

Millionen Deutsche können nicht irren – oder doch? In der Hoffnung auf traditionelles Handwerk und authentischen Geschmack von Brötchen und Roggenlaib tragen sie ihr Geld zu **Biobäckern**. Dorthin treibt die anspruchsvolle Kundschaft das inflationäre Angebot an blassen Teiglingen, vom Discounter bis zur Tankstelle, ebenso die um sich greifende Vermehrung von Großbäckerketten und Selbstbedienungshops.

Aber wird Biobrot dem Qualitätsanspruch auch gerecht? Ja und nein. Zu eindeutige Erwartungen sollten Kunden beim Biobäcker nicht haben, denn was gutes Brot eigentlich ist, bleibt Geschmacksache. In Hamburg etwa setzt der bekannte Biobäcker Thomas Effenberger ganz auf Vollkorn, sein ähnlich erfolgreicher Kollege Wolfgang Springer arbeitet hingegen auch mit Weißmehl.

Manche Biobrote machen wenig Freude, häufig findet man kompakt-schwere Sauerteig-Müslibrötchen und trocken-dichte, flach gebackene Roggenbrote. Ein Phänomen der Branche sind die ideologisch korrekten Dilettanten: Etliche Anbieter von Biobrot (und weiteren Produkten) sind Seiteneinsteiger, die von ihrem neuen Beruf einfach zu wenig verstehen.

Und doch, auf Umwegen kann das Bekenntnis zum Biobrot ein Segen sein. Es ist nicht einmal an erster Stelle der Verzicht auf künstliche Düng- und Pflanzenschutzmittel im Getreideanbau – deren Einsatz ist heute weit weniger ein Problem als in den 70er-Jahren – als vielmehr der bewusstere Umgang mit allen Zutaten. Wer Zusatzstoffe in Brot, Kuchen oder zum Beispiel auch Eiscreme ablehnt, sagt sich zugleich los von Hilfsmitteln, die das Handwerk geradezu fahrlässig vereinfacht haben, vom Triebmittel bis zu Stabilisatoren und fertigen Backmischungen. Der konventionelle Bä-

cker bedient bald nur noch Maschinen, anstatt selbst Teig anzusetzen und zu kneten. Als er auf 100 Prozent Bio umstellte, erzählt Wolfgang Springer, habe er „die Freude und die Liebe zum Handwerk wiedergewonnen“. Seine 60 Mitarbeiter sahen sich ganz neu gefordert. Springer macht sich Gedanken über das Mehl, das Wasser, den Strom, den er verwendet. „Wir machen traditionelle Brote mit viel Geduld und besonderem Können“, sagt er, „die Kombination aus gutem Handwerk und kontrolliert ökologischen Zutaten schmeckt am besten.“

Olivenöl wiederum ist leider in Biomärkten meistens von dürrtlicher Qualität, wie der FEINSCHMECKER alljährlich bei seiner großen Ölverkostung feststellt (die nächste steht in Heft 6/2012). Weder Bio-Abfüller noch Produzenten können offenbar in Sachen Know-how bei Herstellung und Verarbeitung mit den besten Erzeugern konventioneller Ware mithalten. Ohnehin weiß die Branche: Das Biosiegel dient nur dazu, Zugang zum deutschen Markt zu gewinnen. „Man muss kein Bio-Öl kaufen“, sagt auch der renommierte sizilianische Hersteller Salvatore Cutrera, „weil auch gutes konventionelles Öl keinerlei chemischen Rückstände hat.“

Nicht die Bohne kümmern Ökozertifikate auch die besten deutschen **Kaffeeröster**. „Biokaffee ist interessant für den Massenmarkt“, urteilt die Co-Chefin der Hamburger Rösterei „Elbgold“, Annika Taschinski, „für die Premiumqualitäten spielt Bio keine Rolle.“ Grund: Der weltbeste Kaffee, hinter dem Röster wie Taschinski her sind, wird penibel gehegt und gepflegt. Von der Blüte bis zur Ernte der Kirschen und Weiterverarbeitung der Bohnen legen die Plantagenbesitzer

höchste Maßstäbe an, die Biokriterien weit hinter sich lassen. Hier ist auch ein Transfair-Siegel nutzlos – da Spitzenkaffee zu Höchstpreisen versteigert wird, fließt der Erlös ohnehin direkt an den Kaffeebauern. „Wie die meisten Spezialitätenröster achten wir sowohl auf Top-Qualität der Bohnen wie auch auf die Nachhaltigkeit bei den Plantagen“, meint Annika Taschinski, „aber diese Qualität braucht kein Siegel.“

Öl, Kaffee, Brot: Top-Qualität braucht kein Biosiegel



Biobrot schmeckt nicht unbedingt besser als konventionell gebackenes. Indirekt aber fordert die Arbeit ohne Zusatzstoffe mehr handwerkliches Können und kann so zu besseren Ergebnissen führen. Bio-Ölivenöl gilt als überflüssig, da gutes Öl ohnehin frei von Rückständen ist. Spitzenkaffee benötigt ebenfalls kein Biosiegel.

