

*Während der Internorga 2004 vom 05. bis 10. März zeigen mehr als 850 Aussteller aus 20 Nationen auf dem Hamburger Messegelände Neuheiten aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäckereien und Konditoreien.*

## Bio-Backwaren: «Nachfrage wird weiter steigen»

**Hamburg. (20.02. / eb / hmc) Die Nürnberger BioFach ist in vollem Gang, die Internorga, 78. internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäckereien und Konditoreien steht vor der Tür. Sie findet vom 05. bis 10. März in den Hamburger Messehallen statt. Auch dort werden Biobackwaren in (fast) aller Munde sein:**

Nach einer CMA-Marktuntersuchung kaufen knapp 70 Prozent aller Bundesbürger regelmäßig bis gelegentlich Öko-Kost. In der Hitliste der beliebtesten Lebensmittel aus ökologischem Anbau stehen Backwaren ganz oben. Entsprechend sind Biobackwaren auch auf der Internorga ein Thema.



Laut Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks (BuFa) haben nur 20 Prozent der Bevölkerung gar kein Interesse an Biobackwaren. Zudem würden interessierte Käufer einen um 20 bis 30 Prozent höheren Preis durchaus akzeptieren. Trotz aller Umfragen und der Unterstützung durch die Bundesregierung ist das Interesse der Bäcker, Biobrötchen zu backen, eher verhalten, schätzt Achim Stock die Lage ein. Der Technologietransfer-Beauftragte für das Bäckerhandwerk weist darauf hin, dass die BuFa in 2002 und 2003 mehrere Seminare, verschiedene Aktionen, Info-Veranstaltungen und Schulungen angeboten hat.

Neueinsteigern und Umsteigern wurden Risiken und Chancen aufgezeigt, es gab Hilfe beim Marketing und der Ermittlung der Kosten, aber, sagt Stock, «die Bäcker sehen im Biobereich eine Verteuerung» -- nicht ganz zu Unrecht. Denn tatsächlich sind viele ökologisch angebaute Rohstoffe doppelt so teuer wie herkömmliche. Da erwarten Bäcker wirtschaftliche Probleme, denn ein Ökobrötchen kann leicht fünf bis zehn Cent teurer sein als eine konventionelle Schrippe. Stock: «Hier fürchten die Bäcker, dass das am Markt nicht durchzusetzen ist».

Hinzu kommt, dass das Bio-Siegel Geld kostet. 500 bis 1.000 Euro pro Jahr sind für die Zertifizierung fällig. Keine leichte Entscheidung für kleine Betriebe; zumal ökologische Zutaten getrennt von konventionellen gelagert werden müssen -- was räumliche Probleme bringen kann.

Einfacher haben es da Wiederverkäufer, die Biobackwaren im großen Stil produzieren und dann an Bäckereien liefern. Dadurch können auch Nicht-Bio-Betriebe Ökobackwaren anbieten, ohne zusätzlich zertifiziert zu sein.

Der Bedarf an Ökobackwaren wird weiter steigen, ist sich BuFa-Experte Stock sicher. Leider werden kleine Bäckereien nur vereinzelt daran teilhaben, vermutet er. Allerdings hätten diejenigen große Chancen, die ihr Geschäft an passender Stelle haben. «In einer Universitätsstadt wie Hamburg etwa lassen sich Biolebensmittel gut verkaufen. Studenten stehen diesem Sektor aufgeschlossen gegenüber».