Stocker: Ohne Alleinstellung keine Zukunft

Bei der Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH in München gibt's in diesem Jahr ordentlich was zu feiern: Vor 20 Jahren begann die größte Öko-Bäckerei der Republik mit der schrittweisen Umstellung von konventionellem auf Bio-Mehl. Erst 1993 hatte Firmenchef Siegfried Stocker genügend Bio-Bauern unter Vertrag, um das gesamte Sortiment umstellen zu können.

***BackBusiness:** Herr Stocker, wie würde die Hofpfisterei heute aussehen, wenn Sie ab 1984 nicht auf Biogetreide umgestiegen wären?*

Stocker: Die Tatsache, dass ein Voll-Umstieg auf ökologische Rohstoffe tatsächlich Abgrenzungen der Sortimente gegenüber dem Wettbewerb bringt, und die Notwendigkeit, dass beim Backen von Öko-Broten auf übliche Zusatzstoffe verzichtet werden muss, führt dazu, dass sich die Produktionsverfahren von denen des üblichen Wettbewerbs unterscheiden und damit auch die Produkteigenschaften. Die Kunden bekommen Brot und Backwaren bei uns, die sie so bei der Konkurrenz nicht kaufen können. Das führt zu einer Alleinstellung, die wir uns von 1984 bis heute erarbeitet haben.

***BB:** Erzwingt die Produktion von Bio-Backwaren Kompromisse bei der Rationalisierung ?*

Stocker: Nachdem sich die Teige ohne den Einsatz von Zusatzstoffen nur über die Parameter Zusammensetzung, Teigfestigkeit, Temperatur und Zeitkomponenten beeinflussen lassen, muss sich die gesamte Produktion auf Verarbeitungs- und Produkteigenschaften ausrichten und nicht umgekehrt. Womit ein zeit- und arbeitsaufwendiges Produktionsverfahren unabdingbar ist. Das bedeutet eine Kombination aus bewährten handwerklichen Fähigkeiten und modernsten Produktionstechniken.

***BB:** Unter welchen Voraussetzungen würden Sie heute einem jungen Kollegen beim Start in die Selbständigkeit empfehlen, auf Bio-Backwaren zu setzen?*

Stocker: Ich bin der Meinung, dass eine Bäckerei nur dann zukunftsfähig ist, wenn sie sich gegenüber den Wettbewerbern abgrenzen kann.

***BB:** In der Schweiz war 2003 jedes zehnte verkaufte Brot ein Bio-Brot. Eine realistische Perspektive auch für Deutschland?*

Stocker: Ja.

Kaisers Biobrote schützen mehr Ackerkrume als Stockers Pfister-Laibe

„Für 2kg Pfister Öko-Laib bleiben 4 qm Bayern frei von Agro-Chemikalien", rechnet Deutschlands größte Öko-Bäckerei, die **Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH** in München, ihren Kunden schon seit vielen Jahren vor. Jetzt können auch die Konsumenten in Hessen und Rheinland-Pfalz ihre Äcker vor einer Pestizid-Dusche bewahren. Die **Kaiser Vollkornbäckerei GmbH** in Mainz-Kastel hat ihre insgesamt 13 Verkaufsstellen – einige davon im Franchising – mit drei Quadratmeter großen Plakaten dekoriert, die demonstrieren sollen, welche Fläche Ackerland man mit dem Kauf eines 1-kg-Biobrotes chemiefrei halten kann.

Firmenchef **Volker Schmidt-Sköries** ist sicher, dass er mit dieser sehr anschaulichen Darstellung bei seinen Kunden eine nachhaltige Wirkung erzielen kann. Im Herbst wolle er dann – aufgegliedert nach Filialen – den Kunden mitteilen, welche Flächen sie durch ihren Biobrot-Konsum dem ökologischen Landbau erhalten haben.

Ein Problem könnte sich freilich auftun, wenn sich ein Münchner Biobrot-Freund nach Mainz (oder umgekehrt) verirren sollte. Dass beide Backbetriebe mit ihren Ökobroten unterschiedlich große Flächen schützen, könnte Fragen aufwerfen – auch die nach der Glaubwürdigkeit.