

DLG: Bio-Backwaren auf hohem Qualitätsniveau

Frankfurt / Main. (08.11. / dlg) Der Marktanteil von Bio-Backwaren beträgt derzeit rund drei Prozent. Es ist ein kleiner, wachsender Markt. Auch bei den Qualitätswettbewerben der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) liegt er in dieser Größenordnung. «Verbraucher, die heute zu Bio-Produkten greifen, haben andere Motive als noch vor zwanzig Jahren», erklärt Dr. Thomas Schmidt, Projektleiter des DLG-Backwaren Wettbewerbs.

«War früher der Umweltschutz ein wichtiger Grund für den Kauf von Bio-Produkten, stehen heute meist der vielfältige Genuss und das Gesundheitsbewusstsein im Vordergrund». Dafür gibt es viele Gründe: Unter anderem wird die Herstellung der Rohstoffe von den Verbänden oder dem Gesetzgeber kontrolliert, und es werden nicht alle Zusatzstoffe, die möglich und erlaubt sind, eingesetzt. Auch die Tatsache, dass 15 Prozent der Deutschen an Allergien leiden, mag ein Grund für den steigenden Verzehr sein.

Qualitätsvergleich zwischen ökologischen und konventionellen Backwaren

Bio-Backwaren stehen konventionell hergestellten Erzeugnissen qualitativ in nichts mehr nach. Es zeigt sich eine große Gleichmäßigkeit der Produkte und ein sehr hohes Qualitätsniveau. So fasst Dr. Schmidt die Ergebnisse der DLG-Qualitätswettbewerbe der vergangenen Jahre zusammen. Auch Hersteller von Bio-Produkten wissen, dass ihre Produkte schmecken müssen, um gekauft zu werden. Die meisten von den DLG-Experten festgestellten Mängel betreffen deshalb nicht mehr den Geschmack, sondern vielmehr die äußere Beschaffenheit der Erzeugnisse.

Allerdings gibt Dr. Schmidt zu bedenken, dass viele Bio-Hersteller gezielt auf ein nicht perfektes Äußeres setzen -- als gewolltes Differenzierungsmerkmal gegenüber herkömmlichen Erzeugnissen. «Dies wird von unseren Sachverständigen auch bis zu einem gewissen Grad toleriert. Werden jedoch Qualitätsmängel, wie etwa eine verbrannte Kruste oder Teigreste festgestellt, die mitunter auch gesundheitlich bedeutsam sein können, so führt dies zur Abwertung der Produkte».

Die höchste Auszeichnung, die ein deutscher Betrieb in der Backwarenbranche erhalten kann, ist der Bundesehrenpreis des Bundesverbraucherministeriums. Damit werden jährlich die zwölf Unternehmen geehrt, die bei den Qualitätswettbewerben der DLG die besten Gesamtergebnisse erzielten. Dass in den vergangenen Jahren einige Preisträger aus dem Biobereich bereits mehrfach diese Auszeichnung errungen haben und damit zu den Vorzeigebetrieben der Backwarenbranche in Deutschland zählen, kann als Beleg für den hohen Qualitätsstandard dieser Betriebe gewertet werden (zum Beispiel die Bäckerei Reiss aus München oder die Naturkornmühle Werz aus Heidenheim).

Kulinarischer Ratgeber für Bio-Backwaren

Die meisten DLG-prämierten Bio-Backwaren gibt es in Bayern und Baden Württemberg. Mit über 30 prämierten Produkten erhalten Verbraucher dort ein abwechslungsreiches regionales Bio-Qualitätssortiment. Vom Öko-Vollkornbrot bis zu Vollkornweizensemmeln ist alles vertreten. Die gesamten Ergebnisse des DLG-Qualitätswettbewerbs sind veröffentlicht unter

Info: <http://www.dlg.info/backwaren>