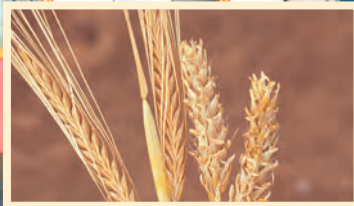


Mit Bio-Backwaren Premiumanbieter werden

Interview mit Michael Hiestand, bei der Meyermühle zuständig für Vertrieb, Marketing, Produktentwicklung und Qualitätsmanagement



©BLE, Bonn/Fotos (3): Thomas Stephan

Landsbut (stu) – Auf über 25 Jahre Erfahrung mit Bio-Mehl kann die Landshuter Meyermühle zurückblicken. Als erste zertifizierte Biomühle in Europa mit Öko-Audit (heute EMAS) ist die Meyermühle auch heute noch Vorreiter in Sachen Biomehl. Auf Basis einer fairen Partnerschaft sieht sich die Mühle als Mittler zwischen Landwirt, Bäcker und Kunden im Bäckerfachgeschäft.

Michael Hiestand ist gelernter Bäcker, aber auch studierter Diplom-Biologe. In der Meyermühle ist Hiestand für Vertrieb, Marketing, Produktentwicklung und Qualitätsmanagement verantwortlich. Wir sprachen mit ihm über Bio in der Bäckerei.

Der Bäckermeister: Bio – ganz, teilweise oder gar nicht? Welche Aspekte sollte der Bäcker bei seinen Überlegungen einbeziehen?

Michael Hiestand: Am Anfang ist sich der Bäcker vielleicht unsicher: soll ich überhaupt Bio backen? Nach unserer Meinung eindeutig ja, denn wir stellen fest, dass der Wettbewerb im Backwa-

renmarkt immer härter wird. Die Kernkompetenz „Frische“ haben LEH, (Back-)Discount, und Tankstellen für sich entdeckt und vermarkten diese professionell. Vermutlich frische Backwaren gibt es zwischenzeitlich

Start steigen Sie einfach und der Bio-Backwaren ein:
sitzen Sie bei der Einführung und
s.
stehen Ihnen zur Seite – mit Rat,
Wir geben Tipps zu Sortiment,
konzentrieren sich aufs Backen,
stoffe können Sie von uns
Bio-Zertifizierung und

n Wochen

Michael Hiestand: „Es gibt viele Möglichkeiten, wie der Mehrwert von Bio-Premium kommuniziert wird.“

überall, warum also soll der Verbraucher extra zum Bäcker gehen? Handwerklich orientierte Backbetriebe setzen deshalb zu recht auf Qualität. Der Rohstoff spielt bei der Qualitätsbetrachtung eine wichtige Rolle: Bio-Rohstoffe werden unter ökologischen Gesichtspunkten ohne den Einsatz chemisch synthetischer

Pflanzenschutzmittel erzeugt und genießen deshalb bei den Verbrauchern eine hohe Wertschätzung. Ein Bio-Sortiment verschafft dem Bäcker somit ein positives Image und trägt zur Kundenbindung bei.

man sich somit als Premium-Bäcker gut positionieren.

Der Bäckermeister: Wie bringen wir Bio dann in die Backstube?

Michael Hiestand: Ein Universalrezept gibt es hierfür sicherlich nicht. Man muss sich den jeweiligen Betrieb und seinen Markt genau anschauen. Unsere erfahrenen Bäckerberater helfen gerne ein individuelles Konzept zu erstellen. Die meisten Betriebe beginnen dabei mit einer Teilumstellung des Sortiments auf Bio.

Bio-Kunden sind anspruchsvoll. Sie erwarten eine gewisse Auswahl. Deshalb sollten ca. drei bis fünf Brote und ähnlich viele Kleingebäcke in Bio-Qualität zum Einstieg angeboten werden. Das Bio Sortiment sollte sich nicht auf Vollkornbackwaren beschränken, denn besonders rustikale Backwaren aus Auszugsmehl liegen bei den Kunden hoch im Trend.

Eine andere praktizierte Möglichkeit ist es, zuerst den Brotbereich komplett auf Bio umzustellen und dann Schritt für Schritt andere Bereiche



umzustellen. So erreicht man schnell einen hohen Bio-Anteil.

Bei den Brotrezepturen sind in der Regel nur die Zutaten der Rezepturen auszutauschen. Im Kleingebäckbereich eignen sich besonders lang geführte rustikale oder mediterrane Gebäcke zur Umstellung auf Bio. Bei klassischen Backwaren, wie Sternsemmeln können gewisse Verfahrensänderungen in der Produktion von Vorteil sein. Unsere Empfehlung ist individuelle und unverwechselbare Produkte herzustellen.

Mit einem durchdachten Konzept und dem richtigen Engagement kann man sich mit einer Gesamtumstellung auf Bio-Produkte erstklassig positionieren.

Generell empfehlen wir, zuerst ein Teilsortiment auf Bio umzustellen und dieses nach und nach zu erweitern.

Der Bäckermeister: Worauf sollte der Bäcker achten, wenn er Bio-Backwaren herstellen will? Welche Hilfestellung bietet die Meyermühle oder auch Verbände wie Naturland an?

Michael Hiestand: Wir unterstützen den Bäcker im Rahmen unseres Einstiegspaketes Bio-Premium-Start mit einem umfangreichen Beratungs- und Serviceangebot. So erhält der Bäcker von uns kompetente Beratung und Hilfestellung zur Bio-Zertifizierung, Produktion und den Verkauf von Bio-Backwaren. Wir empfehlen den Bäckern auf das hohe Vertrauen der Verbraucher in die deutschen Verbände des Ökolandbaus (z. B. Naturland oder Bioland) zu setzen, und

gemeinsam mit den starken Zeichen der Öko-Verbände zu positionieren. Mit dem höheren Richtlinienniveau und der garantierten Herkunft der Rohstoffe, kann sich der Bäcker somit deutlich von den Bio-Produkten auf EU-Bio-Niveau des LEHs und der Discounter abheben. Untersuchungen zeigen, dass Kunden gerade im Biobereich Wert auf persönliche Beratung und Fachkompetenz legen. Hierin sehe ich einen klaren Wettbewerbs-



Bio heißt auch die modernste Technik nutzen, wie hier in der Technikzentrale der Meyermühle in Landshut.
Fotos(2): Stumpf

vorteil der handwerklichen Bäckerei gegenüber dem Handel/Back-Discount. Die Meyermühle unterstützt deshalb Ihre Bäcker mit Motivations- und Verkaufspersonalschulungen.

Es werden auch umfangreiche Kommunikationsmittel von Brotmarken und Preisschildern bis hin zu Broschüren und Plakaten angeboten. Ebenso veranstalten wir bei unsern Kunden auch Verkostungs- und Informationsveranstaltungen am PoS. Es gibt viele Möglichkeiten wie der Mehrwert von Premium-Bio kommuniziert wird.

Das beste Erfolgsrezept ist jedoch, wenn wir es schaffen, dass die Mitarbeiter der Bäckerei in der Produktion und im Verkauf stolz auf ihre Bio-Backwaren sind – und dies mit Überzeugung ihren Kunden vermitteln.

Der Bäckermeister: Was ist backtechnisch bei Bio zu beachten? Gibt es besondere Problematiken?

Michael Hiestand: Wichtig sind sicherlich die Zutaten. Gerade das Mehl muss erstklassig sein und eine gleich

legt werden. Wichtig ist dabei allerdings, dass das Bio-Weizenmehl ein hohes Kleberpotenzial hat. Hierauf hat sich die Meyermühle eingestellt und bietet ein extra kleberstarkes Weizenmehl an.

Neben Biomehlen in konstanter Qualität bietet die Meyermühle den Bäckern auch eine breite Palette an natürlichen Backmitteln, Spezialzutaten und Grundmischungen in Bio-Qualität an. So profitiert der Bäcker auch im Bio-Sortiment von einer hohen Produktsicherheit.

Ein Muss für das Bio-Sortiment sind Bio-Dinkel-Backwaren. Hier raten wir, die Teige weich und kühl zu halten. Mehr Frische kann durch Vorteige bzw. Brühstücke in den Teig gebracht werden. Wichtig ist gerade bei Dinkelbroten, dass die Stückgare so lange wie möglich gehalten wird. So bleibt das Aroma in den Backwaren.

Der Bäckermeister: Welche Tipps können Sie zur Vermarktung von Bio-Backwaren geben?

Michael Hiestand: Bio-Backwaren gehören zum Premium Sortiment und müssen auch erstklassig – z.B. zentral im Brotregal – positioniert werden. Dem Bäcker sollte bewusst werden, dass er mit Bio-Backwaren eine echte Chance hat sich als Premiumanbieter zu profilieren und somit sein gesamtes Sortiment aufwertet. Dies bestätigt auch eine aktuelle Studie der Universität Göttingen. Backwaren sind traditionell sehr natürliche Lebensmittel. Mit Bio unterstreichen Sie dies noch.

Mit Bio die Kunden überzeugen

Die Bäckerei Mehl hat vor drei Jahren auf Bio umgestellt

Hetzles (stu) – „Wir würden es heute wieder machen“, geben sich Luzia und Johannes Mehl überzeugt. Sie haben vor drei Jahren auf Bio umgestellt und backen seitdem alle Brote und Backwaren mit Bio-Mehl. Während

gar nicht. „Wir wollen uns mit dieser Nische am Markt behaupten“, sagt Bäckermeister Mehl. Sie haben aber auch keine Umsatzeinbußen wie viele andere Bäckereien und sinkende Renditen – auch nicht angesichts der ge-

jeden missionieren.“ Sie nutzt dabei vor allem Informationsmaterial, das von Naturland zur Verfügung gestellt wird. Die Mitarbeiter der Bäckerei sind von Naturland und der Meyermühle auch entsprechend geschult worden.

Johannes Mehl muss trotzdem feststellen, dass viele Kunden den Unterschied zwischen EG-Bio und Naturland nicht kennen. „Wir ha-

über die Bäko Franken Oberbayern-Nord bezogen. Johannes Mehl ist hier sehr zufrieden. Selbst „eher ausgefallene Rohstoffe“ organisiert die Bäko in kurzer Zeit. „Standard-Rohstoffe wie Saaten sind sofort in einer guten Qualität verfügbar.“

Die Qualität ist es auch, die Bäckermeister Johannes Mehl vom Mehl der Meyermühle überzeugte. Die Landshuter Meyermühle ist die erste zertifizierte Biomühle in Europa. Sie kann auf inzwischen 25 Jahre Erfahrung mit Bio-Getreide zurückgreifen.



Schon an der Ladenfassade wird für Bio und Naturland geworben.



Luzia Mehl ist von Bio überzeugt, will die Kunden jedoch nicht missionieren.

im Brotbereich auch die anderen Zutaten in Bio-Qualität (Naturland) sind, hat die Bäckerei Mehl den Schritt im Feingebäckbereich hin zu Bio-Zutaten noch nicht getan.

Die Fachzeitschrift „Der Bäckermeister“ hat bereits 2007 über die Umstellung von konventionellen Mehlen und Zutaten auf mehr und mehr Bio in der Bäckerei Mehl berichtet. Jetzt haben wir die Familie Mehl noch einmal besucht, um nach deren Erfahrungen zu fragen, zumal sich seither auch einiges in der Bäckerei getan hat. Von großen Umsatzzuwächsen können Luzia und Johannes Mehl allerdings nicht berichten. Das wollen sie auch

genwärtigen Wirtschaftslage. Allerdings hat sich die Kundenschaft der Dorfbäckerei gewandelt. In Hetzles, zwischen Forchheim und Erlangen gelegen, ist alles sehr ländlich geprägt. Eine weitere Bäckerei gibt es im Ort. Filialisten sind vor allem in größeren Nachbarorten präsent. „Es gibt schon Kunden, die wegen Bio wegbleiben“, gibt Frau Mehl zu. Manche würden davon nichts halten, andere würde der Preis stören. „Das sagt allerdings keiner.“

Die Bäckersfrau hat in den letzten Jahren aber auch gemerkt, dass Überzeugungsarbeit für Bio schwierig ist. „Wir informieren zwar, doch wollen und können wir nicht

ben aber auch Kunden, die wegen Naturland extra zu uns fahren.“ Und solche Kunden sind es, die die wegbleibenden Kunden aus dem Dorf im Laden ersetzen würden. „Es sind heute einfach andere Kunden, als wir noch vor Jahren hatten“, sagen Luzia und Johannes Mehl übereinstimmend. Echte Biofans kommen auch aus der weiteren Umgebung vor allem am Wochenende nach Hetzles zum Einkaufen.

Die Bio-Rohstoffe werden

Jeweils 1,5 Tonnen Weizenmehl Type 550 und Roggenmehl Type 997 bezieht die Bäckerei Mehl im Silo aus Landshut. Getreidekörner für Vollkornmehl und Flocken werden ebenfalls von der Meyermühle bezogen. Für das Vermahlen steht eine eigene Mühle zur Verfügung. „Wir mischen bei Vollkornbrotten aber auch den erlaubten Anteil an Weißmehl zu“, zeigt Johannes Mehl auf. „Die Kunden wollen zwar Vollkornbrot, aber es soll auch

locker sein.“ Auf die Zugabe von färbenden Rohstoffen wird dagegen verzichtet. Denn Vollkornkunden seien informiert und würden „Betrug“ erkennen. Zugegeben werden bei Broten auch Flocken. Diese werden in der Bäckerei Mehl sel-

Zweistufensauerteigführung hergestellt. Gebacken wird unter anderem in einem gemauerten Holzbackofen im Hof der Bäckerei. In der Backstube steht ein Etagenbackofen. Auf einen Stikkenofen wird bewusst verzichtet. Die Umstellung auf Bio war



Brot und Kleingebäcke werden in Bio-Qualität und zum Teil auch in Naturland-Qualität hergestellt.

ber gequetscht. Johannes Mehl: „Wir haben eine eigene Getreidequetsche. Frische Flocken sind wesentlich besser in der Wasseraufnahme.“ Mindestens sechs Stunden werden die Flocken dann mit Saaten eingeweicht, bevor sie zum Teig zugefügt werden. Verändert hat sich auch das Backprogramm in der Backstube. Beispiel Brot: Auf Vormischungen wird komplett verzichtet. Statt dessen werden verschiedenste Getreidesorten und Saaten verarbeitet. „Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Vormischungen dazu verleiten schneller zu arbeiten und den Teig keine Zeit zur Entwicklung zu geben“, blickt Johannes Mehl zurück. Zudem sei das eigene Mischen auch finanziell günstiger. Die roggenhaltigen Brote werden mit einer

gerade im Brotbereich völlig problemlos. „Ganz im Gegenteil. Die Brotqualität ist besser geworden, weil wir besseres Mehl haben“, zeigt Johannes Mehl auf. Er ist mit der gleich bleibenden Mehlqualität aus der Biomühle höchst zufrieden. Vorher sei das konventionelle Mehl von verschiedenen Mühlen recht unterschiedlich gewesen.

„Wir haben auch schon anderes Biomehl verarbeitet, das unseren Ansprüchen allerdings nicht genüge.“ Aufgrund des ausschließlichen Einsatzes von enzymfreien Malzbackmitteln, muss Bäckermeister Mehl auch zugeben, dass bei Sternsemeln nicht der Ausbund mit Biomehl erzielt werden kann, den seine Kunden bisher kannten. „Eine Sternsemel von uns vergleichen die Kunden ja auch mit Sternsemeln von konventionellen Bäckern.“ Obwohl kleberstarkes Mehl verwendet wird, kann nicht das ge-

hannes Mehl die Verwendung eines Bio-Brötchenbackmittels von UlmerSpatz. „Es ist allerdings nicht Naturland zertifiziert und wir können die Semmel nicht mit Naturland ausloben.“ Aber auch seine Frau Luzia sieht dies als Chance an, trotzdem noch am Semmelmarkt bestehen zu können. Den Kunden sei eben Volumen, Ausbund und Rösche wichtig. Bei Feingebäck und Konditoreiprodukten wird in der Bäckerei Mehl nur das Bio-Mehl verwendet. „Alle Zutaten in Bioqualität einzukaufen ist momentan etwas kom-



In langen Teigführungen werden das Weizenkleingebäck und die Semmeln geführt. Fotos (4): Stumpf

wohnte Volumen und der gewünschte Ausbund erzielt werden. Ein Kompromiss ist für Jo-

pliziert und natürlich auch eine Kostenfrage“, gibt sich Johannes Mehl skeptisch. Er ist sich aber sicher, so einen Weg gefunden zu haben. „Wir sind von Bio überzeugt. Mit der Verwendung von Bio-Mehl können wir einen Teil dazu beitragen.“ Da passt es nur, dass auch die eigenen Getreidefelder jetzt nach Biorichtlinien und Naturlandvorgaben bewirtschaftet werden. „Bio ist eben auch Einstellungssache“, ergänzt Luzia Mehl. Man sei ja auch mitverantwortlich für die Umwelt.

DATEN UND FAKTEN:

Bäckerei Mehl • Inhaber: Johannes und Luzia Mehl
Hintere Dorfstraße 16 • 91077 Hetzles

Mitarbeiter:
Produktion: 3 • Verkauf: 3

| | |
|--------------------------|-----------|
| Preisbeispiele: | |
| Bio-Semmel 0,27 Euro | 3,50 Euro |
| Bio-Holzofenbrot 1.000 g | 4,20 Euro |
| Bio-Spezialbrote 1.000 g | 0,90 Euro |
| Plunder | |