

Vertragsanbau: Saaten aus Österreich

BÄKO SETZT INITIATIVE FÜR REGIONALE PRODUKTE



▲ Besuch des Bio-Leinsamen-Feldes (v.l.n.r.): Mag. Markus Geres (Prokurist BÄKO-ÖSTERREICH), Bauer Wolfgang Weißensteiner und DI Johannes Pilz (Backwelt Pilz)

Unser schönes Land bietet eine Vielzahl an wertvollen Rohstoffen. Dazu zählen auch heimische Saaten: Blaumohn, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Leinsaat aus der Region bieten Qualität, die dem Konsumenten schmeckt. Aufgrund der steigenden Nachfrage von Seiten des Handels und der Konsumenten initiierte die BÄKO-Österreich deshalb ein Pilotprojekt. Mit ausgewählten, österreichischen Bauern wurden exklusiv Verträge für Kunden, denen Regiona-

lität am Herzen liegt, abgeschlossen. Das BÄKO-Team sorgt für eine reibungslose Abwicklung, von der letztlich alle profitieren.

BÄKO-Österreich setzt mit dem Projekt Vertragsanbau bewusst eine Initiative, die den Griff zu heimischen Rohstoffen schmackhafter machen soll. In „Bio“- oder konventioneller Qualität können jetzt Blaumohn, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Leinsaat aus Österreich dank

dieses Pilotprojekts auch in einer größeren Absatzmenge angeboten werden. Die Kunden zeigen sich von der Service-Qualität und der verlässlichen Logistik begeistert.

So auch die Bäckerei Therese Mölk, Produktionsbetrieb der Handelskette MPREIS. Marketingleiterin Stefanie Graber erklärt, warum regionale Rohstoffe für Therese Mölk eine große Rolle spielen: „Als Nahversorger sind wir direkt bei den Men-

schen – mit frischen Produkten und Backwaren, die aus unserer Heimat kommen. Dafür arbeiten wir mit mehr als 200 regionalen Partnern zusammen.“



▲ Stefanie Graber,
Marketingleiterin Therese Mölk

DIE BÄCKEREI THERESE MÖLK STEHT FÜR NATUR, HANDWERK UND ZEIT.

Gebakken wird ganz natürlich, ohne die Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen. „Zu wissen, wo unsere Rohstoffe wachsen und verarbeitet werden, ist nicht nur für uns, sondern auch für unsere Kunden ein großer Vorteil. Österreichische Rohstoffe punkten mit der Verlässlichkeit der Lieferanten in allen Bereichen und einem angemessenen Preis-/Leistungsverhältnis. Darüber hinaus haben wir schnelle Reaktionszeiten und Partner mit Handschlag-



▲ Blaumohn aus Österreich

qualität. Neben den Klassikern wie österreichische Kürbiskerne, österreichische Leinsamen oder österreichischem Kümmel, werden nur heimische Freiland Eier und österreichischer Honig verwendet. Bei zielgerichteter Kommunikation sind die Konsumenten bereit, einen entsprechenden Preis dafür zu bezahlen“, sagt Graber, die mit dem Griff zu den BÄKO-Saaten aus Österreich auch einem Trend zu regionalen Produkten nachkommt: „Wir merken, dass Regionalität für unsere Kunden immer wichtiger wird. Brot und Gebäck soll aber nicht nur in der Region gebacken werden, für viele ist es von Bedeutung, dass auch die Rohstoffe aus der Region kommen. Dieser Trend wird sicher noch stärker werden. „Geiz-ist-geil“ wird bleiben, der Boom ist aber vorbei. Auch das Thema gesunde Ernährung wird unserer Meinung nach immer wichtiger“, meint die Marketingexpertin.

**BACKWELT PILZ:
„QUALITÄT IST EINE
ÄHRENSACHE“**

Auch Johannes Pilz, Geschäftsführer der niederösterreichischen Backwelt Pilz, achtet auf die Herkunft der Rohstoffe, die in seinem Betrieb verwendet werden. Das seit 1904 bestehende Familienunternehmen beliefert fi-

ASTON FOODS

**Die profitable
Art des Kühlens.**

Die Vakuumkühlung von Aston Foods steigert sowohl die Qualität als auch die Produktivität. Sie spart Zeit, Platz und Energie.

Die Vakuumkammern von Aston Foods überzeugen durch ihre Leistungsfähigkeit und die hygienisch einwandfreie Konstruktion mit glasgeperlten Oberflächen.

Die Anlagen von Aston Foods sind durchdacht und zuverlässig wie eine Schweizer Uhr.

- Reduziert**
Kühlzeit, Backzeit, gesamte Produktionszeit, Platzbedarf, Energiekosten, Stückkosten und Ausschuss
- Verbessert**
Produktivität, Qualität, Haltbarkeit und Frische
- Amortisation**
in 1 ½ bis 3 Jahren



Aston Foods International AG

info@astonfoods.com
www.astonfoods.com

P +41 58 666 06 00

**SWISS
M A D E**



▲ BÄKO-Österreich Category-Managerin Claudia Koller im Gespräch mit oberösterreichischen Bauern

lialstarke Handelsunternehmen im In- und Ausland mit hochwertigen Backwaren. Seit Generationen ist der Betrieb tief in der Region verwurzelt und greift vorwiegend auf regionale Rohstoffe zurück. „Die Nachfrage nach heimischen Produkten wird immer größer, da die Menschen generell mehr Wert auf Regionalität bzw. auch Qualität aus Österreich legen. Mit dem Begriff Regionalität verbinden wir nicht nur den Gedanken an unsere Heimat, sondern auch beste Qualität und den Vorteil kurzer Transportwege. Deshalb greifen auch wir bevorzugt zu regionalen Produkten. Sei es beim Mehl oder den von uns verwendeten Saaten. Gerade Blaumohn, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Leinsaat sind schon lange in Österreich beheimatet



▲ Bäckermeister Peter Storfer

und liefern beste Qualität! Dies sieht man nicht nur auf unserem Brot und Gebäck, man schmeckt es auch!“, ist Pilz von den Vorteilen unserer heimischen Rohstoffe überzeugt. „Nicht nur Regionalität, sondern auch das Thema Nachhaltigkeit wird bei den Menschen immer präsenter und gewinnt immer mehr an Bedeutung.

Es geht darum, mehr Verantwortung für sich selbst und die Natur zu übernehmen. Ökologischer Landbau, biologische Vielfalt und Pflanzenschutz sind Bereiche, die uns in der Lebensmittelindustrie immer mehr beschäftigen werden und das ist auch gut so!“

KNUSPERSTUBE: AUS LIEBE ZUM „BROT LAND“ ÖSTERREICH

Dass sich Regionalität und große Produktionsmengen nicht ausschließen, zeigt die Kärntner Bäckerei Knusperstube. Bäckermeister Peter Storfer setzt vorwiegend auf heimische Rohstoffe – und das bei einem Betrieb mit mehr als 80 Mitarbeitern, in dem täglich rund fünf Tonnen

Brot und 100.000 Stück Kleingebäck produziert werden. Der BÄKO-Vertragsanbau macht das nun auch mit Saaten aus Österreich möglich. Eine namhafte Diskonterkette weiß diese Qualität zu schätzen. „Wir verwenden nur Mehl aus Getreide, das in Österreich angebaut wurde. Ich bin ständig auf Suche, wo wir Saaten und Co aus der Region in vernünftigen Mengen bekommen können. Ich denke, dass man sehr wohl einen Unterschied schmeckt, ob ein Kürbiskern aus der Steiermark oder aus China kommt. Für ein geschmackvolleres Ergebnis bin ich durchaus bereit, einen höheren Preis zu bezahlen“, erklärt der Bäcker, dem es auch wichtig ist, die heimischen Bauern und die Wirtschaft dadurch zu unterstützen. „Wenn ein Markt da ist und es für unsere Rohstoffproduzen-



Foto: © Kathrin Auer

ten auch lukrativ wird, etabliert sich auf lange Sicht wieder eine Szene. Wir alle profitieren dann davon, weil wir durch die bessere Qualität aus Österreich letztlich hochwertigere Produkte genießen dürfen“, freut sich der 36-Jährige über zukunftssträchtige Projekte wie den BÄKO-Vertragsanbau. Storfer ist einer, dem nicht nur die Zukunft der Bäckerbranche, sondern auch das „Brotland“ Öster-

reich wirklich am Herzen liegt: „Ich glaube kein Land der Welt hat eine derartige Vielfalt an Brot und Gebäck zu bieten. Bei uns schmeckt es in jedem Bundesland, in jedem Tal und Winkel ein wenig anders. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass diese Brotkultur in ihrer herrlichen Vielfalt erhalten bleibt.“ Die BÄKO-Vertragsanbau-Initiative zur Stärkung des heimischen Rohstoffmarkts leistet einen wesentlichen Beitrag dazu. Jeder Griff zu österreichischen Zutaten und Produkten sorgt langfristig zur Etablierung eines neuen Marktes.

INTERESSE AN UNSEREN ANGEBOTEN AUS DER REGION GEWECKT?

Gerne informiert Sie Ihr BÄKO-Ansprechpartner über die Möglichkeiten!

www.boyensbackservice.de

Wir kriegen's gebacken!

IHR GLÄNZENDER MARKTERFOLG

Boyens High-Quality-Geleeguss ist der Garant für den brillanten Marktauftritt Ihres Gebäcks!

PREMIUM JELLY PULVER

JELLY PULVER KLAR
250g Netto

JELLY PULVER GELB
250g Netto

boyens backservice

SPRÜH-SYSTEME
UNIFILLER-SYSTEME
BACKTRENNMITTEL

Das aus **Boyens Jelly-Pulvern** hergestellte **Geleeguss** schmeckt besonders fruchtig. Mit frischen Früchten belegte Obsttorten oder Obstkuchen **erstrahlen in einem herrlichen Glanz, der besonders lange anhält**. Boyens **Geleeguss-Pulver** sind sehr einfach und stabil in der Handhabung, mehrfach verwendbar und noch dazu extrem froster- und fruchtsäurestabil. Die Geleefestigkeit lässt sich individuell steuern und anpassen. Für fruchtige und frische Obsttorten mit **hervorragender Schnittfestigkeit**, die ein **außergewöhnliches Geschmackserlebnis** bieten.

Mit **Boyens Backservice** wird Vision zur Wirklichkeit.

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de