Back Journal
WWW.BACKJOURNAL.DE
DAS MAGAZIN FÜR FILIALBETRIEBE UND PREMIUMBÄCKER

Besser heute einen Kompromiss

Die **Großbäcker** gehen in Sachen Salzgehalt auf **Ernährungsministerin Klöckner** zu. Die Hintergründe erklärt Verbandspräsidentin **Prof. Dr. Ulrike Detmers.**

Foto: BJ / Dirk Wadewek 2020

Back Journal: Frau Prof. Dr. Detmers, der Verband deutscher Großbäckereien strebt noch in diesem Jahr eine Zielvereinbarung zur Salzreduktion mit Bundesernährungsministerin Julia Klöckner an. Was hat Sie zu dem Schritt bewogen?

Prof. Dr. Ulrike Detmers: Unsere Mitglieder aus dem Bereich Lieferbäckereien haben in einem jahrelangen Prozess bereits massiv Salz reduziert. Im deutschen LEH werden nur noch verpackte Brote mit Salzgehalten zwischen 1,0 und 1,3 Prozent angeboten. Verpacktes Brot ist im LEH das bedeutendste Backwarensegment mit mehr als 70 Prozent Marktanteil, damit liegt also ein großer Teil der deutschen Backwaren schon heute auf einem sehr niedrigen Salzanteil. Ich sehe deshalb keinen Grund, uns der Bitte der Ministerin um eine konkrete Zielvereinbarung zur Salzreduktion bei Brot und Backwaren zu verweigern. Frau Klöckner sucht die Einigung mit den Backwarenherstellern, steht aber auch unter politischem Erfolgsdruck. Es ist besser, heute einen Kompromiss auszuhandeln, als morgen mit einer Verordnung konfrontiert zu werden, auf die wir keinen Einfluss mehr haben.

> „Unsere Filialbäcker fordern, dass für sie die gleichen Bedingungen wie für das Handwerk gelten."

Back Journal: Salz ist im Bäckerhandwerk weiter ein hochsensibles Thema. Wäre es nicht besser, den Schulterschluss mit dem Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks in dieser Frage zu suchen?

Detmers: Theoretisch ja, praktisch ist das zügige Erzielen von Einstimmigkeit aus zwei Gründen kaum realisierbar: Erstens, weil der Zentralverband mehr verschiedenartige Interessen unter einen Hut bringen muss. Zweitens, weil deshalb der Prozess zur Einstimmigkeit mit den Großbäckern langwierig und nervenaufreibend wäre. Nägel mit Köpfen müssen zügig gemacht werden. Davon abgesehen wird der Handel den niedrigen Salzgehalt durchsetzen. Grundnahrungsmittel mit einem Nutri-Score D werden es schwerer haben, den Weg in die Regale zu finden.

Back Journal: Was halten Sie vom Argument, dass ein Salzgehalt von 1,0 bis 1,3 Prozent nicht bei allen Brotsorten in Deutschland erreicht werden kann?

Detmers: Sicher gibt es Ausnahmen, allerdings weniger als allgemein angenommen. Mestemacher wird demnächst ein Focaccia mit einem Salzgehalt von 1,3 Prozent vorstellen. Das schmeckt wirklich ausgezeichnet und wenn Sie sich an das Brot gewöhnt haben, finden Sie andere Sorten plötzlich schrecklich salzig. Deshalb sehe ich auch keine Probleme bei der Akzeptanz durch den Verbraucher, wenn schrittweise reduziert wird und alle Backwarenhersteller an einem Strang ziehen.

Back Journal: Mit dem „an einem Strang ziehen" ist es so eine Sache. Auch Sie wollen die Vereinbarung ja nur für die Lieferbäcker, nicht für die Filialbäcker eingehen.

Detmers: Die Filialbäckereien in unserem Verband sind noch nicht so weit, das ist richtig. Ihr Angebot ist vielfältiger mit

einem hohen Anteil von Brotspezialitäten und die Umstellung braucht mehr Zeit. Grundsätzlich sind unsere Filialbäcker bereit, eine Salzreduktion mit Augenmaß anzugehen, fordern aber zu Recht die gleichen Bedingungen wie für das Handwerk. Salz ist ein wichtiger Geschmacksträger – gerade im direkten Vergleich von Broten. Wenn unsere Mitglieder reduzieren, während das Handwerk bei seinem höheren Salzgehalt bleibt, erleiden sie Wettbewerbsnachteile. Es hat aber niemand etwas davon, wenn die salzreduzierten Backwaren vom Verbraucher gemieden werden. Alle Reduzierungsschritte müssen unter fairen Bedingungen, also im Gleichschritt mit den Kollegen des Bäckerhandwerks geschehen. Entsprechenden Vorschlägen des Ernährungsministeriums würde sich unser Verband nicht verweigern.

Back Journal: Ihr Unternehmen Mestemacher war lange vor allem für Pumpernickel und Vollkornbrot bekannt. Inzwischen sind Sie aber auch stark im Bereich der verpackten Aufbackwaren vertreten, oft in Bioqualität und mit Fokus auf ländertypische Spezialitäten. Wie hat sich die Corona-Krise bisher auf das Geschäft Ihres Betriebes und das der Großbäcker ausgewirkt?
Detmers: Für unseren Betrieb kann ich von einer guten Geschäftsentwicklung berichten. Wir bieten die Sorten an, die in der Krise besonders stark nachgefragt waren und immer noch sind. So positiv ist die Lage aber leider nicht bei allen Verbandsmitgliedern. Während einige Werke an die Kapazitätsgrenze stießen, gab es auf der anderen Seite auch deutliche Rückgänge, beispielsweise im Prebake-Bereich. Unter dem Strich steht für die Lieferbäcker aber ein Plus. Ganz anders ist die Situation bei unseren Filialbäckern, hier hat der Lockdown zu einem Umsatz- und Ertragseinbruch geführt. Gerade die Hochfrequenzlagen sind noch weit vom Normalniveau entfernt. Besonders gelitten hat die Snacknachfrage, die in den vergangenen Jahren eine immer wichtigere Rolle spielte.

„Mestemacher wird demnächst ein Focaccia mit einem Salzgehalt von 1,3 Prozent vorstellen."

Back Journal: Die unterschiedliche Geschäftsentwicklung macht die Tarifverhandlungen sicher nicht einfacher. Die Kollegen vom Handwerk zielen in vielen Ländern auf eine Nullrunde, Ihr Verband hat sich Ende August für Baden-Württemberg und das Saarland mit der NGG auf ein Plus von 2,3 Prozent ab dem 1. September geeinigt. Verhandlungen in den restlichen Bundesländern stehen an. Wie sieht die Akzeptanz unter Ihren Mitgliedern für Tariferhöhungen aus?
Detmers: Die Verhandlungen in diesem Jahr sind außerordentlich schwierig. Die Gewerkschaftsmitglieder haben in einigen Werken erlebt, dass Sonderschichten gefahren werden mussten, und leiten daraus ihre Forderungen ab. Die Stimmung war teilweise aufgeheizt, was man schon daran sieht, dass Warnstreiks angesetzt waren, bevor es überhaupt Gespräche gegeben hatte. Den Sozialpartnern ist es auch in anderen Bundesländern gelungen, mit Augenmaß ein akzeptables Ergebnis zu erzielen. Der Verlust von vielen Arbeitsplätzen konnte somit aus heutiger Sicht vermieden werden.

Back Journal: Droht wegen der Tarifabschlüsse eine Zerreißprobe für Ihren Verband? Die Betriebe sind ja sehr unterschiedlich von der Corona-Krise betroffen und gerade Filialbetriebe werden sich mit weiteren Lohnerhöhungen schwer tun.
Detmers: Das erfolgreiche Beenden der Tarifverhandlungen in Westdeutschland beweist die Verbundenheit unserer beiden Mitgliedsgruppen Liefergroßbäckereien und Filialgroßbäckereien. Vor 30 Jahren ist die Gruppe der Filialgroßbäckereien Mitgliedsgruppe geworden. Das langjährige Angebot zur Mitgliedschaft löst verbindende Effekte aus. Zudem haben einige Mitgliedsfirmen in beiden Gruppen ihr Geschäftsmodell.

Back Journal: Kann die Großbäcker-Präsidentin ihren Backwarenbedarf rein aus der eigenen Produktion decken oder kaufen Sie auch manchmal bei einem Handwerksbäcker ein? Was fällt Ihnen bei den Gelegenheiten positiv und negativ auf.
Detmers: Die europäische Handwerkskultur und deren wirtschaftliche Blüte ist für mich sehr bedeutsam. Logischerweise ist mir wichtig, die Handwerksbäkkerinnen und - bäcker zu unterstützen. Brote, Brötchen und Backwaren kaufen ich sehr gern auch beim lokalen Bäckerbetrieb. Gefallen habe ich auch daran gefunden, besondere Bäckerbrote mit regionalem Flair im Online-Shop zu ordern.

Back Journal: Wie sähe das Konzept aus, wenn Sie sich heute mit einer handwerklichen Bäckerei als Existenzgründerin selbstständig machen würden?
Detmers: Vorbildlich finde ich die Geschäftsmodelle der Bäkkermeisterin und Gründerin von cibaria GmbH in Münster Rike Kappler und von der Bäckerei Tollkötter, ebenfalls ansässig in Münster.

Dirk Waclawek

Anzeige