

## BEIM HANDWERKSBACKER NACHGEFRAGT



### **WAS PASSIERT EIGENTLICH MIT BROT, DAS NICHT VERKAUFT WURDE?**

Bäckereikunden erwarten oft, dass ihr gewünschtes Produkt jederzeit in bester Qualität und Frische verfügbar ist. Für uns Bäcker liegt die Herausforderung darin, ein ausreichendes Angebot ultra-frischer Produkte vorhalten zu wollen, dabei aber keine Lebensmittel entsorgen zu müssen. Da die Herstellung handwerklicher Backwaren zeitaufwändig ist, können Produkte im Tagesverlauf allerdings nur bedingt nachgebacken werden.

Dennoch bieten sich für Bäckereien verschiedene Optionen zur Verwertung von Altbrot. Eine Möglichkeit ist, die Ware abends mit Rabatt zu verkaufen. Ebenso bieten manche Bäckereien Backwaren vom Vortag zu einem reduzierten Preis an. Einige betreiben dafür sogar ausgewiesene „Altbrot-Filialen“. Viele Bäckereibetriebe spenden nicht verkaufte Backwaren an soziale Einrichtungen wie die Tafeln. Retouren aus unserer Oberlindenbäckerei gehen beispielsweise an die Pflasterstub zugunsten wohnungsloser Menschen. Eine weitere Möglichkeit, die auch unser Betrieb nutzt, ist die Abgabe an regionale Landwirte zur Tierverfütterung. Doch so manche Retouren werden auch vernichtet. Aufgrund seines hohen Brennwertes stellen Bäcker ihr Altbrot z.B. zur Verfeuerung in Pelletanlagen zur Verfügung.

In unserem Betrieb ist die Vernichtung von Altbrot ein Tabu. Brote aus Retouren werden deshalb auch im Ofen getrocknet und gemahlen. Schließlich enthält Brotmehl natürliche Röststoffe aus der Kruste, die den Geschmack des neuen Brotes aufwerten. Um Überhänge generell zu vermeiden ist unser wichtigster Grundsatz allerdings eine Produktion in Maßen. Deshalb konzentrieren wir uns auf ein überschaubares Sortiment und bemühen uns, bedarfsgerecht zu backen. Dafür riskieren wir auch mal leere Regale. Wer sicher sein will, dass er sein gewünschtes Produkt bekommt, kann vorbestellen. Wir sind davon überzeugt, dass Verschwendung vermeidbar ist, wenn Bäckereien mehr mit ihren Kunden sprechen und ihnen liefern, was sie wünschen. Dann braucht es auch kein zu großes Produktportfolio und Warendruck bis zum Ladenschluss. Weniger ist manchmal eben mehr.



**Wolfgang Pfeifle**  
Inhaber