Gesprächsnotiz MitmachMarkt Ost 03.12.2025
Moderiert und protokolliert von Stefan Palme

Teilnehmende Bäckereibetriebe

Katja Schwab, Bio Backhaus, Wustermark:

- Verkauf über 13 Filialen und andere Weiterverkäufer
- 3 Landwirtschaftsbetriebe aus Brandenburg und Sachsen beliefern die Bäckerei mit Weizen, Dinkel Roggen (jeweils ca. 1.000 t /Kultur)
- Hauptaugenmerk bei den Lieferbeziehungen liegt auf Qualität, alle Getreide-Einkaufsmengen wachsen kontinuierlich
- seit 1980 durch Hans Leib gegründet
- 220 Mitarbeitende
- seit 2017 auf einem Standort in Wustermark
- Betrieb ist in den letzten Jahren stark gewachsen
- treiben IFS-Zertifizierung an, um auch im LEH stärker Fuß fassen zu können, eigene Verkaufsstellen sind zwar wichtig, reichen aber nicht um auf den Fachhandel verzichten zu können, dieser Fachhandel hat nach wie vor große Bedeutung und die dortigen Umsätze wachsen weiter
- Warum werden die Rohstoffe regional bezogen?
  - Die Verleihung des Brandenburger Umweltsiegel vor einigen Jahren hat Bewusstsein geschaffen und dieses Thema in den Fokus gerückt
  - Herausforderung des regionalen Bezugs: Qualitäten sind in extremen Jahren nicht immer so, wie man es sich wünschen würde.“ Aber am Ende hat man es immer noch hinbekommen“.
- Qualitäten zur Ernte 2025: Dieses Jahr sind eher die Roggenfallzahl das Problem, in manchen Jahren, wie zur Ernte 2024, waren eher die Weizenklebergehalte der regionalen Ware zu schwach
- Schwankende Qualitäten werden über die Bündelung der Mühle ausgeglichen und homogenisiert
- Verträge mit den Lieferbetrieben konnten dies Jahr erst nach der Ernte geschlossen werden, um die Qualitätsanalysen abzuwarten und die Bündelung zu organisieren Das soll auch in Zukunft so bleiben
- Suchen für die Zukunft Sommerweizen, weil dieser FK-Gehalte >28 % dort eher erwarten können

Felix Wasmuth, Märkisches Landbrot:

- wird von 8 Demeter-Betrieben aus Brandenburg beliefert
- Weizen, Roggen, Dinkel mit insgesamt ca. 1.200 t, davon 50 % Roggen
- seit 1930
- Lieferbäckerei (d.h. Vertrieb an Wiederverkäufer), aber beginnender Aufbau von eigenen Verkaufsstellen
- eigene Vollkornmühle, Brote werden zu 70 % aus Sauerteig und 70 % aus Vollkorn hergestellt
- 100 Mitarbeitende

- Bäckerei befindet sich im Eigentum einer gemeinnützigen Stiftung und wurde von dem bisherigen Eigentümer Joachim Weckmann an diese übertragen
- Trends bei den Verbrauchergewohnheiten: Neue Produkte werden mit leichteren grobporigen leichteren Teigen (auch mit Auszugsmehlen) entwickelt, auch andere Saaten, wie anderen Buchweizen oder Hirse werden dort verarbeitet
- Wenngleich die „Epoche des starken Wachstums“ im Berliner Fachhandel laut Herrn Wasmuth erstmal vorbei wäre, ließe dort wieder ein moderates Wachstum wahrnehmen
- Bio wächst aber vor allem im LEH weiter, dennoch ist der „LEH keine Gefahr für den Bio-Fachhandel, wenn dieser es schafft, die Leute zu begeistern“
- Warum werden die Rohstoffe regional bezogen?
  - In erster Linie aus Überzeugung: Persönliche Kontakte sind wichtig. „Wir brauchen Sachen, die hier vor der Tür wachsen, warum sollen wir das woanders herbekommen?“
  - Slogan: „gewachsen in Brandenburg, gebacken in Berlin“
  - auch Vorteil der geringeren Transportkosten
  - einzige Herausforderung sind hin und wieder schwankende Qualitäten, sowohl von Jahr zu Jahr als auch von Betrieb zu Betrieb, Probleme sind aber eher selten.
  - Denn: Die kleinen Parteien sind große Herausforderung, aber der erfolgreiche Umgang damit „ist die Seele des Betriebes“ und damit handwerklich umgehen zu können. Der hohe Vollkornanteil spielt da in die Karten.
  - Getreideanalytik wurde stark verbessert, was die Anpassung an wechselnde Qualitäten verbessert hat
- Wünsche:
  - Landwirte sollen sich früher uns besser um die Nachfolge kümmern
  - und saubere Ware liefern