

## PRESSEMITTEILUNG

### **Ganz oder gar nicht**

Steigerwaldbäckerei Oppel ist 100. Verarbeiter-Mitglied im Biokreis e.V.

*Passau, 14.10.2013:* Vom Tausendsten ins Hunderte: Nachdem der ökologische Anbauverband Biokreis e.V. 2012 sein 1000. landwirtschaftliches Mitglied begrüßen durfte, wurde am vergangenen Freitag auch im Verarbeiterbereich eine runde Zahl gefeiert: Bei einem Mitgliedertreffen im Nürnberger Tiergarten wurde die Steigerwaldbäckerei Oppel als 100. Mitglied offiziell in den Biokreis e.V. aufgenommen.

Michael Oppel führt die Steigerwaldbäckerei aus Untersteinbach (Kreis Hassberge in Unterfranken) zusammen mit seiner Frau Sandra bereits in der vierten Generation. 70 Mitarbeiter stellen ein Sortiment von 200 Produkten her bzw. verkaufen diese im Hauptgeschäft, vier Filialen und sechs weiteren Verkaufsstellen in der direkten Umgebung. Das komplette Sortiment, bis hin zu Donuts und Muffins, wird selbst in handwerklicher Arbeitsweise hergestellt, fertige Backmischungen sind tabu. Vor allem aber finden sich in der Backstube der Oppels nirgendwo künstliche Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe, Emulgatoren. Denn auf der Suche nach Hintergründen und Heilungsmöglichkeiten der Neurodermitis-Erkrankung ihres Sohnes stießen Sandra und Michael Oppel auf das Thema Ernährung. Dabei lernten sie viel über die komplexen Zusammenhänge im menschlichen Körper und die gesundheitsgefährdenden Spuren, die viele der als harmlos deklarierten künstlichen Zusatzstoffe in unseren Nahrungsmitteln dort zumindest längerfristig hinterlassen. Der Sohn ist durch eine komplette Ernährungsumstellung geheilt – die Bäckerei wurde kurzerhand gleich mit umgestellt. Vor drei Jahren ließ sich die Oppels mit dem Siegel „Natur pur“ für traditionelle Backkultur zertifizieren.

### **Nachhaltigkeit in der Steigerwaldbäckerei**

Traditionelles Backen ohne künstliche Hilfsstoffe erfordert viel Beobachtung, Zeit und Feingefühl – vom Abwiegen über die Teigführung bis hin zum Backvorgang. Aber kaum haben sich die Oppels und ihre Mitarbeiter auf neue Rezepturen und Arbeitsabläufe eingestellt, folgt nun der nächste Schritt: Gemäß Michael Oppels Motto „ganz oder gar nicht“ beginnt die Bäckerei nun, Bio-Brote anzubieten. „Damit wollen wir in unsere gelebte Philosophie von Gesundheit und handwerklicher Backtradition auch das Thema Nachhaltigkeit integrieren“, sagt Sandra Oppel. Im Biokreis haben sie dafür den richtigen Partner gefunden: Der Verband vermittelt die entsprechenden Lieferanten der ökologisch erzeugten Rohstoffe, steht mit Rat und Tat zur Seite und passt mit seinem Fokus auf Regionalität genau zur Steigerwaldbäckerei.

Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer freut sich über die positive Verbandsentwicklung im Bereich der verarbeitenden Betriebe. „Die immer weiter steigenden Ansprüche der Verbraucher an die Lebensmittel werden von engagierten Betrieben wie der Steigerwaldbäckerei bestens erfüllt – sie sind ihnen sogar noch voraus. Leider verläuft die Entwicklung in der Landwirtschaft zurzeit alles andere als positiv, viel

zu wenige Betriebe stellen auf bio um. Wenn die Politik hier nicht entgegenwirkt, müssen Betriebe wie die Steigerwaldbäckerei die Rohstoffe für die Bio-Produkte bald aus dem Ausland beziehen. Das wäre weder vom Betrieb, noch von den Verbrauchern gewollt und zudem das Gegenteil von sinnvoll. Denn wir können es uns nicht leisten, die vielen positiven Effekte der ökologischen Landwirtschaft für Natur und Umwelt ins Ausland zu verlagern.“

**Foto:** v.l.n.r.: Sandra Oppel, Gerald Kamphaus (Biokreis-Berater), Michael Oppel, Sepp Brunnbauer (Geschäftsführung Biokreis e.V.) bei der offiziellen Aufnahme in den Biokreis am 11. Oktober 2013 im Tiergartenrestaurant Waldschänke, Nürnberg.

Kontakt: Heidi Kelbetz, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, [presse@biokreis.de](mailto:presse@biokreis.de)  
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Der Biokreis wurde 1979 gegründet, heute arbeiten deutschlandweit rund 1000 landwirtschaftliche Betriebe und 100 Verarbeiter nach unseren Richtlinien. Dabei setzt der Biokreis auf regionale Strukturen und Marktpartnerschaften zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern. Das speziell entwickelte Siegel „regional & fair“ garantiert neben einer regionalen, ökologischen Erzeugungsweise auch handwerkliche Verarbeitung und faire Bedingungen für alle, die am Herstellungsprozess beteiligt sind.