Vom Brot zum Buch

Münchens Hofpfisterei backt seit 20 Jahren ökologisch

In jedem dritten Brotkorb in München liegt Brot aus der Hofpfisterei. Konsequent setzt das Familienunternehmen auf nachhaltige Wirtschaftsweise. Während die Produkte für sich schmecken, geht der Bäckerfilialist in Kooperation und Marketing ungewöhnliche Wege.

Erinnern Sie sich? Im Sommer 2003 klagten die Bauern in Europa über hitzebedingte Ernteausfälle. Rekordernten dagegen bei den Ökogetreiden. Grund: weniger Bodenverdichtung, bessere Wasserhaltung und somit genug Saft für die Pflanzen. Dass es überhaupt nennenswerte Ackerflächen mit geringer Belastung gibt, ist nicht zuletzt einem Unternehmen zu verdanken: Vor 20 Jahren stellte die Hofpfisterei auf ökologische Herstellung um.

Unermüdlich zog damals Inhaber Siegfrid Stocker über die Dörfer, um Landwirte für den ökologischen Landbau zu begeistern. Lange konnte er nicht genug Getreide für seine Ökobrote bekommen. Auf ganzseitige Anzeigen in großen Tageszeitungen, in denen er für seine Ziele warb, hatte er 1981 zwei Antworten bekommen. Heute ermöglicht ein Jahr Produktion der Hofpfisterei 3035 Hektar chemiefreie Getreidefelder, Stocker betreibt eine eigene Mühle und 80 Prozent des Biogetreides kommen aus regionaler Wirtschaft. „Die bayerische Umwelt wird pro Jahr mit 432 Tonnen chemisch-synthetischen Düngemitteln und 5,5 Tonnen Pflanzenschutzmitteln weniger belastet", lobt Bayerns Umweltminister Werner Schnappauf.

Aus Tradition zur Ökologie

Während in den Innenstädten eine namenlose Discountbäckerei nach der anderen eröffnet und wieder geschlossen wird, feiert ein Unternehmen zwanzig Jahre ökologische Produktionsumstellung und den eigenen Erfolg. 700 Jahre ist die Hofpfisterei als Bäckerei und Mühle alt und seit fast 100 Jahren wird sie von der Familie Stocker geführt. Mit 140 Filialen ist die Pfisterei heute eine Münchner Institution und pflegt mit ihren Bauernbroten und ihrer Qualität bewusst eine bayerische Tradition. Im Unternehmen arbeiten 914 Mitarbeiter, 300 Ökolandwirte liefern 15 500 Tonnen Getreide im Jahr. Vom Frankenlaib über Olivenbrot bis zum Roggenvollkorn reicht das Brotsortiment der Pfisterer, alle 30 Sorten sind Natursauerteigbrote ohne Zusatzstoffe mit Zutaten aus ökologischem Anbau. Seit 1994 ist das Kleingebäcksortiment ebenfalls „Öko". Verkauft werden die Pfister-Ökobrote in 700 Einzelhandelsgeschäften in Süddeutschland und auch im Internet. So macht die Hofpfisterei 57,8 Millionen Euro Umsatz.

Vom Acker bis zum Ladentisch

Unternehmer Siegfrid Stocker hatte schon 1978 die umweltorientierte Politik zur Leitlinie erklärt. Es reichte nicht, das Naturprodukt Brot ohne Chemie herzustellen, gleichzeitig sollte auch der Hunger in der Welt bekämpft werden. Dass das am besten durch ökologischen Landbau gelingt, davon ist Stocker überzeugt – und seine Naturland-Bauern geben ihm heute Recht. Auf dem Weg dahin verbesserte die Hofpfisterei 1982 die Energieeffizienz der Öfen und die Lärmkapselung der Lieferfahrzeuge. 1988 rettete Stocker die Landshuter Meyermühle und konnte nun die ganze Kette vom Acker bis zum Ladentisch ökologisch kontrollieren. Seit 1991 erstellt die Hofpfisterei jährlich eine Ökobilanz des Betriebes. Ab 1993 hagelt es Preise für die Hofpfisterer und Stockers Engagement: Von der Umweltmedaille über den Bayerischen Löwen bis zum Ökomanager des Jahres 1994. 1994 ist die Umstellung aller Brote abgeschlossen. Das Unternehmen wird erstmals nach EMAS geprüft. Da das Naturprodukt Getreide auf unterschiedlichen Böden unterschiedlich ausfällt, baut die Meyermühle ein Getreidesilo mit 29 Mehlkammern, die für gleichbleibende Backqualität des Mehls sorgen. Wiederum Preise aus Industrie und Naturschutz, 1996 dann der Europäische Umweltpreis für Nachhaltiges Wirtschaften in Dublin.

Das Buch zum Brot

Gutes Brot ist so wichtig wie ein gutes Buch. Das dachten sich auch die Stockers und haben zum Jubiläum der Ökoproduktion ein bemerkenswertes Buch zum Brotkorb herausgegeben. Der großformatige Band mit kunstvollen Bildern und lesenswerten Texten über die Kulturgeschichte des Brotes und die Hofpfisterei soll Verständnis für die Dringlichkeit umweltbewussten Handelns wecken. Ein ungewöhnlicher aber doch passender Ansatz für eine ganzheitliche Änderung der Produktions- und Verbrauchsmuster. „Wir sind die einzige Großbäckerei in Deutschland, die ihr gesamtes Sortiment voll von früher konventionell auf komplett ökologisch umgestellt hat", sagt Siegfried Stocker. „Das können auch andere erreichen, wenn sie die ganze Produktionskette im Blick haben." rb

Ludwig Stocker
Hofpfisterei GmbH
Kreittmayerstraße 5
80335 München
Fon 089/5202-0
www.hofpfisterei.de
info@hofpfisterei.de

Brot, Symbol für Natur, Leben und Kultur
Caroline Ebertshäuser, Margaretha Stocker
Eigenverlag, 208 Seiten, 24,80 Euro,
in den Filialen der Hofpfisterei und via Internet