorgen rund um das heikle Thema Hygiene abgenommen werden, verbürgen sich die Zulieferer von Eismaschinen, Eismixen, Toppings, Sabnebereitern und sonstigem Zubehör, die wir im Schwerpunkt der kommenden Woche vorstellen.