

FREE FROM FOOD

4 - 5 JUNI 2015
Barcelona - Gran Vía

Registrieren Sie sich JETZT!

- ✓ Glutenfrei
- ✓ Laktosefrei
- ✓ Milchfrei
- ✓ Zuckerfrei
- ✓ Hefefrei
- ✓ Weizenfrei
- ✓ vegetarisch
- ✓ Fettfrei
- ✓ Nussfrei
- ✓ Salzfrei
- ✓ Gentechnikfrei
- ✓ Eifrei
- ✓ Keine Zusatzstoffe
- ✓ Keine Konservierungsmittel
- ✓ ... und viel mehr "frei von"

Über 175
Aussteller aus mehr
als 15 Ländern



Die größte europäische Messe für Frei-von-Lebensmittel

Sichern Sie sich Ihren Vorteil
in einem stark wachsenden Markt!

Nur für Fachbesucher



Fira Barcelona



Associació de Celiacs y Sensibles al Gluten



MINTEL



Viele andere sonst übliche Backmittel und Zusatzstoffe wie färbendes Zuckercouleur oder synthetische Ascorbinsäure bleiben in der Bio-Bäckerei außen vor. Amylasen und andere bisher noch nicht kennzeichnungspflichtige Enzyme, denen viele Deutsche skeptisch gegenüberstehen, sind bei Verbandsware ebenfalls verboten. Nicht gegeizt wird dagegen mit diversen Saaten, Nüssen, Früchten und Gemüse, was die Auswahl noch deutlich erhöht. Das Spektrum reicht von Leinsaat oder Chia über Wal- und Haselnüsse bis zu Kürbis oder Oliven. Je nach Region, Rezeptur und in der Wintersaison ergänzen Bio-Gewürze die Zutatenliste.

Traditionelles Handwerk ist gefragt

Im Bio-Backgewerbe ist es tatsächlich noch häufig zu finden. Selbst wenn für manche Prozessschritte Maschinen eingesetzt werden, kommt es beim Prüfen der Teigqualität, beim Ausformen und anderem auf das handwerkliche Können der Bäcker an. Letzteres ist bei den Betrieben, die dem Verein Die Bäcker. Zeit für Geschmack angehören, übrigens an der Tagesordnung (s. Kasten).

Für die typische gute Krumenstruktur und die lange Haltbarkeit sorgt ansonsten die Zeit. Die Bäcker setzen dafür auf die aufwändige Mehrstufenführung, bevorzugt mit eigenen Natursauerteigen. Stark im Kommen ist zudem die Verwendung von Backferment, wenn auch durchaus Backwaren mit Bio-Hefe als natürlichem Triebmittel ihren Platz



Foto: EDNA (10)

behaupten. Händler haben nicht nur eine riesige Produktvielfalt zur Auswahl. Vielmehr können sie je nach Wunsch und Kundenstruktur die Backtheke mit frischen Waren, Trockenregale mit vorgebackenen und / oder pasteurisierten Backwaren wie Schnittbrot oder Brötchen, Tiefkühlruhe mit halb- oder fertiggebackenen Backwaren bestücken.

Täglich frisch gebacken – mit Lokal-Bonus

Die Abgabe an der Theke mag am aufwändigsten sein und vom Personal über die Bio-Kontrolle bis zur LMIV-Umsetzung reichen. Aber die meisten Verbraucher bevorzugen Brot und Brötchen nun mal frisch. Nur hier lässt sich die schon vom Anschauen her sehr attraktive Vielfalt optimal zur Geltung bringen.



Foto: Brot Manufactur

Freie Bäcker

Die Bäcker. Zeit für Geschmack ist eine unabhängige Berufsorganisation des Bäckerhandwerk. Die Mitgliedsbetriebe stammen aus Deutschland, Österreich und seit kurzem mit einem Betrieb auch aus Polen. Verbindende Leitgedanken der Vereinsmitglieder sind:

- Souveränität als freie handwerkliche Lebensmittelhersteller, durch den Erhalt und die Weiterentwicklung von Wissen und Know-how zu erhalten;
- ein erweiterter Qualitätsbegriff, zu dessen Grundlagen eine Saatgutzüchtung im Sinne des Gemeinwohls, das Konzept der bäuerlich-nachhaltigen Landwirtschaft sowie faire Handelsstrukturen gehören.

www.di-baecker.org

Immer wieder neue Kreationen sorgen weiter für Abwechslung. Bis zu 40 verschiedene Sorten Brot, 14 Sorten Brötchen, sechs Kleingebäcke wie Ciabatta, Baguettes oder Rosinenbrot plus fünf Weißbrotarten entstehen jeden Tag in der Backstube von Märkisches Landbrot. Zum Bestücken der Backtheke bieten sich generell regionale Bio-Bäckereien an, von denen viele selber ausliefern. Wie er-

Was sind die Trends bei Bio-Backwaren? Was wünscht sich der Verbraucher?

- Dinkel-Backwaren
- Backwaren ohne Hefe
- Brot mit gesundheitlichem Mehrwert (Ballaststoffe, Eiweiß, Keimlinge ...)
- Spezialbackwaren: glutenfrei, vegane Feine Backwaren bzw. free from
- Mediterranes, Snacks, To-Go
- Getreide aus Deutschland, Herkunftsgarantie

folgreich Bio auf diese Weise Kreise ziehen kann, sieht man zum Beispiel bei Ihr Bäcker Schüren aus Hilden: Versorgt werden neben den eigenen Filialen im Düsseldorfer Raum Wiederverkäufer wie Reformhäuser oder Supermärkte und Lieferkunden wie Hotels und Seniorenheime. Diese können aus zwei äußerst umfassenden Bio-Angeboten wählen, zum einen aus der Vollwert-Produktlinie mit Vollkornbrot, -Brötchen und Kuchen und zum anderen aus der Linie mit hellem Mehl, zu der auch mediterrane Spezialitäten zählen. Ein weiterer schmeckbarer Grund für den Erfolg ist der konsequente Verzicht auf Fertigmischungen, Teiglingen und ähnlichem.

Andere, ebenso überzeugte Handwerksbetriebe liefern über einen normalen oder einen Spezial-Großhändler wie Slotke, Naturlogistik, Jochen Asel Bioerzeugnisse & Vertrieb oder La Nouvelle. Dabei gibt es neben den Betrieben mit einem Vollsortiment auch Bäckereien, die zusätzlich bestimmte Schwerpunkte setzen. Mal handelt es sich etwa um demeter-Qualität (u.a. Camphill Werkstätten Lehenhof, Bahde, Herzberger), mal um außergewöhnliche Getreidesorten (u.a. Gott-

schaller, Bohlsener Mühle). Auch hinsichtlich der Backtechniken wollen einige Bäckereien Individualität zeigen, beispielsweise mit besonders großen Broten (unter anderem Brot Manufaktur mit rustikalen Vier-Kilo Nuss- oder Roggenbrot) oder Ultner Brot und Mauracher Hof mit knusprig-frischem Schüttelbrot. Ein weiteres Beispiel sind Backwaren für besondere Ernährungsansprüche wie vegan, hefe- oder glutenfrei. Kohlenhydratarmen Backwaren mit Lupineneiweiß (unter anderem Fritz Mühlenbäckerei, Schubert, Herzberger) runden das Spektrum ab.

Bio-Backwaren im SB-Regal steigern das SB-Image deutlich

Zur abgepackten Ware zählen überwiegend halbgebackene Brötchen und anderes Kleingebäck sowie praktische Schnittbrote. Ersteres bietet die Herzberger Bäckerei neben frischen und tiefgefrorenen Backwaren in großer Auswahl an. Abgepackt unter Schutzgas und in wenigen Minuten vom Verbrau-

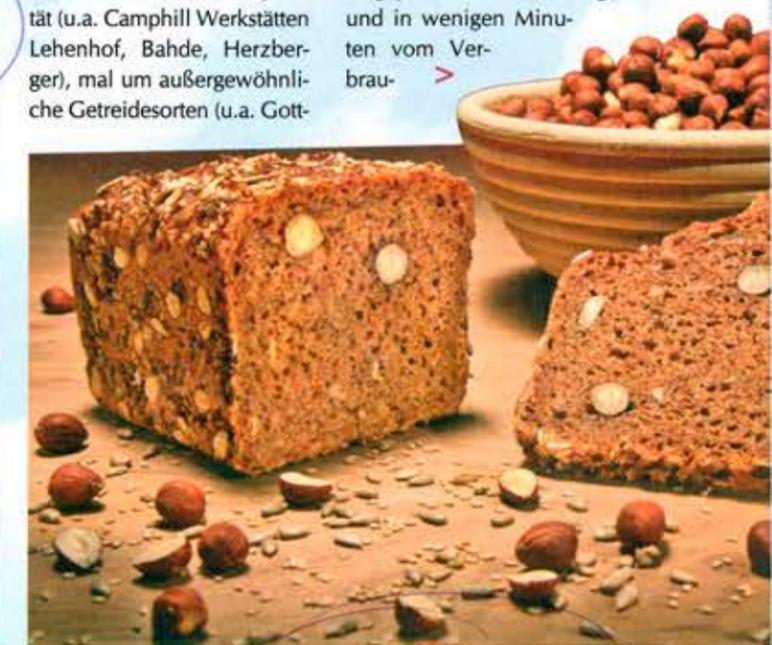


Foto: Fritz Mühlenbäckerei