

Nachhaltige Ausrichtung der Biobäckerei Wagner mit Augenmerk auf das regionale Engagement

Mit voller Überzeugung stehen wir als Biobäckerei Wagner zu dem Weg, den wir mit unseren Bio-Produkten vor Jahrzehnten eingeschlagen haben. Wir setzen auf kurze Wege, langjährige Kooperationen, die auf Vertrauen statt auf anonymen Marktmechanismen beruhen, eine ehrliche Entlohnung der Bauern und qualitativ hochwertige Rohstoffe. Wir stärken damit regionale Wirtschaftskreisläufe, belassen die Wertschöpfungskette in der Region und schonen durch kurze Transportwege die Umwelt.

Unser Ziel ist es, die Entscheidung für natürliche Lebensmittel nicht nur selbst zu leben, sondern an unsere Kundschaft weiterzugeben.

Die Rohstoffe werden bei uns in der Produktion durchdacht und sinnvoll eingesetzt, so dass kaum Überschuss entsteht. Mit der geringen Menge an Retourenware unterstützen wir soziale Einrichtungen, wie zum Beispiel die Tafel und wirken somit unnötiger Lebensmittelverschwendung entgegen.

Zum Thema Energie gehen wir auf Sparkurs. Das heißt, wir sparen Energie, indem wir in regenerative Energien investieren. PV-Anlagen, Energierückgewinnung und die Benutzung neuester Techniken mit geringen Verbrauchswerten sind für uns selbstverständlich. Alle Neubauten werden nach ökologischer Bauweise ausgeführt. In diesem Zuge hat auch die Elektromobilität mit E-Firmenautos und E-Tankstellen (Strom aus den eigenen PV-Anlagen) vor Ort bei uns Einzug gehalten.

Welchen Beitrag leistet die Biobäckerei im Bezug auf ...

Lieferkette

Als unser Unternehmen 1982 das erste Bio-Brot herstellen wollte, musste der befreundete Landwirt Walter Dankesreiter erst einmal davon überzeugt werden, das Getreide dafür anzubauen. Dessen Cousin Franz Dankesreiter schloss sich ebenfalls an und reinigte das Getreide. Heute gibt es kaum noch ein Produkt, dass wir nicht aus der Region beziehen:

Wir arbeiten unter anderem mit folgenden regionalen Akteuren zusammen:

- Franz Dankesreiter (3km): Getreidereinigung
- Weissmehl (72km): Getreide
- Naturland Hof Aigern (93km): Kartoffeln
- Bioland Stefan Jahrstorfer (km): Leinsaat und -öl
- Biohof Höfler (40km): Heumilch
- Gut Hermannsdorf (70km): Kürbiskerne
- Geigerhof Bad Füssing (44km): Eier
- Biobereen Sexlinger (25km): Beeren
- Imkerei Schürzinger (5km): Honig
- Klaus Hubauer (45km): Blaumohn
- Thomasbräu (3km): Bier
- Langlebenhof (10km): Aroniabeeren

Wir gewährleisten den heimischen Erzeuger und Direktvermarkter faire Preise, die nicht nur die Kostendeckung gewährleisten, sondern auch die Existenzgrundlagen der beteiligten Familien

sichern und Kapital für Investitionen liefern. Denn gerade kleine Erzeuger haben oftmals eine schwierige Verhandlungsposition gegenüber starken Partnern wie Groß- und Einzelhändlern. In einigen Fällen sind diese „Big Player“ der einzige Marktzugang für Kleinbauern und Ursache für unfaire Handelsbedingungen. Genau aus diesem Grund hat Hans Peter Wagner angefangen alte Rezeptbücher auf Flohmärkten zu suchen, die noch mit der alten Handwerkskunst – ohne Fertigmischungen, Chemie, ... - bestückt waren. Dieses alte Wissen nutze er - schrieb Rezepte um und hat schaffte es damit unabhängig von den großen Weltkonzernen zu arbeiten und leitete den neu entstanden Rohstoffbedarf an regionale Landwirte weiter.

Der tägliche Einsatz, das Engagement und der qualitativ hochwertige Rohstoff des Bio-Bauern muss bezahlt werden. Hier liegt es an uns, den Kunden aufzuklären, warum er bei der Biobäckerei Wagner etwas tiefer in die Tasche greifen muss als bei den meisten anderen Bäckereien. Sieben Tage die Woche steht unser Team Rede und Antwort. Sie klären auf über die handwerkliche Arbeit in unserem Betrieb, die Regionalität unserer Produkte und den Einsatz für unsere Natur und Klima durch den Fokus auf Bio. Die Geschäftsführung fährt zu Vorträgen und macht anderen Mut, den Schritt zu wagen, auf Bio zu setzen, räumt Missverständnisse aus dem Weg und klärt offene Fragen.

Ressourcen

Wer auf seinem Betrieb nachhaltig arbeiten will, der muss an den Boden denken. Boden ist ein wertvolles Gut, eine der wertvollsten Ressourcen, die wir haben. Unser Boden ist die Grundlage für die Erzeugung unserer Lebensmittel. Jahr für Jahr gehen auf unserem Planeten zehn Millionen Hektar fruchtbarer Ackerboden für immer verloren: Ausgelaugt, fortgeblasen, weggewaschen, zugebaut. Bio-Bauern wissen seit jeher, dass gesunde, liebevoll umsorgte Böden die Grundlage für ihre Ernte sind. Nachgewiesenermaßen tragen die Methoden des Ökolandbaus zur Bildung von wertvollem Humus bei. Das erhöht nicht nur die Bodenfruchtbarkeit, sondern verbessert die Bodenstruktur und macht den Böden widerstandsfähiger gegen Trockenheit.

Bio-Landwirte wissen um die komplexen Vorgänge in ihrem Ackerboden und schaffen bewusst die richtigen Bedingungen damit sie ungestört ablaufen können.

Biodiversität fördert Bodenfruchtbarkeit, reduziert Krankheiten, stoppt Erosion, erhöht Wasserverfügbarkeit und trägt zu gesunden Lebensmitteln bei. Das ist Grund allein die Bio-Landwirte in ihrem Tun mehr und mehr zu unterstützen.

Retouren - ein Thema, dass uns täglich beschäftigt. Jeden Tag fühlen wir uns wie der Mann vor der Glaskugel: Wie wird das Wetter? Wieviel Ware wird am morgigen Tage benötigt? Wird gegrillt? ... Dennoch lässt sich ein gewisser Teil an Rückbrot nicht vermeiden. Ist der Weg in die Mülltonne der einzige Weg? – Nein. Schon unsere Vorfahren haben uns gezeigt, was mit Altbrot alles anzufangen ist. Rückbrot wird bei uns zu Brotchips, Semmeln zu Semmelbrösel und Knödelbrot weiterverarbeitet, aus Roggenbrot, werden Brotflocken hergestellt, die unserem Sauerteig hinzugefügt zugesetzt wird. Diese erfreuen sich so großer Beliebtheit, dass wir bereits einen Gastronom in Stuttgart damit per Post beliefern. Ebenfalls arbeiten wir eng mit der Tafel zusammen.

Darüber hinaus klären wir unseren Kunden über die beste Lagerung unserer Produkte auf, damit diese möglichst lange haltbar sind und bieten die entsprechenden Utensilien, wie vegane Wachstücher und Brottöpfe, in unseren Läden an.

Klima

Die Erhaltung eines fruchtbaren Bodens und die Mehrung des Humusanteils auf den landwirtschaftlichen Flächen sichern nicht nur langfristig die Ernährungsgrundlage der Menschen, sondern haben auch eine hohe gesellschaftliche Bedeutung für den Klimaschutz, eines der dringlichsten Themen unserer Zeit. Je mehr die Böden zu Kohlenstoffsinken bzw. Kohlenstoffspeichern werden, desto mehr wird das Klima geschont.

Zum Thema Energie gehen wir auf Sparkurs. Das heißt, wir sparen Energie, indem wir in regenerative Energien investieren.

- PV-Anlagen
- Energierückgewinnung
- Benutzung neuester Techniken mit geringen Verbrauchswerten

Alle Neubauten werden nach ökologischer Bauweise ausgeführt.

- Regenwassernutzung für Toiletten uvm.
 - Verwendung versickerungsfähiges Ökopflaster
 - E-Mobilität
 - o Erster vollelektrischer Ford Transit zum Ausliefern im Passauer Umland
 - o 5 E-Firmenautos
 - o 10 öffentlich zugängliche E-Tankstellen vor Ort für Kunden und 10 Mitarbeiter (gratis)
- Versorgt durch unseren eigenen Strom der PV-Anlage

Welche Wirkung | Ziele erreicht die Biobäckerei Wagner im Bezug auf ...

Lieferkette

Zu Beginn unserer Umstellung auf 100% Bio wurden wir belächelt. Es konnte sich kaum jemand vorstellen, dass Bio Zukunft hat, noch weniger, dass ein Unternehmen darauf aufgebaut werden könnte. Heute sieht die Situation anders aus. Unsere langen Kooperationen, der Neubau 2019 und der Austausch unter den Bauern hat dazu geführt, dass Landwirte auf uns zukommen nachfragen, ob wir eine gewisse Menge an ihren geplanten Rohstoffen abnehmen können. Sie profitieren von fixen Einnahmen und ein Planen ohne Risiko.

Aber auch wir sind ständig auf der Suche nach regionalen Rohstoffen von Direktvermarktern, die wir derzeit noch über Zwischenhändler einkaufen müssen. Wir suchen das Gespräch mit Bauern und haben in Zusammenarbeit mit dem Biokreis bereits mehrere Betriebe davon überzeugen können, auf Bio umzustellen.

Als Beispiel ist hier der Biohof Höfler zu nennen. Der Milchvieh-Betrieb hat erst mit der Übernahme der jüngsten Generation unter hohen Protest auf Bio umgestellt. Durch unsere Zusicherung von unserer Seite Milch abzunehmen, konnte der junge Landwirt seinen Plan verfolgen. Nur so können handwerkliche und kleinteilige Strukturen in unserer Landwirtschaft und Landschaft erhalten bleiben.

Die nachhaltig-ökologische Wirtschaftsweise kommt ebenso der Region und den Menschen zugute: Sie sichert Arbeitsplätze und ermöglicht eine sinnvolle und wertige Arbeit.

Die Chancen, dass wir mehr und mehr Nachahmer finden, stehen gut. Denn die Pandemie und die Auswirkungen des Krieges in der Ukraine haben gezeigt, wie leicht die globale Wertschöpfungsketten reißen und die Versorgungssicherheit gefährden können. Eine

Versorgungskrise hatten wir nie. Regionale Lieferkreisläufe machen unsere Lebensmittellandschaft stabil und krisenfest.

Zugleich hat sich der Aufwand gelohnt, die alte Handwerkskunst in den Betrieb wieder einzuführen. Wie schon erwähnt, wurde der Rohstoffbedarf größer und konnte an Bauern weitergegeben werden. Zugleich schafften wir uns ein Alleinstellungsmerkmal – der Geschmack. Unsere Produkte schmecken besonders, setzen sich von der Konkurrenz ab, eben weil wir auf die Fertigmischungen, Chemie verzichten und auf Handwerk und Regionalität setzen.

Ressourcen

Die Wasserfiltration, die Möglichkeit, dass durch die geringere Bodenverdichtung, Wasser in den Boden eindringt, sowie das Wasservermögen sind bei Bio-Böden höher. Das ist nicht nur wichtig für die Pflanzen, denen das Wasser langfristiger zur Verfügung gestellt werden kann, sondern auch die Nährstoffspeicherefähigkeit von Böden. Einfach gesagt, sichern wir mit einem Bio-Betrieb die Lebensgrundlage für die nächsten Generationen.

Klima

Durch unsere PV-Anlage schaffen wir es tagsüber autark unseren Betrieb mit Strom zu versorgen. Für unsere Toiletten und unsere Autowaschvorrichtung benötigen wir dank unseres Neubaus und der installierten Zisterne, in der wir Regenwasser sammeln, kein hochwertiges Trinkwasser.

Ziele

Lieferkette

Unser Ziel ist hier seit Jahren identisch: Wir möchten unsere regionale Lieferkette mehr und mehr ausbauen und den ökologischen Landbau zu unterstützen.

Ressourcen

Um unseren Kunden den Umgang mit den Ressourcen zu vereinfachen, erarbeiten wir derzeit Rezepte aus Altbrot. Selbst haben wir es bereits geschafft, keine, bis wenig Lebensmittel entsorgen zu müssen. Jedoch ist bekannt, dass in den Haushalten bis zu 7,7 Kilogramm Brot und Backwaren entsorgt werden. Mit unseren Rezepten möchten wir dieser Verschwendung entgegenwirken.

Wir haben es bis zum heutigen Tag geschafft, dass wir zu 92 Prozent auf Plastik verzichten. Auch hier möchten wir, und das am liebsten noch bis nächstes Jahr, die 100 Prozent erreichen.

Klima

Unser Ziel - Autark zu produzieren. Hier befinden wir uns bereits in der konkreten Planung. Zwei Öfen werden hierfür von Gas auf Strom umgebaut, ebenfalls muss die PV-Anlage vergrößert werden. Nach der erfolgreichen Testphase des elektrischen Ford Transits sind bereits bei unserem regionalen Autohaus aus Tittling zwei weitere E-Lieferwagen bestellt. Unsere Hoffnung liegt nun in der Entwicklung der E-Mobilität, dass wir in Naher Zukunft auf eine 100prozentige elektrifizierte Lieferflotte zurückgreifen können.