

Workshop: „Tradition und Innovation im Backgewerbe – Backen mit Urgetreide“

Stuttgart 10. und 11. November 2015

**Erfahrungsberichte und Anregungen zur Vermarktung
der Produkte aus Urgetreide**

J.A. Hartmayer
LIV Württ. Bäckerhandwerk

*Urgetreide im
Rahmen dreier
zentraler
Zukunftsfaktoren
für das
Bäckerhandwerk*

1

*Echte Handwerksqualität
und Markenprodukte*

***Der Trend geht zum
Authentischen, Guten,
Natürlichen: Genau davon
können Sie jetzt profitieren!***

***„Voll im Trend: Die
Sehnsucht nach dem
Handwerklichen.“***

ABZ, Allgemeine BäckerZeitung,
März 2012

„Mit Urgetreide – Dinkel, Emmer und Einkorn“

Konsumenten-Trends



Die Tendenz ist deutlich: Immer mehr Verbraucher zählen zu den „Neo-Traditionalisten“!

***„Authentizität und
Glaubwürdigkeit
haben
Hochkonjunktur!“***

Gretel Weiß,
food-service-Forum 2012

Erfolgsstrategien

1. Ehrliches Backen

Nicht aus der Tüte

So wenig Vormischungen wie möglich

Weiche Teige

Teigführungen über Nacht

Mit langer „Teigruhe“

Selbstgebackte, eigene Füllungen

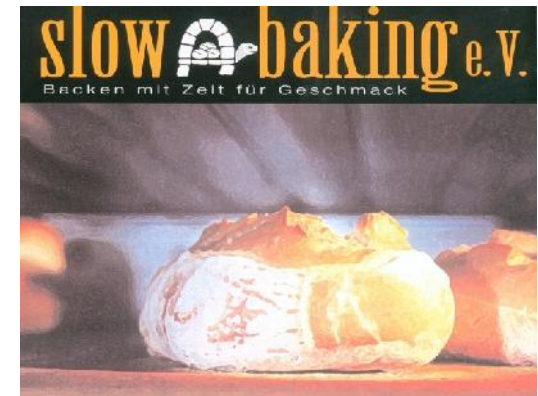
Etc.

Einfach:

„Zurück zu den Wurzeln „

im Sinne von

„Retro-Innovation“



2. Bei Rohstoffen

Nur beste Premium-Rohstoffe

„kein Kompromiss“

Keine Backmittel mit vielen Zusatzstoffen

„Clean Label“ – einfach + offen deklariert

Geschmack und Mystik (das Geheimnisvolle)

gehen hier über die Vernunft (die Ratio)

Es lebe das Geheimnis der besonderen Zutaten

*Von Bärlauch, Rucola, Löwenzahn, cranberries, Ahornsirup, Focaccia, sfuncione,
buns & rosmarinrolls, Braumalz, Sanddorn, Gletscherwasser, Misteln und Absinth,
Pinienkernen, Tannenzapfen, Pesto, Parma, Hagebutten, Schlehen,
und ... und ... und ...*

„Urgetreide – Dinkel, Emmer und Einkorn“





Dinkel, Bild: Initiative Urgetreide



Schwarzer Emmer, Bild: Initiative Urgetreide



Einkorn, Bild: Initiative Urgetreide

„Emmer und Einkorn sind bedeutend aromatischer in Gebäcken als Weizen“.



Einkorn

- charakterisiert sich als schlankes Korn, das sich durch seine leicht gelbliche Färbung auszeichnet.
- ist geprägt durch seinen einzigartigen Geschmack und sein leicht nussiges Aroma.



Emmer

- verleiht Gebäcken eine intensivere Färbung und einen feinwürzigen Geschmack.
- zeichnet sich mit einem ungewöhnlich rundem Aromaprofil aus.



3. Bei Herstellungsverfahren

Kein Diktat der Maschinen

Kochen ist besser als Fertigmix !

Quellstück, Brühstück, Kochstück

Weizensauer & Langzeitführung

Variable Sauerteigführung

**Ganz
verschiedene
Sauerteige**

3 - 4 - 5 - Stufen-Sauerteige

Weizen-Sauerteige

Dinkel-Sauerteige

Vollkorn-Sauerteige

Ferment-Sauerteige

Backen ohne Kunsthefe

Poolish Vorteig mit Tradition

So entstehen Geschmack, Aroma und Frische.



Poolish Vorteig

Ist eine spezielle Variante eines Vorteiges,

→ Traditionell in Frankreich zur Herstellung von Baguettes

→ Grobe Porung und feiner Geschmack

In Österreich = „Dampfi“ - Im Schwäbischen = „Hefel“

Darum jetzt Urgetreide – Weil in den alten Sorten neue Chancen liegen!

Emmer, Dinkel Einkorn und Waldstaudenroggen sind alte Getreidesorten, die bei den Kunden immer beliebter werden.

1. Weil Urgetreide-Gebäcke ein neues Geschmackserlebnis bieten
2. Weil sie die Sehnsucht nach dem Echten, Authentischen erfüllen
3. Weil Urgetreide-Gebäcke bestens in den Trend bewusster Ernährung passen.

Drei gute Gründe also, um auf Urgetreide zu setzen.

Nur der Handwerksbäcker bietet diese Urgetreide-Vielfalt.

Und nur der Handwerksbäcker kann diese Urgetreide-Gebäcke live im Laden inszenieren.

Dinkel wird immer stärker in Deutschland angebaut - 2011 bereits waren es bereits wieder zwischen 40 000 und 50 000 Hektar.

Und bei Emmer und Einkorn sind die Backmittelfirmen bereits sehr aktiv:

- So hatte die Schapfenmühle im Jahr 2014 bereits 250 Tonnen aufgenommen
- Für CSM (MM + USP) werden 2015 bereits 1.000 t Emmer und Einkorn in Österreich angebaut (bei Weikendorf nahe bei Wien)



2

Vertrauen und Nachhaltigkeit



Nachhaltigkeit

Rohstoffe aus der Region

Bewusster Energieverbrauch Effizienter Energieeinsatz

Prozessoptimierung + Wärmerückgewinnung
Bei Öfen und Kälteanlagen



Bewusster Umgang mit Rohstoffen

Geringe Backwaren-Retouren
Kaffee im eigenen Warmhalte-Becher
Innovative Verpackung – Salate im Pappkarton

Arbeitsplätze in der Region

Fairer Umgang mit Mitarbeitern

„Dinkel, Emmer und Einkorn können sehr gut in
rauen Lagen wie der Schwäbischen Alb wachsen “.

*... sind von daher wie geschaffen
für den ökologischen Landbau.*

Ein handwerklicher Bäcker,
der solche Brote aus Emmer oder Einkorn im Sortiment hat,

- *hebt sich ab von Discountern und großen Ketten*
 - *ist deshalb interessant*
 - *für traditions- und qualitätsbewusste Kunden*

3

Information und Kommunikation

Kommunikation nach außen

Einfache, klare Botschaft ...

*Dreistufig geführter Sauerteig aus
deutschem Demetergetreide,
Wasser, Luisenhaller Tiefendsalz
und sonst nichts
Im Holzofen gebacken
Das ist Wiener Brot*

Text als dekoratives Wandelement

*Dreistufig geführter Sauerteig
aus deutschem Demeter-Getreide, Wasser, Luisenhaller Tiefendsalz und sonst nichts
Im Holzofen gebacken.
Das ist Wiener Brot.*

Wiener Brot, Holzofenbäckerei in Berlin

Große Holztafel im Laden



Marché – Natur-Bäckerei

im Testbetrieb in der Raststätte Heidiland bei Chur (CH)

Selbstverständlichkeiten ...

*Hinweise auf Kriterien,
die im Bäckerhandwerk oft als
selbstverständlich angesehen werden*

... als Besonderheit

*Die hier für den Verbraucher
als etwas "Besonderes" herausgehoben
werden*

Urgetreide stimmungsvoll im Laden inszenieren

Mit pfiffigen Deko- und Werbemitteln

*Eventuell Teig „live“ im Laden bearbeiten und
backen*



Schmecken Sie echtes Backhandwerk

1. Grob gesägte Holzbretter als Schilder

Zum Beschreiben, z.B. mit Tafelkreide, aufgehängt an Sisalbändern und mit Ähren dekoriert.

2. Holztisch oder -bank

Wenn Sie etwas mehr Platz haben, nutzen Sie einen alten oder auf alt getrimmten Tisch oder eine Bank als Showbühne für Getreide und Ähren in groben Jutesäcken, dekoriert mit Urgetreide Brot und Brötchen.

3. Tisch- und Tresen-Deko

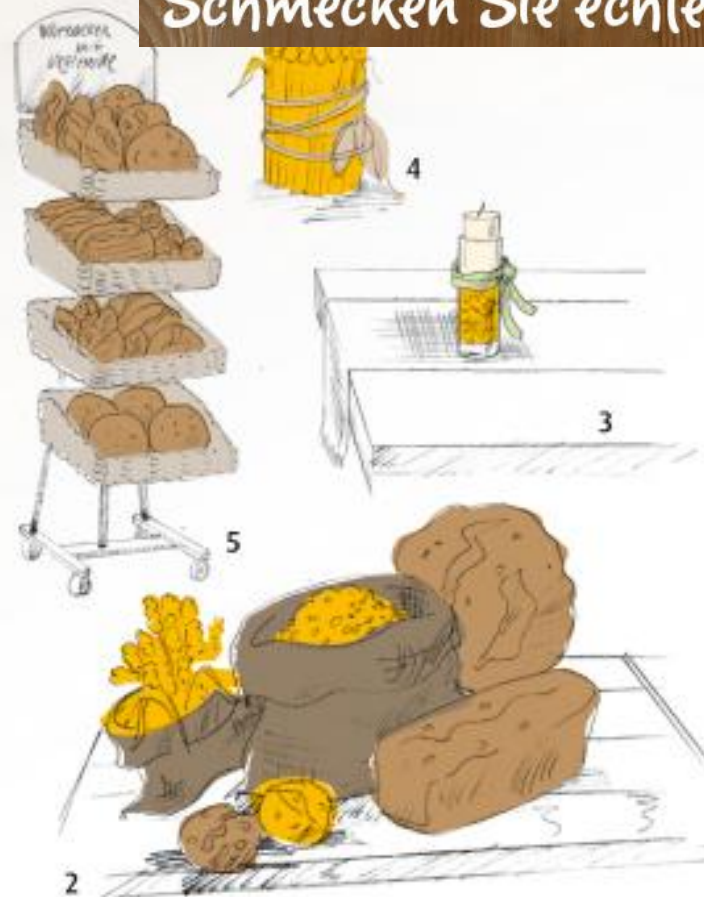
Nehmen Sie zylindrische Gläser und befüllen diese mit Getreidekörnern. Umwickeln Sie die Gläser mit einem Baumwollband und stellen eine Kerze hinein.

4. Ährensträuße

Das sind echte Hingucker, z.B. fürs Schaufenster oder den Café-Bereich.

5. Sonderplatzierung Körbe

Mit rustikalen Körben können Sie besonders passend auf Ihre Urgetreide-Spezialitäten hinweisen.





Emmer – 100% regional, bio, lecker

Das Urgetreide Emmer ist purer Genuss mit 5000 Jahren Tradition

Neben dem Einkorn zählt Emmer zu den ältesten von Menschen kultivierten Getreidesorten der Welt. Bis 3000 v. Chr. lässt sich die Pflanze nachverfolgen, die ursprünglich aus dem Nahen Osten stammt.

Vom Stiefkind zum Liebling

Im letzten Jahrhundert ist Emmer immer mehr in Vergessenheit geraten. Das ändert sich jetzt. In den letzten Jahren stieg der Anbau in der Metropolregion Nürnberg deutlich an – auf heute ca. 30 Tonnen pro Jahr. Emmer ist ein Getreide, das sehr gut zur Region und zum Bio-Landbau passt.

Ein Genuss für echte Kenner

→ Verkaufsstellen

Appetit bekommen?
[Hier finden Sie die Urgetreide-Produkte](#)

→ Aktuelles

Das Neueste zur Initiative
Urgetreide!
[Mehr erfahren](#)

www.urgetreide.org

Bereits 3. [Emmer-Schlemmer-Woche vom 05.09. bis 04.10.2015](#)

in Bio-Metropole Nürnberg veranstaltet (2012 war erste)

Beteiligte Bäckereien zeigten, was man aus Emmer alles herstellen kann:

- „Urkrüstchen“ und Butterkuchen - Bäckerei Imhof
- Kürbisbrot, Nusskuchen und Kirschkuchen - Bäckerei Köhler
- Cookies, Brownies und Quarkbällchen - Bäckerei Wehr



unterstützt von





[IMPRESSUM](#)
[URGETREIDE](#)
[EMMER](#)
[EINKORN](#)
[DINKEL](#)
[UR-ROGGEN](#)
[SONSTIGE URGETREIDE](#)

Sie befinden sich hier: [Startseite](#)

Urgetreide neu entdecken

Weizen, Roggen, Gerste und Hafer – diese Getreidesorten sind bei uns und unseren europäischen Nachbarn weit verbreitet. Als wichtiger Bestandteil unserer täglichen Ernährung sind sie zum Beispiel in Form von Brot, in Müsli und Gebäck oder als Beilage zu warmen Mahlzeiten zu finden. Sie alle haben eines gemeinsam: Sie stammen von Getreidesorten ab, die über die Jahrhunderte zu Unrecht fast ganz in Vergessenheit gerieten, den sogenannten „Urgetreiden“.



Die Initiative Urgetreide

Die Initiative Urgetreide ist ein Projekt zur Förderung der Bekanntheit alter Getreidesorten. Sie informiert über alles Wissenswerte rund ums Urgetreide, vom Anbau bis hin zu den ernährungsphysiologischen Vorteilen. Die Initiative wird dabei unterstützt von „Anno Krüstchen“ – Backwaren, die bereits heute Emmer und Einkorn verwenden.

initiative-urgetreide.de (Achtung ohne „www“ eingeben!)

Ursprünglich ein Projekt des **Museums der Brotkultur** in Ulm zur Förderung der Bekanntheit alter Getreidesorten (2008). Heute unterstützt von **Anno Krüstchen** - einer Marke von MM-USP für Brote aus Emmer und Einkorn



Infos hierzu finden Sie im Internet zum Beispiel unter www.meistermarken-ulmerspatz.de

www.meistermarken-ulmerspatz.de/downloads/produktinfo/UrGetreide-Erfolgskonzept.pdf

<http://www.meistermarken-ulmerspatz.de/downloads/produktinfo/Feingebaeck-mit-Urgetreide.pdf>

Quelle: CSM

Online-Marketing + Kommunikation

Über Soziale Netzwerke – „Social Media“



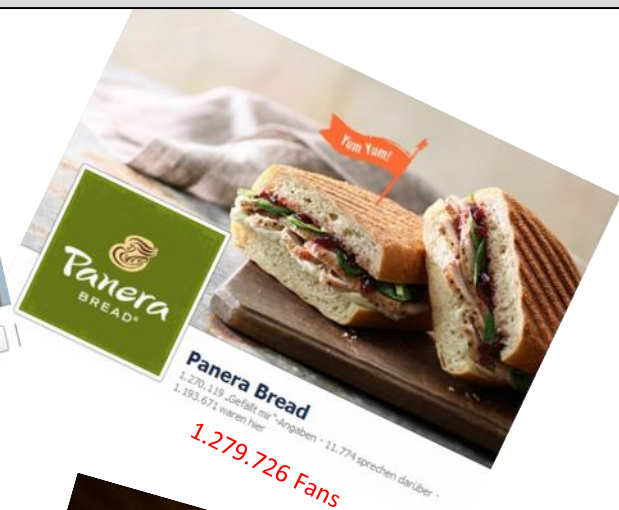
www.facebook.com



www.plus.google.com



www.twitter.com



Social Media users 2012



1.000 Million users
200 Million users
170 Million users
150 Million users
20 Million users
12 Million users
12 Million users



**Empfehlungsportale für Geschäfte und Locations
im Internet**

**Mit Infos und Bewertungen von Unternehmen
– ohne deren Zustimmung und Wissen**

Neu: Yelp
www.yelp.de

ONLINE BESTELLEN

[Online Bestellen](#)[Die Bäckerei](#)[Mein Konto](#) ▾[Fragen & Antworten](#) ▾[Warenkorb](#) ▾

ERLEBE BROT

GEBÄCK

NATURSAUERTEIGBROTE

SÜSSES



BIO-EMMERBROT

EMMERVOLLKORN

€8,20



IL PANE DI CHRISTIANO.

ROGGENBROT

€9,90



SCHWEIZER WECKEN.

SCHWEIZER WECKEN

€7,20

Glaab BrotBox - mit tollem Preis für 1-kg-Bio-Emmer-Brot

Achtung: Produktionskosten sind bei Urgetreide höher

Emmer und Einkorn haben geringere Erträge als Brotweizen oder moderne Dinkelsorten.

„Für den Landwirt ist der Anbau daher nur rentabel, wenn er einen Preisaufschlag erhält“ *(Reinhard Hecker, Erzeugergemeinschaft KraichgauKorn)*

„Die Kornerträge erzielen

- bei Einkorn 45 Prozent (*geschätzt 45 dz/ha*)
- bei Emmer 60 Prozent
- und bei Dinkel 70 Prozent

im Vergleich zum Weizen“

Der Mehlertrag liegt bei **nur einem Viertel** im Vergleich zu modernem Weizen

- Bei Einkorn etwa 1 bis 2 t pro Hektar
- Bei Emmer etwa 2,5 t pro Hektar
- Zum Vergleich: Bei Weizen etwa 8 t pro Hektar

Für den Bäcker ist Urgetreide entsprechend teurer:

- Bei 500 g-Brotten muss ein Aufschlag von 50 bis 80 Cent allerdings vom Kunden akzeptiert werden
- Voraussetzung: Der Artikel wird auch **als „Besonderes Produkt“ ausgelobt**

Einige Kalkulationsbeispiele

Emmerbrot

Emmerbrot mit Apfelessig und Backstuck [Rezept-Nr.: 495]

Bezugsmenge: 10 kg



Einkorn- Apfelbrot

Einkorn- Apfelbrot im Glas mit Frischkäse [Rezept-Nr.: 504]

Bezugsmenge: 2.556 kg



Bioland Dinkel- Einkornbrötchen

Langzeitführung über GV und GU [Rezept-Nr.: 500]

Bezugsmenge: 10 kg



Ur-Zwirbel

Tourierte Emmer- Khorasan-Zwirbel [Rezept-Nr.: 496]

Bezugsmenge: 10 kg



Emmerbrot

Emmerbrot mit Apfelessig und Brühstück [Rezept-Nr.: 495]



Bezugsmenge: 10 kg

Emmerbrot	500 g Brot			
Materialkosten - Rohaufschlag - Wareneinsatz				
	kg	kg-Preis	€	€
Emmervollkornschrot	10,000	2,18	21,80	
Hefe	0,200	0,90	0,18	
Salz	0,200	0,25	0,05	
Apfelessig	0,250	0,80	0,20	
Wasser	8,000	0,01	0,08	
Teig	18,65		22,31	
Teigeinwaage	0,600			
Stück	31		0,72	
LVP			4,25	3,85
VKP netto			3,97	3,60
RE			3,25	2,88
Rohaufschlag			451%	400%
WE			18,1%	20,0%

Bioland Dinkel-Einkornbrötchen

Langzeitführung über GV und GU [Rezept-Nr.: 500]



Bezugsmenge: 10 kg

Bio-Dinkel-Einkornbrötchen					
Materialkosten - Rohaufschlag - Wareneinsatz				kein Bio	
	kg	kg-Preis	€	kg-Preis	€
Bioland Einkorn-Vollkornschrot fein	4,000	1,93	7,72	1,93	7,72
Dinkelmehl T 630	6,000	2,11	12,66	0,73	4,38
Meersalz	0,200	0,26	0,05	0,26	0,05
Bioland Dinkelkraft BM	0,200	6,40	1,28	6,40	1,28
Bioland Rapsöl	0,100	2,89	0,29	2,89	0,29
Bioland Apfelessig	0,050	1,76	0,09	1,76	0,09
Bio Hefe	0,200	4,39	0,88	1,40	0,28
Wasser	6,500	0,01	0,07	0,01	0,07
Teig	17,250		23,03		14,15
Teiginwaage	0,075				
Stück	230		0,10		0,06
LVP			0,75		0,60
VKP netto			0,70		0,56
RE			0,60		0,50
Rohaufschlag			600%		833%
WE			14,3%		10,7%

Einkorn- Apfelbrot

Einkorn- Apfelbrot im Glas mit Frischäpfeln [Rezept-Nr.: 504]

Einkorn-Apfelbrot - im Glas

Materialkosten - Rohaufschlag - Wareneinsatz			
	kg	€	€
Äpfel, frisch gewürfelt	1,000	1,20	1,20
Einkornvollkornmehl	0,650	1,85	1,20
Zucker	0,200	0,72	0,14
Backpulver	0,035	1,99	0,07
Kakaopulver	0,025	1,52	0,04
Zimt	0,006	4,72	0,03
Sultaninen	0,300	3,39	1,02
Haselnüsse, grob gehackt	0,300	9,54	2,86
Obstwasser, Obstler	0,040	8,35	0,33
Apfelsaft	0,250	0,77	0,19
Teig	2,806		7,09
Teigeinwaage	0,150		
Stück	18		0,39
Glas & Deckel			0,40
Stückkosten			0,79
LVP			3,95
VKP netto			3,69
RE			2,90
Rohaufschlag			367%
WE			21,4%



Ur-Zwirbel

Tourierte Emmer- Khorasan-Zwirbel [Rezept-Nr.: 496]

Ur-Zwirbel - mit Emmer-Kamut-Dinkel

Materialkosten - Rohaufschlag - Wareneinsatz

	kg	kg-Preis	€	€
Emmer-VK-schrot Bio	4,500	1,84	8,28	
Kamut, Bio	4,500	1,94	8,73	
Dinkelmehl T 630	1,000	0,73	0,73	
Butter	0,600	4,05	2,43	
Butterziehplatte	4,000	4,05	16,20	
Milchpulver	0,600	2,30	1,38	
Gerstenmalz, aktiv	0,040	2,49	0,10	
Zucker	0,120	0,90	0,11	
Eigelb	0,200	3,60	0,72	
Hefe	0,400	0,90	0,36	
Salz	0,200	0,25	0,05	
Wasser	5,400	0,01	0,05	
Teig	15,200		39,14	
Teigeinwaage	0,700			
Bestreuung				
Saatenmix	2,000	1,00	2,00	
Käse gerieben	4,000	4,02	16,08	
Gesamt	21,200		57,22	
Teigeinwaage mit Dekor	0,100			
Stück	212		0,27	
LVP			1,45	1,25
VKP netto			1,36	1,17
RE			1,09	0,90
Rohaufschlag			404%	333%
WE			19,8%	23,1%



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

„Tradition ist nicht
das Bewahren der Asche,
sondern die Weitergabe
des Feuers.“

GUSTAV MAHLER