

# Immer schon ein Bio-Fan

*Vor 10 Jahren startete Paul Mattke mit der Produktion von Bio-Teiglingen. Er hat Bäckereien und Großhandel als Kunden. Stetiges Unternehmenswachstum kennzeichnen die Entwicklung. In diesem Jahr erwartet man ein Umsatzplus von 20%.*



Paul Mattke (rechts) mit einem Mitarbeiter.

Paul Mattke ist überzeugter Bio-Bäcker, auch wenn der Weg in die Backbranche eigentlich eher ungewöhnlich ist. Zunächst studierte er Malerei und kam dann als Produktentwickler in den Bio-Bereich. Dort fühlte er sich schnell heimisch, sogar so heimisch, dass er sich an der Bio-Bäckerei Kaiser in Wiesbaden schließlich mit 50% beteiligte. Doch sein Traum war immer schon ein Betrieb, der ihm ganz allein gehörte, und so verkaufte er den Anteil an der Wiesbadener Backstube und machte sich in Glückstadt selbstständig. Nicht ohne Vorbereitung, denn er wusste ganz genau, das Bio-Backwarenproduk-

tion nicht so funktionieren kann wie konventionelle. „Durch den bewussten Verzicht auf Backmittel geht uns ein erheblicher Teil an Sicherheit bei der Aufarbeitung verloren, den müssen wir und insbesondere unsere Leute durch hohes technologisches Know-how kompensieren,“ so Paul Mattke. Seine Mannschaft ist deshalb hoch qualifiziert und bei jeder Charge wachen die Mitarbeiter mit Argusaugen darüber, wie sich ein Teig bei Knetung und Aufarbeitung verhält. „Dennoch schaffen wir es, eine gleichmäßige Qualität herzustellen und so unsere Kunden zufrieden stellen zu können.“

Rohstoffe werden anhand von vorgegebenen Spezifikationen eingekauft. „Während ein konventioneller Backbetrieb seine Produktion meist nur einmal im Jahr während der Erntezeit auf eine möglicherweise veränderte Rohstoffsituation einstellen muss, geschieht das bei MOIN, so der Markenname von Mattkes Bio-Unternehmen, nahezu mit jedem Teig. Das erhöht natürlich die Personalkosten pro Mitarbeiter, dennoch ist der Betrieb relativ rationell, denn gerade einmal 14 Personen (darin sind auch die Aushilfen enthalten) verarbeiten täglich rund 2,5 t Bio-Getreidemahlerzeugnisse und produzieren unter anderem rund 30.000 Croissants.“

Produktionsgebäude der Moin GmbH in Glückstadt



## Spezifikation

Da der Betrieb TK-Biobackwaren herstellt und es in diesem Segment wenig gesicherte Aussagen über Herstellungsverfahren und Technologie gab, tat sich Mattke mit dem BILB in Bremerhaven zusammen und entwickelte dort seine ersten Rezepturen und Spezifikationen. Beim Rohstoffeinkauf hat man sich in der ersten Zeit davon leiten lassen, wie die Rohstoffe zusammengesetzt sind und danach die Aufarbeitungsspezifikationen entwickelt. Inzwischen ist das umgekehrt, „unsere

## Preisgefüge

Über die Discounter im Teiglingmarkt ist Mattke nur am Anfang erschrocken. Das Croissant für 9 Cent stört ihn relativ wenig, denn seine Kundenklientel findet er nicht über den Preis, sondern über die Qualität und eben die Bio-Schiene. „Bei uns kostet ein Laugen-Croissant im VK je nach Abnahmemenge schon mal 42 Cent, doch die Nachfrage ist steigend,“ so Mattke. Die Polarisierung der Märkte hin zu Discount und gleichzeitig hin zu

Qualität und auch zu Bio ist für ihn ein Gewinn, denn der Betrieb wird seinen Umsatz in diesem Jahr um 20% ausweiten.

**Produktion**

Die Produktionsfläche von Moin beträgt 1.000 m<sup>2</sup> wobei nur 5% des Sortiments auch gebacken werden, der größte Teil geht über konventionelle Schockfrostertechnik und die Verpackung in ein Tiefkühlhäger. Ab Auslieferung haben die Teiglinge je nach Typ ein MHD von 4 – 6 Monaten. Bei der Verpackung setzt man auf Nachhaltigkeit, so werden die Kartons nicht mit Kunststoffklebeband verschlossen, „wir benutzen Papierklebeband, damit der Kunde die Verpackung über das Altpapier entsorgen kann. Im Moment arbeiten wir daran, ein Versandsystem mit wiederverwertbaren Kisten im Pfandsystem aufzubauen,“ erklärt Mattke.

**Absatzkanäle**

Rund 80% ihrer Teiglinge vermarktet die Moin GmbH direkt an Bäckerkunden, 20% gehen in Naturkostläden und Reformhäuser. Die Bäcker sind Mattke dabei die liebsten Kunden, denn „hier funktioniert die Kommunikation auf direktem Weg“, bei Problemen wird er direkt angesprochen und kann dann auch direkt helfen.

Mit dem LEH arbeitet er nicht zusammen, da gehe es schlicht darum, immer billiger anzubieten und gleichzeitig immer höhere Werbekostenzuschüsse als Eintrittsgeld zu zahlen.

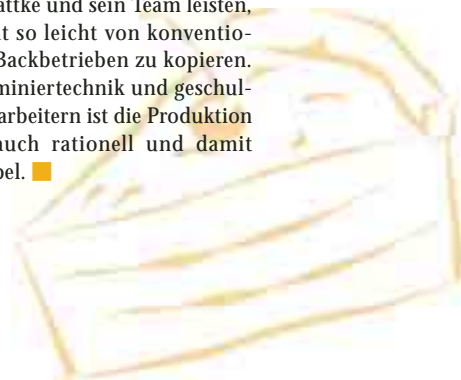
**Technologie**

Auf Backmittel verzichten, das muss ein Bio-Bäcker nicht. „Wir mischen uns unsere Backmittel, die selbstverständlich nur aus Lebensmitteln oder Lebensmittelextrakten bestehen selber, beispielsweise set-

zen wir Weizeneiweiße ein,“ so Mattke. Dies setze natürlich eine exakte Kenntnis der Rohstoffzusammensetzung und der Wirkung aller am Teigbildungsprozess und Gärprozess beteiligten Substanzen voraus.

**Perspektive**

Moin wird weiter wachsen, und zwar stärker als der Umbruch im Backwarenmarkt, denn das, was Paul Mattke und sein Team leisten, ist nicht so leicht von konventionellen Backbetrieben zu kopieren. Mit Laminiertechnik und geschulten Mitarbeitern ist die Produktion dabei auch rationell und damit profitabel. ■



Anzeige



# Verymix III VMI

## Für alle Ihre Toastbrotarten, das kontrollierte Vakuumkneteten





Für weitere Informationen :  
 VMI - ZI Nord  
 85607 Montaigu cedex- Frankreich  
 33 (0)2 51 45 35 35 - Fax 33 (0)2 51 06 40 84  
 www.vmi.fr - E-mail : comm-ind@vmi.fr

