

„Zermahlene Heuschrecken strahlen keinen Zauber aus“

INTERVIEW • Mestemacher-Chefin Prof. Dr. Ulrike Detmers über Brot- und Getreide-Trends, die Herausforderungen der Bio-Branche, die Beurteilung neuer gentechnischer Methoden und die Wichtigkeit des richtigen Mannes an der Seite einer Managerin.



Zur Person:

Prof. Dr. Ulrike Detmers, 62, ist Mitinhaberin und Co-Geschäftsführerin der Mestemacher-Gruppe mit Hauptsitz Gütersloh, dort verantwortlich für die Bereiche Marketing, Social-Marketing und Öffentlichkeitsarbeit. Die Ökonomin und Philosophin lehrt BWL an der Fachhochschule Bielefeld und hat zahlreiche Ehrenämter inne.

BIOwelt: In Finnland wird seit letztem Jahr Brot aus Heuschreckenmehl verkauft. Wäre das auch etwas für den deutschen Markt?

Prof. Dr. Ulrike Detmers: Ich bin skeptisch, ob deutsche Brotesserinnen und Brotesser Geschmack an so etwas Ausgefallenem finden. Zermahlene Heuschrecken im Grundnahrungsmittel der Deutschen wirken fremdartig und strahlen keinen Zauber aus.

BIOwelt: Wenn nicht Insektenmehle, welche Mehle werden sich beim Brotbacken langfristig bewähren?

Detmers: Weichweizen als eigene Un-

terart von Weizen wird auch in Zukunft die Hitliste der am häufigsten verwendeten Nahrungsgetreide anführen. Die Weizenarten Dinkel, Einkorn, Emmer und Khorosan, die beim Verbraucher als Urgetreide bekannt sind, spielen in der Bio-Szene eine wichtige Rolle. Allerdings ist die Anbaufläche von Dinkel nach wie vor klein. Sie beträgt in Deutschland ca. 80.000 bis 100.000 Hektar pro Jahr. Roggen wird nach wie vor nachgefragt, da Roggenvollkornprodukte als wohltuende Ballaststoffquelle mit Gesundheitsnutzen assoziiert werden. Darmgesundheit first!

BIOwelt: Welche Brottrends werden uns in einem Jahr erfreuen?

Detmers: Es wird eine supranationale Brot- und Backwarenkollektion entstehen. Sie beinhaltet italienische Brote, skandinavische Klassiker, urtümliche deutsche Landbrote, Westfälischen Pumpernickel und neuartige Körnerbrote, französische Croissants und Baguettes und so weiter und so fort.

BIOwelt: Deutschland ist bekannt für seine Brotkultur. Ist das eigentlich noch angemessen im Angesicht der Aufbackstationen beim Discounter?

Detmers: Na klar. Discounter sind ja nur einer von mehreren Absatzwegen. Bäckereien und SB-verpackte Brote und Backwaren sind weiterhin stark im Absatz.

BIOwelt: Sie liefern in über 80 Länder. Öffnet Ihnen Made in Germany dabei Türen?

Detmers: Ja, deutsche Lebensmittelqualität genießt Vertrauen.

BIOwelt: „Frei von“ scheint ein Trend zu sein, der bleibt. Auch weil Menschen auf Weizen verzichten, die nicht müssten. Das hat Ihnen doch bestimmt einen Boom beschert, oder etwa nicht?

Detmers: Wir wachsen leicht. Das ist richtig. Hochkonjunktur trifft aber nicht zu. Die Angst vor zum Beispiel Gluten scheint zu einer Massenbewegung geworden zu sein. Gluten ist aber auch im Vollkornbrot – das ist nicht neu. Roggenvollkornbrote gelten aber trotzdem als nahrhaft und Powermacher. Dass die Darmgesundheit gefördert wird, ist auch hinlänglich bekannt.

BIOwelt: Es gibt eine Menge neuer Ernährungs-, Konsum- und Lebensstile. Behalten Sie noch den Überblick?

Detmers: Ja, natürlich. Ich bin eine wissenschaftlich geprägte Leseratte. Morgens um 5.30 Uhr beginnt mein Studium von fünf Tageszeitungen. Ich blättere jede durch und picke mir das Relevante für mich raus.

BIOwelt: Woran erkennt man einen Trend, den man als Unternehmerin ignorieren darf und vielleicht muss?

Detmers: Ich hatte und habe eine gute Spürnase.

BIOwelt: Wie stellt man denn den Veganer zufrieden, ohne die Paleo-Diätlerin zu vergraulen?

Detmers: Unsere Brote sind pflanzenbasiert. Zudem ballaststoffreich und gesundheitsorientiert. Das überzeugt. Durch Pasteurisation ist Bevorratung super möglich.

BIOwelt: Sie bezeichnen Ihre Produkte als „Wohlfühllebensmittel mit Mehrfachnutzen“. Was ist der gemeinsame Nenner Ihrer Produkte?

Detmers: Ungeöffnet sind sie lange genussfrisch und nahrhaft. Wir verleihen somit Zeitsouveränität und entlasten vom Einkaufsstress.

„Weichweizen wird auch in Zukunft die Hitliste der am häufigsten verwendeten Nahrungsgetreide anführen.“

BIOwelt: Sie produzieren auch Bio-Backwaren, allerdings industriell. Was sagen Sie dem Puristen, der Bio-Zutaten und Handwerksbacken nicht getrennt voneinander denken mag?

Detmers: Wir backen Bio-Brote und Bio-Backwaren für eine größere nationale und internationale Anzahl an Bio-Kundinnen und Bio-Kunden. Die Mengennachfrage können wir nur mit Backtechnologie befriedigen, die höhere Ausbringungsmengen schafft, als ein Bio-Handwerksbäcker, der für die Kundennachfrage rund um den Kirchturm backt. Unsere Bäckereitechnologie trägt auch zur Humanisierung der Arbeit bei.

BIOwelt: Stellt Sourcing für Sie ein Problem dar?

Detmers: Ja, unsere Hauptzutat Bio-Roggen ist extrem knapp. Wir greifen zur Beschaffung im Extremfall auf Global Sourcing zurück.

Die Pflanzen. Die Heilkraft. Der Saft.



Sonst nichts.



Hilft natürlich bei Sodbrennen.

Naturreiner Pflanzensaft Kartoffel

Traditionelles
pflanzliches Arzneimittel



Mehr über Bio-Anbau und Verarbeitung der 34 Sorten auf: www.schoenenberger.com

Naturreine Heilpflanzensäfte erhalten Sie bei
vielen Großhändlern oder direkt bei
Herbaria, Tel: 08028/90570 oder info@herbaria.de

Naturreiner Pflanzensaft Kartoffel

Wirkstoff: Kartoffel-Presssaft

Zus.: 100 ml enthalten: Wirkstoff: 100 ml Presssaft aus frischen Kartoffeln (*Solanum tuberosum* L.) (1 : 0,45 – 0,70). Anw.: Traditionelles pflanzliches Arzneimittel bei Sodbrennen ausschließlich aufgrund langjähriger Anwendung. Gegenanz.: Allergie gegen Kartoffeln. Nebenw.: Sind keine bekannt.

Walther Schoenenberger Pflanzensaftwerk GmbH & Co. KG

71106 Magstadt · www.schoenenberger.com

Ein Unternehmen der Salus-Gruppe

BIOWelt: Demeter scheint das neue Besser-Bio zu werden. Fragen Ihre Kunden auch vermehrt Demeter-Zutaten nach?

Detmers: Wir schätzen Demeter sehr, aber wegen der Rohstoffknappheit, die hohe Preise verursacht, ist das für uns eher kein Thema.

„Roggenvollkornprodukte werden als wohltuende Ballaststoffquelle mit Gesundheitsnutzen assoziiert. Darmgesundheit first!“

BIOWelt: Sie kennen ja beide Welten: Was unterscheidet das Geschäft mit Bio-Brot vom Geschäft mit Brot aus konventionellen Zutaten?

Detmers: Die Bio-Nachfrage nach Brot- und Backwaren ist auf unterem Niveau stabil. Wachstumspotenzial bietet das Ausland. Das ist wegen unserer Hygieneverpackung und ungeöffnet langen Genussfrische positiv. Das Produktportfolio mit konventionellen Broten und Backwaren erweitern wir ständig um internationale Brotspezialitäten und gesundheitsorientierte Brotsorten. Alles in allem wächst das Produktportfolio mit Broten und Backwaren mit konventionellen Zutaten schneller als das mit Bio-Zutaten.

BIOWelt: Um wie viel höher sind die Rohstoffkosten, wenn man mit Bio-Zutaten backt?

Detmers: Bio-Roggen ist mehr als doppelt so teuer wie konventioneller Roggen.

BIOWelt: Zwischen Handwerksbäckern und Großbäckern kriselt es ja. Warum eigentlich? Sind Sorgen und Interessen so unterschiedlich?

Detmers: Mir persönlich als Präsidentin des Verbandes der Deutschen Großbäckereien ist es wichtig, dass wir friedvoll nebeneinander unsere Geschäfte machen. Ich glaube, dass das Herr Kollege Michael Wippler ähnlich sieht.

Roggen rules: Seit 1985 stellt Mestemacher auch Brote mit Zutaten aus Bio-Anbau her.

BIOWelt: Wir werden den Bäckerhandwerks-Präsidenten bei Gelegenheit fragen. Wo verläuft die Grenze zwischen Handwerks- und Großbäcker?

Detmers: Handwerksbäcker sind primär regionale Versorger, Großbäcker überregionale und supranationale Versorger mit logischerweise höherer Ausbringungsmenge.

BIOWelt: Was sind die drei großen Herausforderungen der Bios?

Detmers: Erstens die Beschaffung und Bindung von talentierten Fach- und Führungskräften. Zweitens die Steigerung der ökologisch bewirtschafteten Fläche und Bio-Betriebe. Drittens die Steigerung der Wirtschaftlichkeit des Öko-Landbaus.

BIOWelt: Welche Debatten kann die Bio-Branche sich eigentlich sparen?

Detmers: CRISPR/Cas als neue Methode der Gentechnik für nachhaltige Landwirtschaft, sollte nicht als absolutes „Geht nicht“ beurteilt werden. Forscher Urs Niggli's Meinung, sowohl mit klassischer Züchtung wie auch mit der neuen Gentechnik-Methode CRIPR/Cas weiter

BIOWelt: In diesen Wochen häufen sich die Meldungen über Studien und Gutachten, deren Grundtenor lautet: Die heutige Form der Landwirtschaft ist nicht zukunftsfähig. Das schrieben zwei wissenschaftliche Beiräte Bundesagrarministerin Klöckner ins Stammbuch. Wie geht es weiter mit der Landwirtschaft und welche Rolle wird Bio dabei spielen?

Detmers: Das Geld aus dem Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes wird zukünftig noch stärker gebunden an umweltfreundliche Bewirtschaftungsmethoden. Zudem werden Neugründungen auch von Bio Betrieben besonders gefördert sowie Investitionen. Unter anderem sollen von 2014 bis 2020 insgesamt 376 Milliarden Euro in die Regionalförderung fließen und 80 Milliarden Euro in die Forschung und Innovation. Der EU-Finanzrahmen von 2014 bis 2020 beträgt gesamt 1. 146 Milliarden Euro.

BIOWelt: Ihr Tag muss ungefähr 120 Stunden haben. Sie sind Unternehmerin, bekleiden eine Professur, engagieren sich in zahlreichen Ehrenämtern, stießen diverse Initiativen

„Die Angst vor Gluten scheint zu einer Massenbewegung geworden zu sein. Gluten ist aber auch im Vollkornbrot.“

an der Effizienzsteigerung ökologischer Landwirtschaft zu arbeiten, teile ich.

BIOWelt: Ihr erstes und Ihr schlimmstes Erlebnis mit der Bio-Branche?

Detmers: Mein erstes Erlebnis, das ökologisch nachhaltig war, hatte ich beim Kennenlernen des Bio-Pioniers Felix Prinz zu Löwenstein-Wertheim-Rosenberg. Das liegt lange zurück. Sein Sachverstand und seine Überzeugungskraft haben mich beeindruckt. Negative Erlebnisse mit der Bio-Branche hatte ich nicht.

an, halten regelmäßig öffentliche Vorträge, sind last not least Präsidentin des Verbandes deutscher Großbäckereien. Für uns Normalsterbliche: Wie bringt man das alles unter einen Hut?

Detmers: Mit dem richtigen Mann an meiner Seite ist Berge versetzen durchaus erzielbar.

BIOWelt: Wie steht es denn um die Gleichberechtigung in der Bio-Branche?

Detmers: Ich hoffe besser als in männerdominierten Branchen.

Die Fragen stellte Marcus Meier

Schnitzer setzt auf Demeter

Rohstoffe • Demeter-Qualität spielt für die Kunden des Bio-Backwaren-Herstellers (und Bio-Brauers) Schnitzer eine immer größere Rolle. „Die Kunden wünschen einfach einen höheren Bio-Standard“, so Marketingreferentin Andrea Schmidt. Deswegen stellen die Offenburger ihre haltbare Bio-Brot-Linie Neo Bakery sukzessiv auf Demeter-Rohstoffe um. Das Neo-Bakery-Sortiment umfasst Baguettes, Mini-Baguettes, sogenannte Baguettinis, und Brötchen. | mm

Regionale Butter statt böser Zucker

Rezeptur • Die Moin Bio Backwaren GmbH aus Glückstadt bei Hamburg hat einer umstrittenen Zutat den Kampf angesagt: „Aktuell überarbeiten wir unsere Rezepturen, um überall, wo das möglich ist, Zucker zu reduzieren“, sagt Geschäftsführerin Brigitta Sui Dschen Matke. Außerdem setzen die TK-Backwaren-Spezialisten auf Butter von einer regionalen Meierei. So soll den Bauern der Region ein Anreiz zum Umstieg auf Bio gegeben werden. | mm

Handwerksbäcker und Bio

Zutaten • Bio und der klassische Handwerksbäcker: eine schwierige Beziehung. Daran hat auch der Brotbotschafter des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks 2017/18 nichts ändern können: Grünen-Politiker Cem Özdemir. Natürlich gibt es die hundertprozentigen Bio-Bäcker. Beim Rest der Handwerksbäcker war der Bio-Anteil aber zuletzt sogar leicht rückläufig. So ist es zu hören von Menschen, die den Markt überblicken. Während Bio fast überall wächst, sträuben sich also ausgerechnet jene dagegen, die eigentlich die Fahne der Qualität hochhalten. „Die Bäcker scheinen den Bio-Markt als nicht ertragreich genug zu erachten. Dabei gibt es Chancen genug“, heißt es derweil in einer aktuellen Pressemitteilung der Bäko Süd, also des für die untere Hälfte Deutschlands zuständigen genossenschaftlichen Fachhändlers für Bäckereien und Konditoreien. Bio sei aktueller denn je – wegen eines neuen Ernährungsbewusstseins der Konsumenten. „Bio ist glaubwürdig und authentisch, befriedigt Bedürfnisse, stillt Sehnsüchte und vermittelt den Kunden ein gutes Gefühl“, steht weiter in der Presseaussendung. Allerdings sollten die Bäcker nicht bloß auf Bio-Brote fokussieren, sondern auch auf andere Bio-Gebäcke, und nicht zu sehr auf Vollkorn-Produkte, da diese „nicht immer den Geschmack der potenziellen Kunden“ trafen. Neben dem von der Bäko Süd erwähnten Ertrag gibt es ein weiteres Problem. Der Aufwand für Auch-Bio-Bäcker ist reichlich hoch: Selbst wenn Bio nur ein Nebenprogramm ist, muss die Bäckerei sich bio-zertifizieren und jährlich kontrollieren lassen. Insbesondere müssen die Bio-Rohstoffe getrennt von den konventionellen Zutaten gelagert werden. Auch bei der Herstellung ist strikte Trennung angesagt: entweder zeitlich oder räumlich. Es sind nur bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe zugelassen, wie sie in einer

Positivliste der EU-Ökoverordnung zu entnehmen sind. Und natürlich können die Anbauverbände, wenn sie ins Spiel kommen, noch höhere Anforderungen stellen. Insbesondere bei Enzymen ist Vorsicht geboten: Sie sind oft gentechnisch manipuliert – und dann ein No Go für den Bio-Bäcker. | mm

Die Bäko Süd bietet 100 Produkte in Bio-Qualität an und sieht in Bio-Backwaren Potenzial.

Foto: Bäko Süd 2018



Heliaflor®

Organic Sunflower Products

Heliaflor®-Cereals

- ✓ Hochwertige Pflanzenextrudate aus Sonnenblumenprotein
- ✓ Enthält alle essentiellen Aminosäuren
- ✓ Proteinanreicherung in Müslis
- ✓ Für proteinreiche Riegel und gesunde Snacks
- ✓ Frei von Zusatzstoffen



Hersteller:

All Organic Treasures GmbH

Am Mühlbach 38

D-87487 Wiggensbach

Telefon: +49 (0) 8370-922 80-0

Email: info@heliaflor.de

Internet: www.heliaflor.de

Neue Adresse



Antonius Beumer ist alleiniger Inhaber der Bio-Bäckerei Beumer & Lutum. Das Unternehmen wurde vor 25 Jahren gegründet.



Ein Vierteljahrhundert für Bio-Brot in Berlin

Foto: BIOwelt 2018 / Jens Hertling

Markt • Berlin gilt als eine Wiege der Biobewegung. Der Backwarenmarkt verfügt über eine agile Biobäckerszene. Beumer & Lutum ist so etwas wie ein Musterbeispiel für eine gut funktionierende Biobäckerei.

In diesem Jahr feiert die Bäckerei Beumer & Lutum ihren 25. Geburtstag. Im Jahr 1993 entschlossen sich Antonius Beumer und Christa Lutum, ihren Traum von einer eigenen Bio-Bäckerei in die Tat umzusetzen und eine Bäckerei an der Berliner Cuvrystraße zu übernehmen. „Wir wollen unseren Kunden gute und ehrliche Bio-Backwaren nach alten und neuen Rezepten anbieten“, sagt Antonius Beumer (62) zu den Beweggründen. Die Bäckereigründer bringen reichlich Erfahrung mit. Christa Lutum stammt selbst aus einer Familie, in der es ein Bäckerei-Unternehmen gab, und stellte bereits während ihrer Ausbildung fest, dass Backen aus mehr als vorgefertigten Backmischungen besteht. Antonius Beumer – selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen – erkannte früh, auf

welch falschem Weg sich die landwirtschaftliche Produktion befand. „Durch den Einsatz von Kunstdünger, chemischen Pflanzenschutzmitteln und fossiler Energie sind die landwirtschaftlichen Erträge stark gestiegen. Doch dieser Wandel hatte nicht nur Folgen für die Bauern. Er wirkte und wirkt sich auch stark auf Ökologie und Umwelt aus.“ Nach einem Soziologiestudium und der Mitarbeit in Projekten und Kollektiven unterschiedlicher Art, ist er 1983 Mitbegründer des Bäckereikollektivs Mehlwurm in Berlin geworden. Dort begegneten sich die beiden Gründer und beschlossen, sich selbstständig zu machen. Der Biogedanke wurde dabei schnell zum unverzichtbaren Bestandteil der Philosophie. Damit wurde die Bäckerei zum Vorreiter vieler Bio-

bäckereien, die es heute in und um Berlin gibt. Es ist der Bäckerei nach wie vor wichtig, Teil des natürlichen Kreislaufes in der Region zu sein. Das Mehl bezieht sie daher ausschließlich von Mühlen aus dem Umland und hat die „fair und regional Carta“ unterzeichnet, die für einen fairen und ehrlichen Umgang mit ihren Geschäftspartnern steht. „Das bedeutet zum Beispiel, dass wir unserem Müller nicht den Rücken zukehren, nur weil wir das Getreide bei einer anderen Mühle billiger bekommen“, erläutert Marketingleiter Ralf Meder. „Regionalität und beste Bio-Qualität sind für uns wichtig. Deshalb sind wir Mitglied bei den ‚Freien Bäckern‘ und im Verein ‚fair & regional.‘“

Bio-Schrippen mit Auszugsmehl. Von Anfang an setzten beide Inhaber Vorgaben, die bis heute ihre Gültigkeit haben. In der Produktion achten sie auf künstliche Backhilfsmittel ebenso wie auf den Verzicht von Vormischungen und vorgefertigten Tiefkühlbackwaren. Basierend auf diesen Grundsätzen entwickelten sie ein Sortiment, das Brot als vollwertig gebackenes Grundnahrungsmittel sieht. Feinbackwaren als Genussmittel können eben auch mit hochwertigen Auszugsmehlen gebacken werden. Beumer glaubt an die gelebte Solidarität und an den Biogedanken. „Fair handeln im eigenen Land“, nennt er es. Das Getreide für die Backwaren kommt von zwei Bauern aus Brandenburg, um unnötige Transportwege zu vermeiden. „Wir haben den Anspruch, authentische Waren herzustellen“, sagt er. Dazu gehören nicht nur ökologisch einwandfreie Rohstoffe, sondern auch korrekte Löhne und Arbeitsbedingungen für Müller, Bauern und die eigenen Angestellten. Von Anfang an wurde nicht nur für das eigene Geschäft an der Cuvrystraße produziert, sondern auch für mittlerweile nahezu 250 Wiederverkäufer – davon 120 bis 150 Kunden, die täglich auf der Lieferliste stehen. 70 Prozent des Umsatzes erzielt die Bäckerei mit diesen Kunden. Zu ihnen zählen Cafés, Märkte, Naturkostfachgeschäfte und -supermärkte in Berlin, Potsdam und Umgebung. Der Bio-Filialist Bio Company ist dabei der größte Abnehmer, gefolgt von der LPG, Denn's und Basic. Dank dieses Erfolgs wurde 2003 im Berliner Stadtteil Kreuzberg in der Zossener Straße eine zweite Filiale eröffnet. Durch den dortigen Einbau



Foto: BIOwelt 2018 / Jens Hertling



Foto: BIOwelt 2018 / Jens Hertling

(1) Beumer & Lutum hat fünf Filialen – 70 Prozent des Umsatzes werden allerdings mit Wiederverkäufern gemacht. Im Bild zu sehen ist die Filiale am Südsterne. (2) Das jahreszeitlich orientierte Sortiment umfasst 160 Artikel, davon 40 Sorten Brot. Nicht alle Brote werden täglich frisch gebacken – die Kunden haben einen Fahrplan, an dem sie sich orientieren.

einer Küche ergab sich die Möglichkeit, die Produkte durch ein Imbiss-Angebot zu ergänzen. Diese Idee baute der Bäcker 2006 an der Cuvrystraße durch die Eröffnung eines Cafés mit angeschlossener Küche aus. Die ehemalige Verkaufsstelle der Vollkornbäckerei Kreuzberger Brotgarten an der Körtestraße gehört seit 2009 zu Beumer & Lutum. Auch hier ist inzwischen ein Café entstanden. Mit der Übernahme der alteingesessenen Handwerksbäckerei Kempe mit den Standorten Hufelandstraße und Winsstraße am Prenzlauer Berg erweiterte das Unternehmen vor fünf Jahren seine Filialanzahl auf fünf Standorte. Zusätzlich zu dem breiBackwarenortiment bieten alle Filialen Kaffeespezialitäten, Snacks und eine Tagessuppe aus der Küche an. An ausgewählten Standorten mit Café gibt es Frühstücksvariationen und Mittagsgesichte. In der ehemaligen Karstadt-Konditorei an der Neuköllner Naumburgerstraße fand die mehrfach öko-zertifizierte Produktion, die durch den gestiegenen Absatz räumlich an Grenzen gestoßen war, 2008 ein neues Zuhause.

Drei-Schicht-System. Die Produktion von Backwaren ist in Neukölln gut ausgelastet. Täglich werden 3.000 bis



Foto: BIOwelt 2018 / Jens Hertling

Verkaufschlager ist der Schweizer, ein Brot, das auch als Vollkornvariante verkauft wird.

5.000 Brote hergestellt, um die fünf eigenen Bäckerei-Filialen sowie Naturkosthändler und Wiederverkäufer zu beliefern. „Wir betreiben viel Aufwand bei der Teigbereitung, die etliche Vorstufen durchläuft“, sagt Betriebsleiter Michael Wittmaack. Die Liste der Brotsorten, die an der Naumburger Straße produziert werden, ist lang. Das jahreszeitlich orientierte Sortiment umfasst etwa 160 Artikel, davon 40 Sorten Brot. Dazu gehören zahlreiche Spezialitäten, die nach Originalrezepten aus insgesamt

15 verschiedenen Ländern und Regionen gefertigt werden. „Die speziellen Techniken erlernen unsere Bäcker dabei teilweise direkt an den Herkunftsorten“, sagt Beumer. Topseller sei aber eindeutig das Schweizer, ein Brot, das hell und als Vollkornvariante verkauft wird und sich durch seine lange Vorteigführung nebst einem speziellen Geschmack auszeichnet. Einer großen Nachfrage erfreue sich aber auch das von Beumer & Lutum vor drei Jahren neu kreierte Bio-Toastbrot. Nicht alle Sorten werden täglich gebacken. In jeder Filiale finden Kunden daher einen Fahrplan, dem sie entnehmen können, an welchem Tag sie ihr Lieblingsbrot in der Bäckerei bekommen. Die Gründer haben die Expansion der Biobäckerei Beumer & Lutum mit der Unterstützung von privaten Investoren gestemmt. Seit zwei Jahren ist Antonius Beumer alleiniger Inhaber. Anfang des Jahres 2016 verließ Christa Lutum das Unternehmen und eröffnete einen neuen Betrieb im Bezirk Charlottenburg. Der heißt schlicht „Christa Lutum Bäckermeisterin“ und versteht sich als Kiezbäckerei. Christa Lutum habe mehr und mehr den direkten Kontakt zu den Mitarbeitern und zur Kundschaft vermisst, der während ihrer Bürotätigkeit weitgehend auf der Strecke geblieben sei, so Beumer über die Gründe der freundschaftlichen Trennung.

Die Vision: Nur ein Standort. Ungewöhnlich hoch ist die Zahl der Auszubildenden. Mit 20 Azubis ist das bei 160 Angestellten ein Anteil von zwölf Prozent der Belegschaft. Bisher haben 64 junge Menschen ihre Berufsausbildung bei Beumer & Lutum abgeschlossen, 15 davon sogar mit Auszeichnung. Unkontrolliert wachsen kann und möchte Beumer & Lutum trotz aller Erfolge nicht – zumal der Markt in Berlin schwieriger geworden ist. Nachdem in den vergangenen zwei Jahren der Umsatz gleich blieb, möchten die Verantwortlichen 2018 den Umsatz wieder steigern. Den Gesamtumsatz von 2017 gibt das Unternehmen mit etwa 7,2 Millionen Euro Kassenumsatz an. Was kommt demnächst? „Wir haben eine Vision: Eines Tages möchten wir nur noch einen Produktionsstandort für die Bäckerei und die Konditorei haben“, sagt Beumer. | Jens Hertling

Anzeige

NEU

SOTO
SPEZIALITÄTEN

Feinkost-Saucen
in drei köstlichen Sorten - die idealen Begleiter für die SOTO-Spezialitäten und zum Grillen




SOTO Chili im Welt-Love
ASIA-SAUCE SÜß-SCHARF


SOTO Curry & Aprikose
SAUCEFRUCHTIG-FIRANI


SOTO BBQ
GRILL-SAUCE WÜRZIG

organic veggie food GmbH · D-83093 Bad Endorf
www.soto.de