

23.12.2017

**BERN:** Ein Zeichen gegen die Austauschbarkeit von Mehl und Brot

## Brot mit Regio-Mehl

*Die Bäckerei Reinhard in Bern verkauft nur noch Brote, die aus Berner Mehl mit dem IP-Suisse-Standard hergestellt sind.*

DANIEL SALZMANN

Viele Backwaren werden heute unterwegs bei irgendeiner Tankstelle oder bei irgendeinem Discounter gekauft. Allzu oft wird man da mit einem aufgebackenen importierten Teigling abgespiessen, bei welchem ausländische Bauern das Mehl liefern konnten. In solchen Kanälen, bei welchen die Herkunft des Mehls nicht offensiv deklariert wird, ist Schweizer Mehl auch austauschbar. Doch Gegenbeispiele gibt es. Ein aus Sicht der Landwirtschaft besonders erfreuliches ist das 100 %-Bern-Mehl, mit welchem die Bäckerei Reinhard mit Sitz in Bolligen BE arbeitet. Es stammt nicht nur ausschliesslich von Landwirten aus dem Kanton Bern, sondern entspricht auch den höheren IP-Suisse-Anforderungen im Anbau und wird deshalb mit einem Mehrpreis eingekauft.

### 360 Tonnen Mehl für Brot

Das Unternehmen verarbeite seit Mitte des Jahres 2017 nur noch solches Mehl, teilt Alexander Reinhard, Geschäftsleiter und Präsident des Verwaltungsrates mit. Das gesamte Brotsortiment sei IP-Suisse/100 %-Bern-zertifiziert und mit dem Marienkäfer ausgelobt, bei der Kleinware und beim Süssgebäck schaffe man aber diese Hürden nicht. Die Mengen sind beachtlich: Es geht



**In diese Tüte wird das Reinhard-Brot verpackt. (Bild: sal)**

um rund 360 Tonnen Weizen-, Roggen- und Urdinkelmehl, die jährlich eingekauft werden. Verkauft werden die Reinhard-Produkte an fünf Standorten: Drei sind in der Berner Altstadt, einer ist im gehobenen Berner Quartier Kirchenfeld und einer im Mösli Ostermundigen am Autobahnzubringer. Reinhard erklärt, das Label «100 % Bern» sei von der Mühle Burgholz zusammen mit der Bäckerei Reinhard entwickelt worden. Es stehe allen

Mehlkunden der Mühle Burgholz zur Verfügung. Reinhard weist selbst darauf hin, dass die Mühle Burgholz zu 80 % seinem Bruder Jürg Reinhard und zu 20% ihm selbst gehöre.

### Brot wurde nicht teurer

Und wie ist es mit dem Brotpreis? Hat sich das teurer eingekaufte IP-Suisse-Mehl an der Verkaufsfreund ausgewirkt? Alexander Reinhard erklärt: «Wir haben bei der Einführung bewusst auf eine Preiserhöhung des Brotsortimentes verzichtet. Diese wäre sowieso nur im Rappen-Bereich. Wir überprüfen aber regelmässig unsere Verkaufspreise.»

### AUCH BEI NATUREL

Der grösste Abnehmer von IP-Suisse-Mehl ist die Migros-Bäckerei Jowa. In der Migros sind diese Brote mit dem Label «TerraSuisse» ausgezeichnet. Ein weiterer sehr wichtiger Kunde ist die Grossbäckerei Hiestand. Doch auch gewerbliche Bäckereien verarbeiten IP-Suisse-Mehl. So vor allem die rund 80 Bäckereien, die mit dem IP-Suisse-Label «Naturel» arbeiten und ihre Backwaren nach traditionellen Produktionsverfahren, mit natürlichen Treibmitteln und ganz ohne chemische Zusatzstoffe herstellen. Wie die Bäckerei Reinhard arbeiten auch die Naturel-Bäckerei Stocker in Zürich und die Bäckerei «Fleur de pains» im Kanton Waadt mit dem Marienkäfer-Label. sal