

Bäckereien sehen Bio-Backwaren als Erfolgsrezept

Kostenlose Einsteiger- und Weiterbildungsseminare starten wieder.

Freising. (17.05. / oel) Hier der Discounter, dort der Backshop an der Tankstelle -- wer als Bäcker seine Brötchen verdient, hat es besonders in der Stadt nicht leicht. So ging es auch Gottlob Alber, der in Filderstadt einen Betrieb mit drei Verkaufsstellen führt. Ein Einsteiger-Seminar im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau hat den Anstoß gegeben, das Sortiment neu auszurichten: Heute bietet er zehn Brote und diverse Kleingebäcke in Bio-Qualität an. Damit ist er einer von rund 1.300 deutschen Bäckern, die den Sprung in das Bio-Marktsegment geschafft haben und zusammen bereits 350 Millionen Euro Jahresumsatz machen.

«Die Konkurrenz ist groß», erklärt Gottlob Alber. «Daher wollten wir uns von der Masse abheben». Der Mut, Teile des Sortiments auf Bio umzustellen, kam im Laufe eines Einsteiger-Seminars für angehende Bio-Bäcker, das im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau in der Württembergischen Bäckerfachschule in Stuttgart angeboten wurde. «Hier habe ich nicht nur erfahren, dass der Bezug von Bio-Rohstoffen über konventionelle Bezugsquellen möglich ist», berichtet der Bäckermeister. «Ich konnte im Praxisteil auch ausprobieren, wie man mit den Bio-Zutaten umgeht. Denn man muss schon etwas umdenken, zum Beispiel was die Teigführung angeht».

Inzwischen hat er eigene Rezepturen für Backwaren entwickelt, die es nur in seinen Läden gibt. «Dass er sich dabei um Bio-Produkte handelt, ist für die Kunden ein Grund zum Kauf. Doch nicht minder wichtig sind Qualität und Geschmack. Und dafür geben sie gerne etwas mehr aus», sagt der Filderstädter Bäcker.

Die damalige Seminarleiterin Marion Fritz hat praktische Hilfen zur Umstellung der Bäckerei gegeben und auch die Rolle des Verkaufspersonal herausgestellt: «Es ist wichtig, dass die Fachverkäuferinnen selbst vom Bio-Sortiment überzeugt sind und die Vorteile von Bio kennen. Denn nur so können sie richtig beraten und auf Fragen der Kunden eingehen». Für die

Bäckerei Alber hat sich der Schritt in den Bio-Markt gelohnt: «Wir müssen etwas mehr Zeit in die Produktion investieren», erklärt Gottlob Alber. «Aber die Umsatzzahlen zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind».

Praxisnähe steht im Mittelpunkt

Mehrere Hundert Bäcker und Konditoren haben seit 2002 an Qualifizierungsmaßnahmen für Bäcker und Konditoren im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz teilgenommen und ähnliche Erfahrungen wie Bäckermeister Alber gemacht. Vom 01. Mai bis 31. August 2007 gehen die Qualifizierungs- und Weiterbildungsmaßnahmen in die nächste Runde: Insgesamt neun Seminare organisiert das Marktforschungs- und Marketingberatungsunternehmen Ecozept in Mühlen und an Fachschulen des Bäckerhandwerks. «Wir wenden uns damit zum einen an Bäcker und Konditoren, die ein Bio-Sortiment aufbauen oder sogar ihren Betrieb ganz umstellen möchten», erklärt Eva Reichert von Ecozept. «Zum anderen wollen wir fortgeschrittenen Teilnehmern zeigen, wie sie beispielsweise durch die Veränderung des Sortiments, eine neue Platzierung oder Verkaufsförderungsmaßnahmen ihre Umsätze ausbauen können». Auf dem Programm stehen nicht nur Theorie und Backpraxis, sondern auch der gegenseitige Erfahrungsaustausch. Die Veranstaltungen sind kostenfrei und werden von Dozenten mit langjähriger praktischer Erfahrung durchgeführt. Die Anmeldung erfolgt direkt bei den jeweiligen Veranstaltern.

Die Fachseminare sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau, initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Das Bundesprogramm informiert neben Landwirten, Verarbeitern und Händlern besonders Verbraucher über den ökologischen Landbau -- siehe <http://www.oekolandbau.de>

Nachfolgend die bereits feststehenden Termine für Praxisseminare. Weitere Veranstaltungen sind in Planung. Die Termine und Inhalte werden aktuell auf <http://www.oekolandbau.de> veröffentlicht.

**«Feine Backwaren und Spezialbrote» (z.B glutenfreie Brote)
05.06.2007 / Olpe**

Veranstalter: Davert GmbH, Aschebergerstr. 2, 48308 Senden
Termin/Uhrzeit: 05.06.2007, 9.30 -- 16.00 Uhr
Ort: Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe, Zur Bäckerschule 9, 57462 Olpe

Ansprechpartner: Roland Pelke
Email: rpelke@davert.de
Tel: 02598/6929, Fax: 02598/6961
Web: <http://www.davert.de>

Referent: Ulrich Müller (umCereal)

Bei Rückfragen zum Seminar sowie für die Anmeldung wenden Sie sich bitte direkt an Davert. Anmeldung bis 29. Mai.

**«Einstieg in den Bio-Backwaren-Markt»
26.06.2007 / Landshut**

Veranstalter: Meyermühle Landshut
Termin/Uhrzeit: 26.06.2007, 10.00 -- 17.00 Uhr
Ort: Theorie in der Meyermühle Landshut, Hammerstr. 1, 84003 Landshut;
Praxis in der Staatlichen Berufsschule, Papiererstr. 27, 84034 Landshut

Ansprechpartner: Michael Hiestand
Email: m.hiestand@meyermuehle.de
Tel: 0871/607-42
Fax: 0871/607-44
Web: <http://www.meyermuehle.de>

Referenten: Michael Hiestand (Meyermühle), Reinhard Küffner (Staatliche Berufsschule)

Bei Rückfragen zum Seminar sowie für die Anmeldung wenden Sie sich bitte direkt an die Meyermühle in Landshut. Anmeldung bitte bis zum 19. Juni.

**«Produktentwicklung und Vertriebskonzepte für Bio-Backwaren»
17.07.2007 / Neu-Ulm**

Veranstalter: Alfred Pfersich GmbH & Co. KG
Termin/Uhrzeit: 17.07.2007, 9 -- 17.30 Uhr
Ort: Pfersich, Messerschmittstr. 23, 89231 Neu-Ulm

Ansprechpartner: Stefan Puslednik
Email: bio@pfersich.de
Tel: 0731/7079152
Fax: 0731/7079142
Web: <http://www.pfersich.de>

Referent: Paul Hofmann (Bioland)

Bei Rückfragen zum Seminar sowie für die Anmeldung wenden Sie sich bitte direkt an Pfersich. Anmeldung bis 10. Juli.

**Produktentwicklung für Bio--Konditoren, Neueinsteiger und Ausbilder
20.07.2007 / Dresden**

**Veranstalter: Qualimenta, Consulting ... Qualitätssicherung ...
Qualifizierung, Angelika Hoppe**
Termin/Uhrzeit: 20.07.2007, 10 -- 17 Uhr
Ort: Bucheckchen Biokonditorei Thomas Heller, Großenhainer Str. 101,
Gründerzentrum: Aufgang A, 3. Stock, 01129 Dresden

Ansprechpartnerin: Angelika Hoppe
Email: info@qualimenta.de
Tel: 0351 402 22 94
Fax: 0351 402 22 95
Web: <http://www.qualimenta.de>

Referenten: Thomas Heller (Buckeckchen Biokonditorei), Angelika Hoppe (Qualimenta)

Bei Rückfragen zum Seminar sowie für die Anmeldung wenden Sie sich bitte direkt an Qualimenta. Anmeldung bitte bis 13. Juli.

**«Feine Backwaren»
19.09.2007 / Berlin**

Veranstalter: Karl-Grüsser-Fachschule Berlin
Termin/Uhrzeit: 19.09.2007, 10.00 -- 18.00 Uhr
Ort: Kärntener Str. 8, 10827 Berlin

Ansprechpartnerin: Kerstin Gaida
Email: gaida@baecker-berlin.de
Tel: 030/787979-0
Fax: 030/787979-20
Web: <http://www.baecker-berlin.de>
Referenten: Marian Kalliske (Karl-Grüßer-Fachschule)

Bei Rückfragen zum Seminar sowie für die Anmeldung wenden Sie sich bitte direkt an die Karl-Grüsser-Fachschule in Berlin. Anmeldung bis zum 12. September.

**Bio-Backwaren «So gelingt der Bio-Einstieg»
27.09.2007 / Weinheim**

Veranstalter: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk -- Weinheim
Termin/Uhrzeit: 27.09.2007, 9.30 -- 16.30 Uhr
Ort: Gorbheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim

Ansprechpartnerin: Sybille Klein
Email: klein@akademie-weinheim.de
Tel: 06201/107-0
Fax: 06201/182579
Web: <http://www.akademie-weinheim.de>, <http://www.akademie-baeckerhandwerk.de>

Referenten: Bernd Cüppers, Robert Schorp (Akademie Weinheim)

Bei Rückfragen zum Seminar sowie für die Anmeldung wenden Sie sich bitte direkt an die Bundesfachschule in Weinheim oder unter <http://www.akademie-baeckerhandwerk.de>. Anmeldung bis spätestens 20. September.