

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 14. Juni 2007

## **Biobackwaren – Nischenplayer oder neuer Bio-Boom?**

**Biobackwaren sind beliebt, verfügen teilweise über beachtliche Umsatzanteile und ein grosses Wachstumspotential. Im Lebensmittelmarkt der regionalen Spezialitäten sind diese jedoch kaum vorhanden, obwohl sie für das Gewerbe wie auch für die Grossverteiler von zunehmendem Interesse sind. Mit welchen Marktinitiativen und Projekten kann das Potential für Biobackwaren in Zukunft optimal genutzt werden? Darüber diskutierten rund 50 Teilnehmende am 14. Juni 2007 an der ersten Biobackwaren-Tagung an der Hochschule Wädenswil (HSW).**

Nach der Begrüssung durch Michael Kleinert, Leiter Fachabteilung Lebensmitteltechnologie HSW und Jürg Hädrich, Geschäftsführer der Sativa Genossenschaft stellte Tagungs-koordinator Peter Jossi, bionetz.ch die Tagungsziele vor. Im Zentrum standen die kritische Standortbestimmung sowie der praxisorientierte Blick auf Herausforderungen und Hemmnisse bei der Vermarktung von Biobackwaren. Das Ziel der Tagung sei es, konkrete Antworten für die Fragestellungen der TeilnehmerInnen zu erarbeiten und idealer Weise Impulse für konkrete Marktinitiativen zu bewirken.

### **Strategien von Bäckereifachleuten aus Praxis und Forschung**

Die Backwarenbranche bildet einen wichtigen Schwerpunkt der anwendungsorientierte Forschungs- und Entwicklungsarbeit der Lebensmitteltechnologie an der HSW. Der Leiter Michael Kleinert zeigte die Ergebnisse der HSW-Qualitätsforschung im Backwarenbereich auf und stellte innovative Ansätze für die ganzheitliche Qualitätsbewertung vor. Einen interessanten Vergleich boten die Präsentationen von Fritz Rothen, Geschäftsführer, IP Suisse (Marienkäfer-Label) und Betrand Bollag, Produktmanager Getreide, Bio Suisse (Knospe-Label). Die Richtlinien der IP Suisse gehen weniger weit als die Anforderungen für Bioprodukte. IP Suisse hat aber vertiefte Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit gewerblichen und regional verankerten Bäckereien. Die Frage, was die Bio Suisse und weitere Bio-Vermarktungsinitiativen von dieser Erfahrung lernen könnten, bot auch in den Pausen angeregten Diskussionsstoff.

### **Erfolg als Bio-Bäcker**

Andreas Lehmann, Holzofenbäckerei Lanterwil TG, stellte den langen Weg zum Bio-Erfolg vor. In den 80er-Jahren war der Betrieb einer der ersten Knospe-Lizenznehmer. Heute beschäftigt das Unternehmen 33 Mitarbeitende. Das gesamte Bäckerei-Konditorei-Sortiment ist biozertifiziert und auch bei Confiserie-Artikel erfolgt die Herstellung nach Möglichkeit in Bioqualität. Die Holzofenbäckerei hat neben dem eigenen Verkaufsladen ein breites Kundschaftsnetz und beliefert zahlreiche Bio-Detailhändler.

### **Bio auch bei Handelsketten**

In den Filialen der Detailhandelskette Manor AG werden Bio-Lebensmittel seit über zehn Jahren unter der Eigenmarke „Bio Natur Plus“ vermarktet. Die Überprüfung der „Bio Natur Plus“-Richtlinien erfolgen jeden Jahr neu durch eine unabhängige, staatlich anerkannte Zertifizierungsstelle. Im Label-Rating von „WWF“, „Vier Pfoten“ und der „Stiftung für Konsumentenschutz“ wird „Bio Natur Plus“ gleichwertig mit anderen Schweizer Biolabels als sehr empfehlenswert eingestuft. Bruno Huguenin, Verantwortlicher der Manor-In-Store-Bäckereien, erläuterte wie es das Unternehmen schafft, das ganze Brotsortiment in Bio-Qualität herzustellen.

### **Praxisworkshops**

Die Teilnehmenden aus gewerblichen und industriellen Bäckereien, Mühlen, Zulieferbetrieben und Vermarktungsunternehmen konnten die Thematik am Nachmittag in Workshops vertiefen. Dabei entstand ein intensiver Austausch zwischen den VertreterInnen der Bäckereibranche, der anwendungsorientierten Forschung, der Labelorganisationen und Zertifizierungsstellen. Tagungskoordinator Peter Jossi kündigte als Abschluss der Tagung eine vertiefte Auswertung der Workshop-Ergebnisse an, die als Basis für die Konkretisierung und Umsetzung der gesammelten Ideen und Marktimpulse dienen sollen.

Die Biobackwaren-Tagung entstand dank Vernetzung und gemeinsamer Trägerschaft von Hochschule Wädenswil, bionetz.ch (Schweizer Bio-Plattform für Verarbeitung und Handel) und der Sativa Genossenschaft (Pionier-Anbieterin von Bio-Getreidesaatgut)

Für fachliche Informationen wenden Sie sich bitte an:

Michael Kleinert, Leiter Lebensmitteltechnologie, Hochschule Wädenswil

Telefon +41 (0)44 789 97 02, m.kleinert@hsw.ch

Oder

Peter Jossi, bionetz.ch, Basel

Telefon +41 (0)61 322 03 67, pjossi@bionetz.ch