

Check Up

N°3 28. FEBRUAR 2022

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

Indoxacarb in Sultaninen

NEUES PESTIZID-VERBOT setzt Bäcker unter Druck



NEUER ZUCKERERSATZ
ohne Qualitätseinbußen



SNACKS FÜR ALLE tierisch •
pflanzlich • herzhaft • süß



ALGEN-KRAPFEN Grünes
Superfood aus dem Aquarium

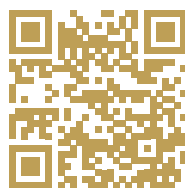


DER ZACHARIAS

KOMMUNIKATIONSPREIS
FÜR HANDWERKSBÄCKER

JETZT BEWERBEN!

Bis zum 31. Mai 2022
auf www.zacharias-preis.de





6

Pestizidbelastung in Sultaninen Indoxacarb wird im Weinanbau zum Schutz gegen Schädlinge eingesetzt, stellt aber auch für Konsument:innen ein hohes Gesundheitsrisiko dar. Deshalb wird es ab Mitte März in der EU verboten. Jetzt müssen Bäckereien die Rohware ihrer Zulieferer überprüfen.



22

Algen aus dem Tischaquarium Das Meeres-Superfood wird als Zutat in Backwaren immer öfter eingesetzt. Ein Forschungsteam der Technischen Hochschule Köln arbeitet an einem kleinen Bioreaktor, in dem sich Algen unkompliziert selbst anbauen lassen.



38

Natürlicher Zuckerersatz Ein israelisches Start-up hat Cambya auf den Markt gebracht – ein pflanzliches Süßungsmittel, produziert in Europa. Es kann Weißzucker eins zu eins ersetzen – ohne aromatische oder sensorische Einbußen.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Sultaninen: Pestizid Indoxacarb wird kurzfristig verboten!	6
Gifte in Trauben, Beeren, Äpfeln & Salaten	8

BRANCHE

Zoff um Brot des Jahres	4
-------------------------	---

SNACKS

Für jede Tageszeit: süß & herzhaft	18
------------------------------------	----

ROHSTOFF

Algen: Der Vitamin- und Frische-Booster fürs Brot	22
---	----

GETRÄNKE

Von Cannabis-Drinks bis Infused Water	24
---------------------------------------	----

MESSEHIGHLIGHTS

Gulfood: Getränke & Snacks aus aller Welt	36
---	----

ZUTATEN

Cambya: Weißzucker auf natürliche Weise reduzieren – ohne Qualitätseinbußen	38
---	----

RUBRIKEN

News/Branchenkurzmeldungen	10
Internationale Kurzmeldungen	28
Produktneuheiten	40
Personalien und Termine	42
Handelsregister	44
Impressum/Fotohinweis	50
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Florian Meiberg, Leiter Business Development und Marketing bei Kuchenmeister	51

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!**



Integriertes
Pestizid
Monitoring



ÖZGÜR



Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld

Tel.: +49 40 84 00 46 57

www.specialtybrokers.de/ipm

Das Holzofenbrot repräsentiert dieses Jahr offiziell die Deutsche Brotkultur. Doch nicht alle Bäcker sind mit der Entscheidung einverstanden. Vor allem diejenigen, die nicht mit der Ofentechnik arbeiten sehen die Wahl kritisch.

Text: Isabell Köster

Das Jahr 2022 steht im Zeichen des Holzofenbrot, das hat der wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts im Januar entschieden. Doch die Wahl stößt in der Branche auf ein gemischtes Echo. Denn der Großteil der rund 10.180 deutschen Handwerksbäckereien arbeitet schlichtweg nicht mit einem Holzbackofen und hat darum gar nicht die Chance, die Werbekraft

der Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts. Die Auswahl sei jedes Jahr wieder eine Herausforderung, denn der Gewinner müsse vier Kriterien erfüllen: Erstens müsse es sich um eine traditionelle deutsche Brotsorte handeln, was Brotsorten wie zum Beispiel Baguette oder Ciabatta ausschließt. Zweitens sollte es eine bundesweit am Markt etablierte Sorte sein. Regionale Spezialitäten

ZOFF um Brot des Jahres

der Aktion für sich zu nutzen. Ein Umstand, der insbesondere in der Facebook-Gruppe der Akademie Weinheim ‚Austausch der Backprofis‘ (ADB) lebhaft diskutiert wird, was die Bedeutung des Themas für die Branche unterstreicht. Brot-Sommelier Wolfgang Heyderich, Inhaber des Brot-Cafés Heyderich in Stade/Niedersachsen (zwei Filialen), hat die Debatte im Forum angestoßen. Er stellt die Frage, die viele seiner Kollegen umtreibt: „Was hat sich das Brotinstitut dabei gedacht?“

Traditionsreich und nachhaltig

Gruppen-Administrator Bernd Kütscher versteht die Aufregung nicht und ist von der Intensität der Diskussion überrascht. „Genau im ADB-Forum bei Facebook hatte ich im Sommer 2021 die Frage gestellt, was man sich denn als Brot des Jahres 2022 wünschen würde. Sieger, mit doppelt so vielen Stimmen wie der zweite Platz: Holzofenbrot. Dies war nicht die Entscheidung, aber eine weitere Inspiration, in diese Richtung zu denken“, berichtet

wie Gersterbrot oder Pumpnickel scheiden also von vornherein aus. Drittens sollte es ein Brot mit Mehrwert sein. „Die Wahl muss gut begründbar sein, etwa durch eine besondere Tradition, wie beim Holzofenbrot. Es war bekanntlich 6.000 Jahre lang die einzige Brotart neben dem noch älteren Fladenbrot“, erklärt Kütscher. Weitere Gründe für einen Mehrwert könnten ökologische Aspekte sein – zum Beispiel dürfen durch die neuen Leitsätze Holzofenbrote nun mit Pellets aus Holzabfällen gebacken werden. Aber auch ernährungsphysiologische Vorzüge oder das Fördern der Biodiversität gehören dazu. Das Holzofenbrot erfülle demnach gleich mehrere Kriterien. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ist ebenfalls davon überzeugt. In einer Pressemitteilung heißt es, Holzofenbrote seien traditionsreiche Trendsetter, deren Verbreitung immer mehr zunehme. Zudem würden sie die Getreidevielfalt Deutschlands widerspiegeln, da die Zusammensetzung je nach Region variere: „Vielerorts sind Holzofenbrote ballaststoffreiche



Obwohl das Holzofenbrot Brot des Jahres 2022 ist, backen nur wenige der rund 10.180 Handwerksbäckereien mit Holzöfen.

Roggenmischbrote mit einem hohen Roggenanteil. Im deutschen Westen und Südwesten überwiegt dagegen meist der Weizenanteil im Brot“, sagt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands. Genügend Gründe also, um die Wahl zum Brot des Jahres zu rechtfertigen?

Bäcker, die Holzofenbrote herstellen, befürworten natürlich die Entscheidung des Brotinstituts. Wie zum Beispiel Torsten Burkhardt von der Bäckerei Backfreund in Willroth/Rheinland-Pfalz. Seit 15 Jahren backt er an ausgewählten Tagen Holzofenbrote. „Zweimal die Woche gönne ich den Kunden das und da bleibt von den 40 bis 50 Broten auch nichts übrig“, sagt Burkhardt. Auch Bäcker Torsten Hacke, Inhaber der Bäckerei Hacke in Meinersen/Niedersachsen (zwei Filialen) backt seit fast 20 Jahren im Holzbackofen. Im vergangenen Jahr hat er sogar eine gläserne Backstube für seine Öfen eingerichtet, die ihm pro Tag 500 Euro zusätzlichen Umsatz beschere. Er befürwortet die Wahl des Holzofenbrots, sieht aber sehr wohl das Problem, dass nicht jede Bäckerei damit werben kann.

Holzofenbrot – (k)ein Brot für alle

Diesen Umstand bemängelt auch Bäcker Felix Duesmann von der gleichnamigen Bäckerei (vier Filialen) in Gronau/NRW, nah bei der holländischen Grenze. Er findet die Wahl „sehr schade und unpassend. Gerade weil ein Holzofenbrot wirklich alles sein kann. Der einzige Punkt ist die Technik. Wer die nicht hat, wird ausgeschlossen. Wir haben bis jetzt immer das Brot des Jahres gebacken, dieses Jahr fällt das flach“, stellt er fest. Reiner Kirschner von der Bäckerei Kirschner (fünf Filialen) in Müllheim/Baden-Württemberg urteilt noch

rigoroser: „Ein Holzofenbrot sagt weder etwas über die Art der Herstellung (wie etwa, ob das Brot handwerklich mit Langzeitführung oder mittels Backmischungen produziert wird – Anm. d. Red.), Qualität noch den Geschmack etwas aus. Es hat auch nichts mit dem fachlichen Können oder der Wahl der Zutaten zu tun.“ Es gehe hier nur um den Ofen, mit dem das Brot gebacken wurde. Das könne nicht richtig sein, so Kirschner. Bernd Kütscher hält dem entgegen: „Wir werden nie eine Brotsorte finden, die von allen Bäckereien angeboten wird. Glaubt denn wirklich jemand, dass Kunden wegen dieser Nachricht über das Brot des Jahres die Bäckerläden stürmen und alle Holzofenbrote wegkaufen – zu Lasten aller anderen Bäckereien?“ Das Brot des Jahres sei eine PR-Aktion, bei der es weniger um die Art des Brotes, sondern mehr darum gehe, Brot in der Öffentlichkeit positiv zu besetzen. Vor allem der Termin mit dem Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir zum offiziellen Anschnitt habe für die Branche den wichtigen Dialog mit der Politik gebracht.

Ganz überzeugt scheinen die Kollegen jedoch nicht. Jean Jaques Glumé von Dr. Oetker Deutschland befürchtet unschöne Situationen mit Kund:innen: „Je nach dem wie erfolgreich die Kampagne ist, kann es schon sein, dass der eine oder andere Kollege unliebsame Antworten geben muss.“ Andreas Grasshoff, Bäcker mit Wohnsitz in New York/USA, schlägt einen Kompromiss vor: „Ein Sonderpreis für das Holzofenbrot hätte die Lösung sein können. Parallel hätte ein anderes Brot ausgelobt werden können.“ Ein möglicher Mittelweg. Derweil sammelt Bernd Kütscher im ADB-Facebook-Forum bereits Ideen für das Brot des Jahres 2023. Aktuell im Rennen: Malz-Mehrkorn-, Sonnenblumen- und Kartoffelbrot. Das könnten dann alle backen. ■



SULTANINEN:

Pestizid Indoxacarb wird kurzfristig verboten!

Im konventionellen Weinanbau werden diverse Insektizide eingesetzt, um zu verhindern, dass die Weinstöcke etwa an Grauschimmelfäule erkranken. Eines der effektivsten und giftigsten Mittel wird jetzt vom Markt genommen. Davon betroffen ist auch die Produktion getrockneter Weintrauben.

Die EU-Kommission wird die Zulassungen für Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff Indoxacarb bis spätestens zum 19. März 2022 widerrufen. Für die EU-Mitgliedstaaten gilt gemäß Artikel 46 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 eine Übergangszeit, die am 19. September 2022 endet. Davon betroffen ist vor allem die Sultaninen-Produktion und somit der Rohwareneinkauf von Bäckereien. Es besteht also dringend Handlungsbedarf.

Indoxacarb ist ein Insektizid, das gegen Lepidopteren (Schmetterlingsraupen, Motten), sowie Rübenmücken, Feuerameisen und Schaben wirkt. Es galt als risikoreduziertes Pestizid und wurde in der EU im Jahr 2010 zugelassen. Es gehört zu den phosphorhaltigen Pestiziden. Diese Chemikalie wird von DuPont hergestellt und als StewardTM, AvauntTM und Technical IndoxacarbTM vermarktet. Es wirkt auf Insekten,

indem es das Nervensystem blockiert, die Nahrungsaufnahme der Organismen unterbricht und sie bewegungsunfähig macht, was innerhalb weniger Stunden zum Tod führt.

Im Weinanbau in der Türkei wird Indoxacarb zur Bekämpfung des Traubenwicklers (*Lobesia botrana*) fast flächendeckend eingesetzt. Jede Saison sammelt der Verband der Exporteure 200 Proben von verschiedenen Erzeugern und aus verschiedenen Regionen, analysiert das Rohmaterial und teilt seine Ergebnisse mit. Demnach wurden in fast allen Proben Indoxacarb nachgewiesen. Die Laborgruppe Eurofins erstellt intern eine Top-Befundliste für Sultaninen und getrocknete Weinbeeren und Indoxacarb steht regelmäßig ganz oben.

Der deutsche Einzelhandel hat bereits vor vier Jahren Indoxacarb auf seine Verbotsliste gesetzt. Aus diesem Grund hat beispielsweise der türkische Exporteur und Packer Özgür Tarim aus dem IPM-Anbauprojekt verbannt, die Abkürzung steht für Integriertes Pestizid Monitoring. Im handwerklich geprägten Bäckereisektor wird weiterhin kaum über Pestizide gesprochen und weiterhin Sultanas und getrocknete Weinbeeren aus konventionellem Anbau eingesetzt – ausgenommen die Bio-Unternehmen. Die Backwarenindustrie agiert hingegen genauso wie der Deutsche Retail und besteht auf maximal vier Pestiziden, was zum Beispiel über den nachhaltigen Anbau “Farm to Fork (F2F)” gewährleistet wird.

Hintergrund: Als kritischer Bereich wurde von der Behörde das hohe Langzeitrisiko für wild lebende Säugetiere ermittelt, insbesondere für kleine pflanzenfressende Säugetiere sowie für Bienen. Darüber hinaus wurde ein hohes Gesundheitsrisiko für die Verarbeiter:innen und Konsument:innen von Trockenfrüchten, Mais und Salat festgestellt, wenn diese mit Indoxacarb behandelt wurden. Weiterhin ist die Risikobewertung in mehreren anderen Bereichen noch nicht abgeschlossen, da die Unterlagen nicht genügend Daten enthalten.

Dies führte dazu, dass die Genehmigung für den Wirkstoff nicht erneuert wird. Frucom und die türkische Exporters Union gehen davon aus, dass der Restmengenhöchstgehalt (RHG) für Importe zum Ende 2022 auf die Nachweisgrenze 0,01 mg/kg abgesenkt wird. ■

Lesen Sie weiter auf Seite 8 über aktuelle Fakten zu giftigen Pestizidrückständen in Lebensmitteln, ein Auszug aus dem aktuellen Pestizidatlas 2022, herausgegeben von der Heinrich-Böll-Stiftung und dem BUND.

Was Bäcker bei Sultaninen jetzt beachten müssen, erklärt Rohwarenhändler Sascha Hönig, Inhaber von Specialty Brokers:

Was bedeutet das Verbot des Insektizids Indoxacarb für die Bäcker und ihre Sultaninen-Lagerbestände?

Der Bäcker wird schon heute ein Problem haben, wenn er den LEH direkt oder auch indirekt beliefert. Indoxacarb ist für seine negativen Auswirkungen bekannt und steht im LEH auf der schwarzen Liste. Wenn der Bäcker nicht den LEH beliefert, kann er natürlich das Thema weiterhin bis Ende diesen Jahres ignorieren oder sich sofort und freiwillig des Problems annehmen. Die Frist für die Verarbeitung wird voraussichtlich im Dezember 2022 enden.

Was muss beim Einkauf von Sultaninen beachtet werden?

Ich kann nur dazu raten, Sultaninen aus Anbauprojekten zu kaufen, die transparent und für den Bäcker nachvollziehbar sind. Die Bäckereien in Deutschland und Österreich verarbeiten primär Sultanas aus der Türkei und dort gibt es zur Zeit neben dem Bioanbau nur ein Anbauprojekt in dem 600 türkische Bauern vertraglich zugesichert haben, maximal vier Pestizide einzusetzen und das heißt IPM. In diesem Projekt ist bereits seit drei Jahren Indoxacarb verboten.

Zu den Rohwaren gibt es Dokumente, die ausweisen ob und wie viel von einem bestimmten Pestizid eingesetzt wird. Wie sicher können

Einkäufer sein, dass die Angaben stimmen, wodie Rohwaren aus keinem kontrollierten Anbau stammen?

Überhaupt nicht! In der Türkei gibt es mindestens 60.000 Bauern, die über kleinteilige Weinberge verfügen, welche sie zum Teil verpachten, sodass schätzungsweise 120.000 Bauern etwa zwei bis drei Tonnen getrocknete Weinbeeren pro Jahr produzieren. Das Problem ist, dass in der Türkei die Pestizidvergabe kaum von staatlichen Institutionen kontrolliert wird und bis zu 100 verschiedene Pestizide im proaktiven Einsatz sind. Hinzu kommt, dass die Rohware von unterschiedlichen Bauern durchmischt wird, sodass ein Exportcontainer im Durchschnitt aus zehn verschiedenen Sultaninenchargen besteht. Erfahrungsgemäß entsteht dadurch ein Giftcocktail aus bis zu 20 verschiedenen Pestiziden in einer Containerpartie Sultanas mit unerforschten Wechselwirkung auf den Menschen bei der Nahrungsaufnahme. Und das Fatale: Nur über eine Stichprobe können die tatsächlich enthaltenen Pestizide nicht sicher analysiert werden. Die Zertifikate sind daher oft nicht aussagekräftig.

Ist das auch ein Grund, warum Bäckereien ihre Waren aus dem Handel zurückrufen müssen, wie jüngst Ethylenoxid-belastetes Fruchtebrot?

Ja. Zudem vergeht keine Woche, in der die EU Kommission nicht die Zulassung für einzelne Pestizide auf Vorschlag der EFSA, der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, zurückzieht. Das passiert immer wieder mitten in Erntezyklen. Darüber hinaus haben hiesige Importeure bis heute kein transparentes Anbauprojekt „Farm to Fork“ (F2F) entwickelt. Das fängt jetzt erst an. ■

GIFTE in Trauben, Beeren, Äpfeln & Salaten

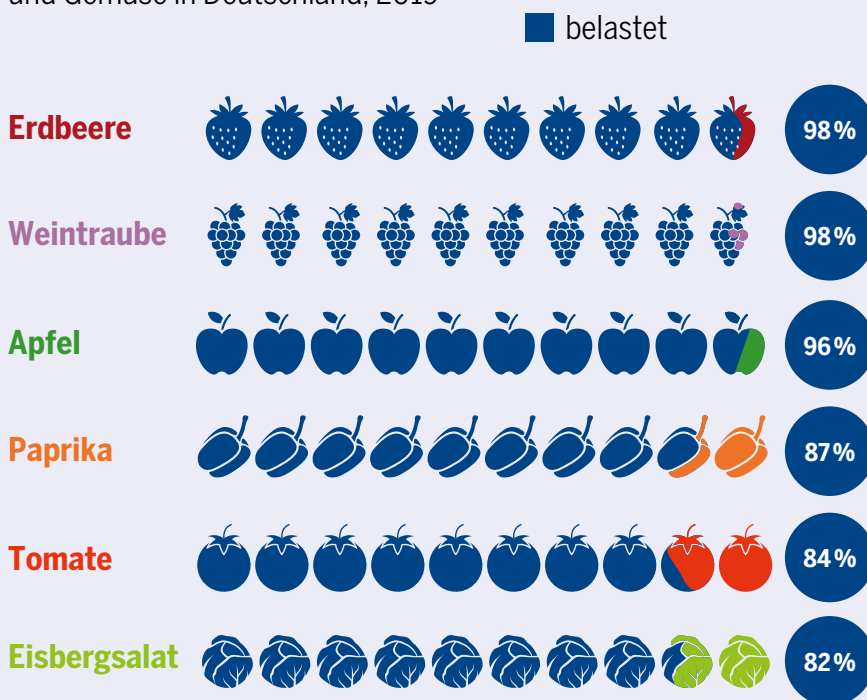
Das Verwenden von Pestiziden führt zu giftigen Rückständen in Getreide, Obst und Gemüse. Belastete Ware aus dem außereuropäischen Ausland, wo weniger reguliert wird, landet als Import auf EU-Tellern.

Die tägliche Aufnahme pestizidbelasteter Nahrungsmittel birgt Gesundheitsrisiken für alle Menschen. Daher sind fast überall auf der Welt Rückstandshöchstmengen für Pestizide in Lebensmitteln festgelegt. Die Vereinten Nationen geben seit 1963 den Codex Alimentarius heraus, eine Sammlung von Normen für Lebensmittelsicherheit und Produktqualität – die darin enthaltenen Rückstandshöchstmengen für Pestizide gelten international als eine wichtige Referenz. Allerdings gibt es je nach Land und Region große Unterschiede, welche Belastungsmengen den Menschen zugemutet werden.

Für jeden in der EU genehmigten Pestizid-Wirkstoff wird festgelegt, wie hoch sein möglicher Rückstand in den verschiedenen Lebensmitteln maximal sein darf. Überschreiten Waren diesen Wert, dürfen sie nicht gehandelt werden. Für die Festsetzung dieser Rückstandshöchstmengegehalte (RHMG) werden neben der Anbaupraxis die Giftigkeit der Wirkstoffe und die Verzehrsmengen für die unterschiedlichen Lebensmittel berücksichtigt. Nahrung für Babys muss wegen deren besonderer Empfindlichkeit strengere Vorgaben erfüllen. In der EU werden Lebensmittel jährlich anhand von Stichproben kontrolliert und die

BELASTENDE SITUATION

Mehrfachrückstände von Pestiziden und Kontaminanten auf Obst und Gemüse in Deutschland, 2019



© PESTIZIDATLAS 2022 / CVUA STUTTGART

93 Prozent der untersuchten Gemüseproben wiesen Rückstände von insgesamt 226 Pestizidwirkstoffen auf. Die meisten Proben kamen von deutschen, spanischen und italienischen Feldern

Quelle: Pestizidatlas 2022 – Daten und Fakten zu Giften in der Landwirtschaft. Kostenlos zum Herunterladen auf www.bund.net.

Ergebnisse in Berichten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) veröffentlicht. 2019 überschritten 3,9 Prozent der Lebensmittel aus der EU die erlaubten maximalen Rückstandshöchstgehalte. Insgesamt war die Hälfte der Lebensmittel auf dem EU-Markt frei von Pestizidbelastungen, 27 Prozent der untersuchten Nahrungsmittel enthielten Mehrfachrückstände. Besonders häufig wurden Mehrfachrückstände in frischen Produkten wie Johannisbeeren, Süßkirschen, Grapefruits, Rucola und Tafeltrauben festgestellt. Trauriger Spitzenreiter war eine Probe Rosinen mit Rückständen von 28 verschiedenen Pestiziden.

Gesundheitsfachleute kritisieren, dass es keinen Summen-Rückstandshöchstgehalt für Mehrfachbelastungen von Pestiziden in Lebensmittel gibt. Ein weiterer Punkt: Verlieren Wirkstoffe beispielsweise wegen einer Einstufung als krebserregend ihre EU-Genehmigung, wird der maximale Rückstandshöchstgehalt automatisch herabgesetzt auf in der Regel 0,01 Milligramm pro Kilogramm, um die Gesundheit der Menschen zu schützen. Diesen Wert müssen dann auch Importwaren einhalten. Pestizidherstellern bringt

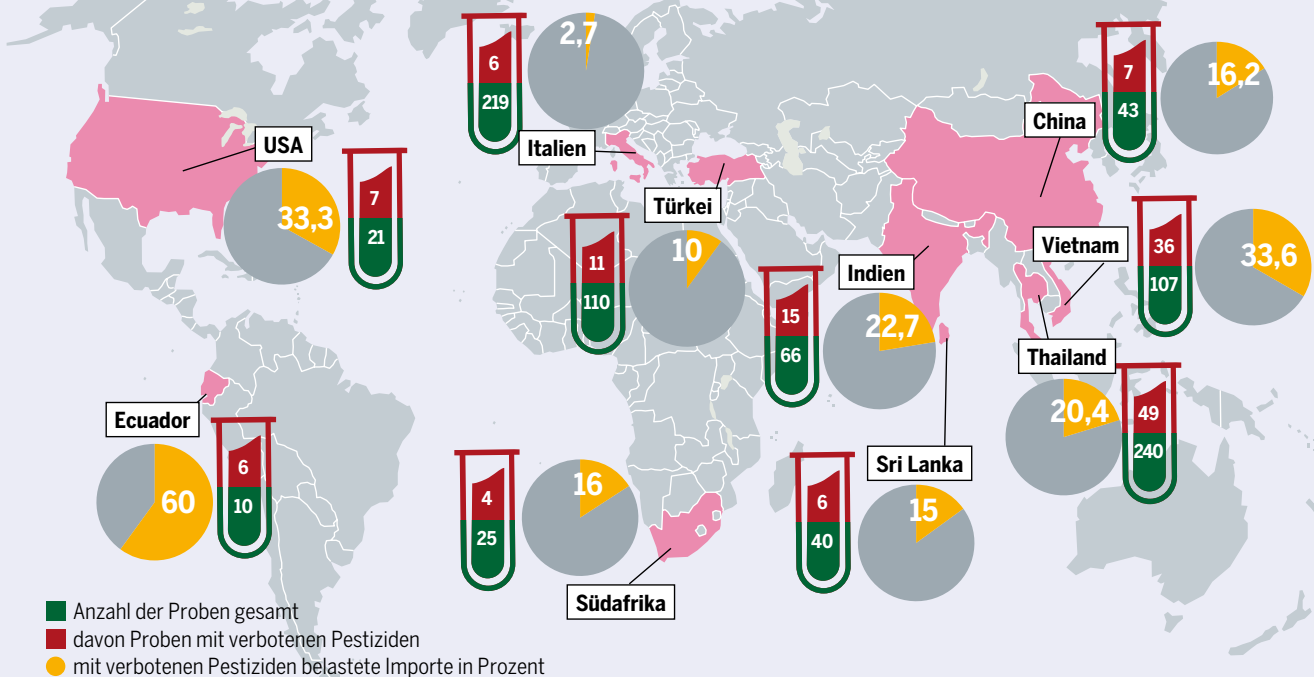
es einen Vorteil, wenn sie einer zu erwartenden Einstufung ihres Wirkstoffs als gesundheitsgefährlich entgehen, indem sie die Genehmigung in der EU einfach auslaufen lassen. So können sie „Importtoleranzen“ beantragen: eine Hochsetzung der Rückstandshöchstmengen. Pestiziden, die ihre Genehmigung explizit aus Gesundheitsgründen verloren haben, wird das nach EU-Recht grundsätzlich nicht gewährt.

In der EU gelten oft strengere Vorgaben als in Nicht-E-Ländern. In Japan dürfen Mandeln beispielsweise mit einem Milligramm pro Kilogramm und somit um das Zehnfache stärker mit Glyphosat belastet sein als in der EU. Bei Tomaten erlaubt Japan mit zwei Mikrogramm Imidacloprid pro Kilogramm das Vierfache des derzeit in der EU erlaubten Rückstandswertes. In der östlichen Mittelmeerregion, einem Gebiet, in dem fast 679 Millionen Menschen leben und Länder vom Mittleren Osten bis Zentralasien umschließt, wurden in den letzten rund 15 Jahren internationale Rückstandshöchstgehalte in bis zu 61 Prozent der Lebensmittelproben überschritten und immer wieder Rückstände von global längst verbotenen Pestiziden nachgewiesen. ■

Besonders gefährlich sind verbotene Pestizide für Landarbeiter:innen in den Ländern des globalen Südens, da sie häufig ohne Schutzmaßnahmen die Gifte auf die Felder sprühen müssen.

ETWAS BLEIBT IMMER HÄNGEN

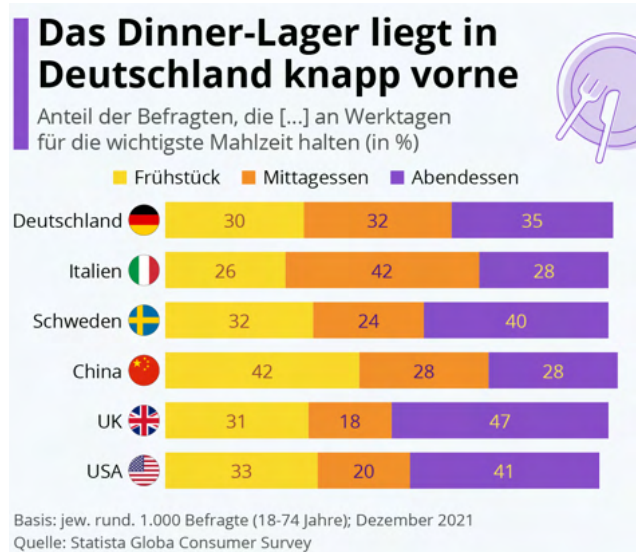
Verbotene Pestizide auf importiertem Obst in der Schweiz im Jahr 2017, nach Herkunftsländern



© PESTIZIDATLAS 2022 / PUBLIC EYE

Abendessen ist jetzt die **wichtigste Mahlzeit**

Bisher galt bei uns das Frühstück als die wichtigste Mahlzeit des Tages. Stimmt nicht! In Deutschland liegt mit 35 Prozent das Abendessen an den Werktagen leicht vorn. Aber im Grunde essen die Deutschen über den ganzen Tag verteilt beziehungsweise sind alle drei Mahlzeiten nahezu gleich wichtig. So das Ergebnis einer aktuellen Statista-Umfrage (siehe Grafik). Hauptsächlich am Abend essen die Briten (47 Prozent), US-Amerikaner (41 Prozent) und Schweden (40 Prozent). Die Chinesen legen hingegen ihre Prioritäten auf das Frühstück. Nur in Italien gilt das Mittagessen unter der Woche als die wichtigste Mahlzeit – ansonsten hat es einen eher schwierigen Stand. Etwas anders sieht es hierzulande am Wochenende aus. Samstags und sonntags ist das Mittagessen die Nummer 1. ■



Gefragt: Bäckerei als Stadtteilversorger

In seinem aktuellen Gastro-Trendreport 2022/23 untersucht Hospitality-Berater Pierre Nierhaus unter anderem die Marktentwicklung und Potenziale von Filialbäckereien: Das klassische Café in der Innenstadt verschwindet zunehmend, aber neue Marktchancen tun sich in den Stadtteilen auf. Dort wandeln sich Ladenbäckereien zu Gastro-Bäckern und Stadtteilversorgern, speziell für die Home-Office-Worker. Die Bäcker sind unschlagbar beim Frühstück in allen Varianten sowie beim Snack von Quiche, Salate, Suppen, Wraps, Panini, Flatbread bis Sandwich 2.0. „Allerdings dürfen sie ruhig innovativer und mutiger in den Angeboten und kreativer bei der Präsentation werden“, rät Nierhaus. Sein Tipp: Eine Mittagsvariante kann ein kaltes Tellergericht nach dem Vorbild des dänischen „Frokost“ sein, gemeint ist damit das in den Restaurants typische Mittagsbuffet mit vielfältigen Leckereien. Faustformel:

Möglich ist alles, was mit Brot zu tun hat und lieferbar ist.

Ein Revival wird dem klassischen Sauerteigbrot prognostiziert: rustikal oder mediterran belegt. Ebenso kleinen Brötchen und nachmittags Süßspeisen zusammen mit Kaffee, Tee oder einem Glas Wein. Softservice, das

heißt bestellt wird am Tresen, das Gericht wird gebracht, hat sich etabliert und bargeldloses Bezahlen ist auf dem Vormarsch. Nächster Schritt wird die Vorbestellung sein wie bei Starbucks. Die Digitalisierung wird viele Prozesse einfacher und schneller machen, für Gäste und Mitarbeiter:innen. ■

Gastro-Bäckereien haben jetzt wieder gute Marktchancen.

