



## •• firmenportrait



### Backe, backe Kuchen...

Wer gute Backwaren haben will, ist in der Backstube Bremen genau richtig. Denn Rohstoffe und Zutaten wie Eier und Butter, Zucker und Salz, Milch und Mehl werden hier nur dann zu Brötchen, Brot und Co. verarbeitet, wenn sie aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen. »Wir backen aus Überzeugung und in Verantwortung für Mensch und Natur. Deshalb verzichten wir bewusst auf jegliche chemischen Zusätze und künstliche Backhilfsmittel. So können wir unseren Kunden gesunde Produkte garantieren«, sagt Bäckermeister Rainer Knoll, der die Öko-Bäckerei im Bremer Norden gemeinsam mit seiner Frau Birgit im Jahr 1983 eröffnete. Der Einsatz für beste Naturware ist amtlich: Die Backstube ist gemäß EG-Bio-VO 2092/91 zertifiziert. Durch strenge Qualitätskontrollen im eigenen Betrieb erfüllen Produkte aus dem Hause Knoll allerdings noch höhere ökologische Standards als das Gesetz vorschreibt. So werden konsequent und ausschließlich natürliche Rohstoffe eingesetzt und damit reine Bioprodukte erzeugt, obwohl das Öko-Siegel auch Backwaren zielt, die nur zu 95 Prozent aus ökologischen Zutaten bestehen.

### Einsatz für die Umwelt auf allen Ebenen

Die gesunden Leckereien aus der Backstube – täglich rund 40 Sorten Brot, eben so viele Sorten Brötchen und Kleingebäck sowie 50 verschiedene Kuchen – werden nicht nur im eigenen Laden verkauft, sondern auch an Naturkost- und Bioläden im norddeutschen Raum geliefert. Und dabei denkt der Öko-Bäcker ebenfalls an die Umwelt: Zurzeit werden die Lieferfahrzeuge auf Erdgas-Antrieb umgestellt. »Wir verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz. Nicht nur unsere Rohstoffe sind ökologisch wertvoll, sondern auch ihre Verarbeitung. So wenden wir Verfahren an, die möglichst schonend mit den Ressourcen unserer Erde umgehen«, erklärt Birgit Knoll, die gelernte Konditormeisterin ist. Die Backstube arbeitet mit einem betrieblichen Energie-Management-System, das hilft,

lich, mit einer verhältnismäßig kleinen Ofenfläche eine große Produktionsleistung zu erbringen. Außerdem kann das Energie verschwendende Aus- und Einschalten der Maschinen vermieden werden.

Eine weitere Besonderheit der Backstube: Sie ist die erste Bio-Bäckerei in Bremen, die ihr Wasser nach den Grander®-Verfahren aufbereitet. Das geschieht durch eine von Professor Josef Grander entwickelte Technologie, die direkt am Wasserhahn ansetzt und dem sprudelnden Nass eine mit Quellwasser vergleichbare Qualität gibt. »Das Wasser wird dadurch weicher und schmackhafter, was unseren Backwaren natürlich zugute kommt«, meint Knoll. Darüber hinaus sei aber auch der Wasserverbrauch beim Reinigen der Maschinen durch das Grander®-Verfahren reduziert worden. Um



Energieverbräuche zu minimieren. »Und das gelingt uns schon mit kleinen Maßnahmen wie zum Beispiel einer Lichtschaltung über Bewegungsmelder«, ergänzt Rainer Knoll. Um noch mehr Strom zu sparen, wird in der Öko-Bäckerei rund um die Uhr gebacken. So ist es dem Betrieb mög-

alle betrieblichen Abläufe insbesondere in Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit noch weiter zu optimieren, hat das Unternehmen erst vor Kurzem »EcoStep« eingeführt. Dabei handelt es sich um ein integriertes Umweltmanagementsystem für kleine und mittlere Unternehmen.



## Daten und Fakten

### ● ● Adresse:

*Backstube – Backen mit Leidenschaft  
Rainer Knoll e.K.  
Lindenstraße 21  
28755 Bremen  
Telefon 0421/66 63 91  
www.backstube-bremen.de*

### ● ● Kennzahlen:

*Die Backstube – Backen mit Leidenschaft beliefert rund 135 Naturkost- und Bioläden in ganz Norddeutschland mit ökologischen Backwaren. Im Jahr 2003 wurden rund 320 Tonnen Getreide und 100 Tonnen anderer Zutaten verarbeitet. Daraus entstanden rund 320.000 Kilo Brot, 100.000 Kilo Brötchen und Kleingebäck sowie 100.000 Kilo Kuchen.*

### ● ● Mitarbeiter:

*Im Jahr 1983 eröffneten Birgit und Rainer Knoll die Öko-Bäckerei in Vegesack. Über die Jahre hinweg baute das Ehepaar die Zahl der Beschäftigten von zehn auf heute 52 Mitarbeiter aus.*

### ● ● Kontakt für Umweltfragen:

*Birgit und Rainer Knoll  
info@backstubebremen.de*

## Weiterentwicklung von Qualität und Vielfalt

Dass die Backstube Bremen offen für Neues ist – insbesondere wenn es für Mensch und Natur Gutes bringt – zeigt auch das sich stetig erweiternde Angebot an Backwaren. Tagtäglich werden die hauseigenen Produkte getestet, verfeinert und Rezepte ganz neu zusammengestellt. Dabei berücksichtigt die Öko-Bäckerei neueste Erkenntnisse aus Medizin sowie Lebensmitteltechnik und entwickelt gezielt Brot, Brötchen und Kuchen, die weizenfrei, eifrei, hefefrei, nussfrei, zuckerfrei oder ohne Milch hergestellt sind. »Allergiker und chronisch Kranke finden bei uns ein Sortiment für den alltäglichen Bedarf. So ermöglichen wir vielen Menschen den Genuss von qualitativ hochwertiger Ware und schmackhafter Vielfalt«, sagt Birgit Knoll. Oft sind Anregungen und gesundheitlich bedingte Sonderwünsche von Kunden der Impuls für eine Neukreation aus der Backstube. »Dass wir auf individuelle Bedürfnisse so schnell reagieren können, ist das Verdienst unserer Mitarbeiter, die unsere Idee der

ökologischen Backware mittragen.« Zu dem 52-köpfigen Team gehören Bäcker- und Konditormeister, Gehilfen, Gesellen und Auszubildende. Sie alle stellen sich gerne neuen Herausforderungen und verkörpern das Motto der Öko-Bäckerei: »Backen mit Leidenschaft«.

»Der Umweltschutzgedanke leitet unser Handeln von Anfang unserer Firmengeschichte an. Und wir sind uns bewusst, dass es keinen Grund gibt, sich auf bisher Erreichtem auszuruhen«, meint Rainer Knoll. Deshalb will sich sein Betrieb jetzt aktiv in die 'partnerschaft umwelt unternehmen' einbringen. »Wir hoffen, von den Erfahrungen anderer Mitglieder profitieren zu können sowie von ihren Stärken und Fehlern zu lernen. Im Dialog wollen wir aber auch unser eigenes Know-how aus der Produktion ökologischer Backwaren beisteuern.« Der Blick über den eigenen Tellerrand soll die Backstube bei der weiteren Entwicklung von Qualität und Vielfalt unterstützen.

