

Premiere: Großes Interesse an Bioland Bäckertagung 2004

Weinheim. (30.10. / olb) Zur ersten bundesweiten Bioland-Bäckertagung hatte der Bioland Bundesverband aus Mainz Ende Oktober in die Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks nach Weinheim eingeladen. Auf der Tagesordnung standen Themen wie etwa rechtliche Rahmenbedingungen und produktionstechnisches Know-how; aber auch Fragen zur Betriebswirtschaft und zum Marketing.

Leitfaden der Tagung war das Thema Qualitätsoptimierung in der Produktion und Zukunftssicherung durch strategische Unternehmensausrichtung. Einstieg bildete ein Vortrag und Diskussion zur «Grünen Gentechnik». **Friedhelm von Mering** vom Bioland Bundesverband demonstrierte die biotechnologischen Verfahren des Gentransfers und mögliche Fallen. **Annemarie Volling** vom Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN) berichtete über den gesetzlichen Stand und die Risikobereiche für Bäcker.

Im Praxisteil «Gärsteuerung hefege lockerter Bio-Teige» stellte **Ulrich Müller**, Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von Agrano (BioReal), unterschiedliche Rezepturen zur Herstellung von Dinkel- und Weizenkleingebäcken vor. Brötchen, Ciabatta und Drehbaguette wurden im Lauf der Tagung mit langer und kurzer Vorteigführung direkt sowie mit Gärverzögerung hergestellt.



Martin Seiffert, Bäckermeister und Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnik von Isernhäger (<http://www.vorteig.de>), stellte die Ergebnisse der bundesweit durchgeführten Bioland Brotprüfung vor. Überwiegend werden bei den Vorteigspezialisten aus Isernhagen Brote eingeschickt mit dem Interesse, durch eine kritische Reflektion anhand des DLG-5-Punkte-Schemas die Qualität zu verbessern. Seiffert stellte die häufigsten Brotfehler, deren Ursachen und die notwendigen

Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung vor. Die rege Diskussion im Anschluss griff der Bioland Verband auf und veranstaltet am 17. November in Kassel ein weiterführendes Bioland Praxisseminar in Kooperation mit Isernhäger unter dem Titel «Qualitätsoptimierung in der Produktion». Dieses Seminar mit Seiffert richtet sich an alle Biolandbäcker, jedoch steht die Teilnahme ebenso wie bei der Bioland Bäckertagung allen anderen Interessierten offen. Hinweise zu Programm und Anmeldung gibt es unter <http://www.bioland.de>.

Im zweiten Praxisteil wurden die Gebäcke abgebacken und verglichen. Parallel dazu stellten **Ulrich Müller** von Agrano und **Anke Kähler** vom Bioland Landesverband Niedersachsen/Bremen sowie Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen ein Zwischenergebnis des von der CMA Centralen Marketing-Gesellschaft deutscher Agrarwirtschaft (<http://www.cma.de>) unterstützten Forschungs- und Entwicklungsprojektes vor unter dem Titel «Bäckerkälte für Biobackwaren -- Entwicklung und Optimierung kältetechnischer Verfahren zur Herstellung ökologischer Backwaren».

Den Abschluss bildete eine Podiumsdiskussion «Vom Warenzeichen zum Qualitätssiegel -- Herausforderungen für Biolandbäcker und Verband». **Oliver Vogt**, Dipl. Kfm. und Unternehmensberater von Gehrke Consulting, beschrieb engagiert und anschaulich die Entwicklungen des (Bio-) Backwarenmarkts, Trends im Verbraucherverhalten sowie Problemfelder und Chancen für Bäckerbetriebe. Bioland Backspezialist **Siegfried Schedel** stellte Anforderungen an Rohwaren, Qualität und Sortimentszusammenstellung der Backwaren sowie Leistungsanforderungen an den Bioland-Verband zur anschließenden lebhaften Diskussion.

Konzeption und Moderation der Veranstaltung lag in den Händen von Bäckermeisterin Anke Kähler, engagiert in der Bäckerberatung Bioland sowie im Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen. Die Organisation hatten Friedhelm von Mering und Barbara Moldovan für den Bioland Bundesverband übernommen.

Angesichts des großen Teilnehmerinteresses wird im kommenden Herbst 2005 die zweite Bioland-Bäckertagung stattfinden. Die Tagungsvorträge sollen in wenigen Tagen unter <http://www.bioland.de> verfügbar sein. (Quelle: <http://www.oekolandbau.de>)

Ende des Artikels