

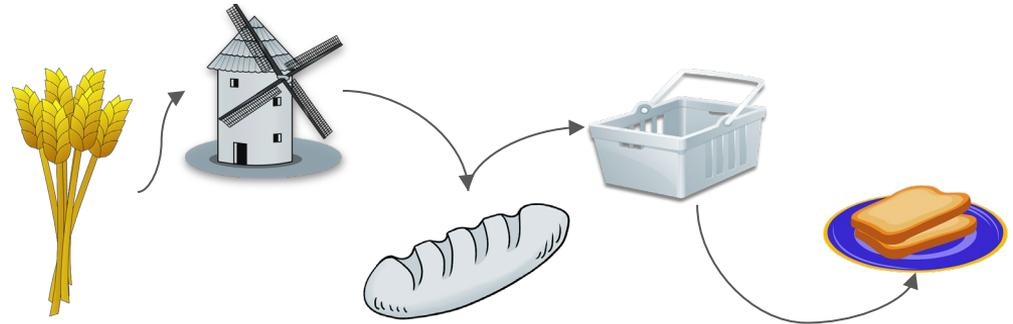
Bio-Bäckerei Harzbrot eG

“Vom Korn zum Brot”



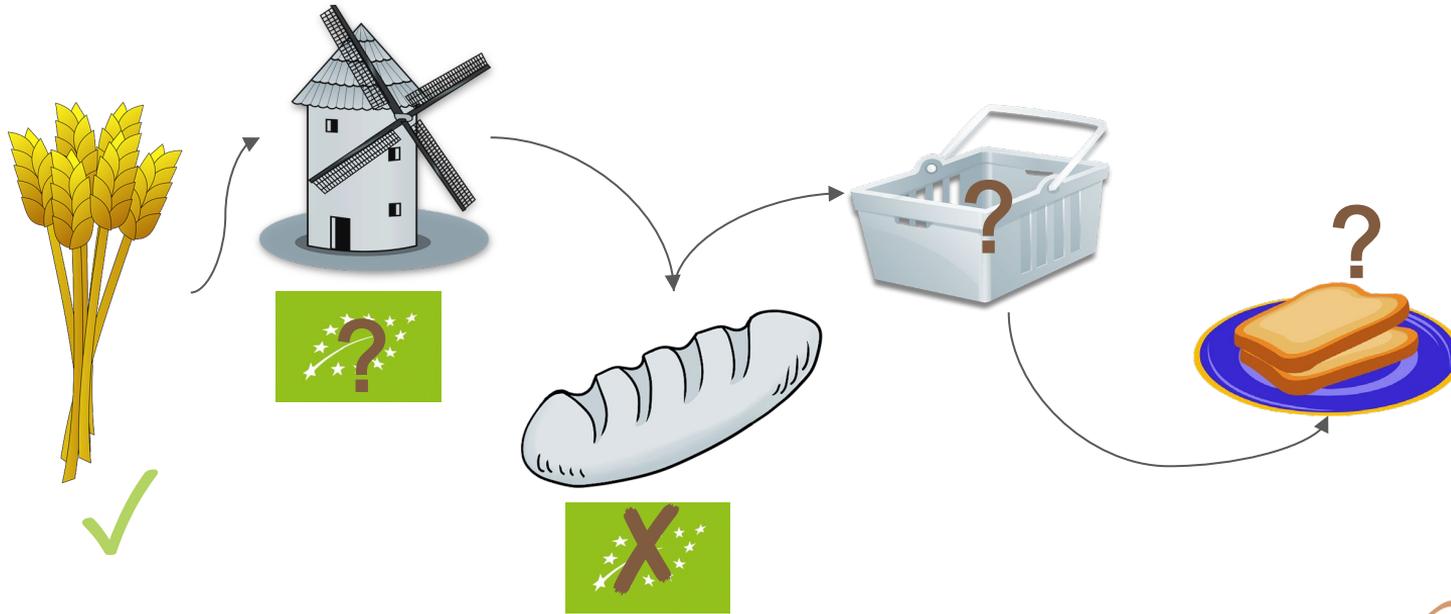
Erfolgreicher Aufbau einer Genossenschafts-Bäckerei
in der Ökomodellregion Landkreis Goslar

Eine Idee mit Folgen



September 2019

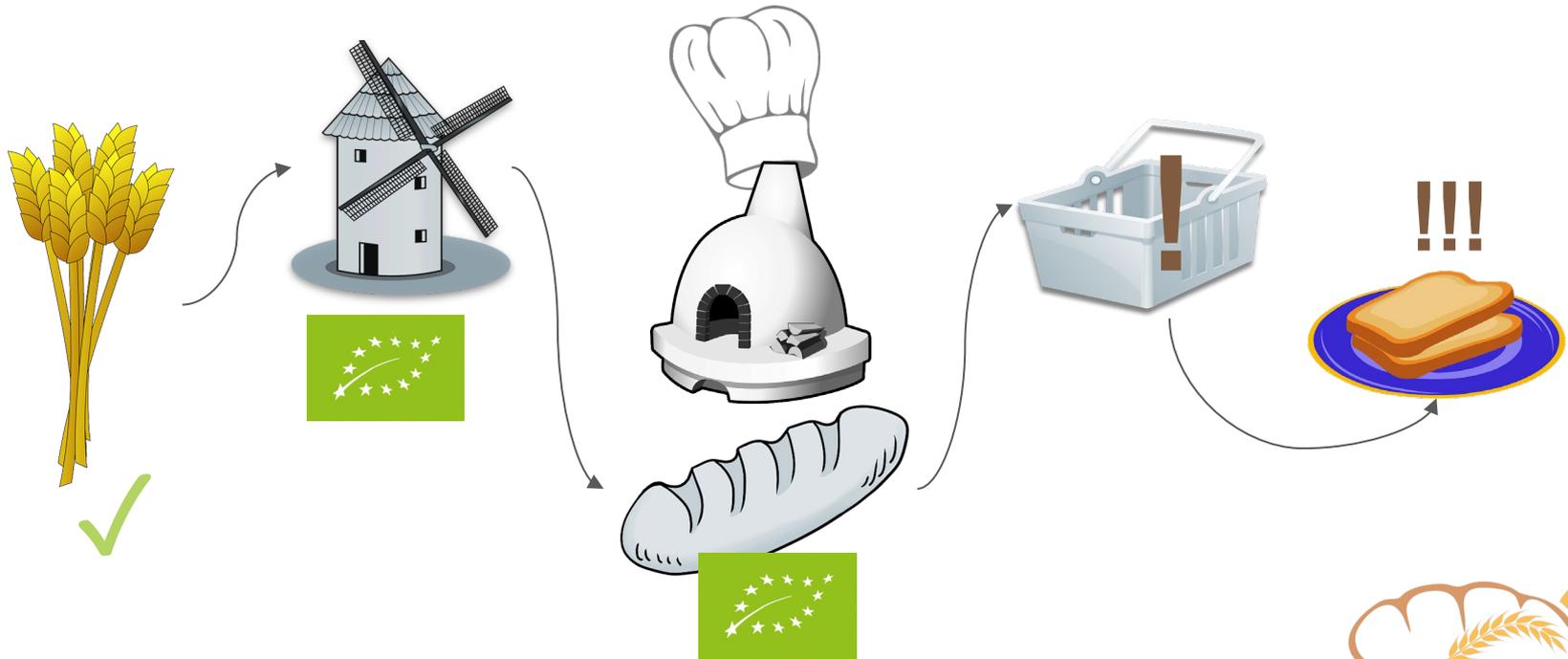
Die Idee wird zur Herausforderung



Die Herausforderung wird angenommen



Die Herausforderung wird angenommen



Die Genossenschaft wird gegründet



Juni 2022

> 250 Mitglieder
=> 170.000 Euro

Die Bäckerei wird gegründet



Es geht los!

Bio-Bäckerei-Genossenschaft steht vor der Gründung

Unterstützer für „Harzbrot eG“ gesucht: Infoveranstaltung der Öko-Modellregion am 1.1.

VON KARSTEN KNÖBLICH

HAAUSEN/GOSLAR. Nun ist es also weit: Die Gründung einer Genossenschaft zum Aufbau und Betrieb der Bio-Bäckerei Harzbrot eG im Landkreis Goslar steht unmittelbar bevor. Jetzt werden Menschen gesucht, die die Idee unterstützen und Mitglieder der Genossenschaft werden möchten. Einer, der mit in dieses Projekt involviert ist, ist der Bio-Landwirt Dirk Oppermann aus Neukrupp-Hahausen. Bei ihm wächst so ziemlich alles, was sich mit dem Mühlrechner ernten lässt. Im Jahr 2017 hat er seinen Betrieb umgestellt und diese Entscheidung nicht bereut. Im Gegenteil: „Um ohne synthetischen Dünger und Pestizide auszukommen und trotzdem betriebswirtschaftlich gut darzustellen, bin ich in meinem Können als Landwirt doch viel mehr gefordert da durch habe ich wieder viel mehr Spaß an der Arbeit“, Oppermann, der neben den Getreidekulturen auch nach Zuckerrüben anbaud und aktuell 150 Legehennen züchtet. Die Eier verkauft er direkt vom Hof.



Auch der Hahausen Bio-Landwirt Dirk Oppermann wird im Zuge des genossenschaftlichen Harzbrot-Projekts die BIO-zertifizierte Mühle in Langelehmen mit Getreide beliefern.

„Es ist einfach wunderbar zu sehen, wie die Natur sich selber reguliert. Die bescheidenen Interessen sind spielerweise miteinander im Harmonie Habitus für Innovation und dann wiederum Planungsdisziplin“, schwärmt Dirk Oppermann.

mann. Bioerzeugen, Roggen und dann wohl auch Dinkel wird der Hahausen zur Mühle aus Langelsheim bringen und damit seinen Beitrag für das genossenschaftliche Projekt leisten. Was das Besondere an der Bio-Bäckerei ist, erläutert Anke Radtke, Projektleiterin der Öko-Modellregion Landkreis Goslar: „Hier wird nach allen Regeln der traditionellen Handwerkskunst gebacken – und das BIO-zertifiziert. Die Bäckerei passt sich der Qualität des regional jeweils ver-

haren Getreides an – das erfordert echte Backkunst und einen lebendige Vielfalt im Brotbacken.“ Der Betrieb werde von Anfang an so konzipiert, dass keine Lebensmittel verschwendet werden. „Was gewünscht wird, wird gebacken und was gebacken wird, wird auch gegessen“, so Radtke. Die Bäckerei wird einmal als Tagesbäckerei geführt werden. Das bedeutet: Bäcker oder Bäckerinnen sollen nicht bereits nachts um 3 Uhr in der Bäckerei stehen müssen. An-

ßerdem soll sie ein Leben und Lernort sein, der offen ist auch für Quereinsteiger und Bäcker auf Wanderschaft. Wie das Beispiel Dirk Oppermann zeigt, wird die Bäckerei von vielen Menschen in der Region mitgetragen und finanziert und unterstützt – die Genossenschaft macht's möglich. „Hier kann sich jede und jeder bereits mit einem Genossenschaftsanteil à 200 Euro beteiligen und damit das gleiche Stimmrecht erwerben wie ein Besitzer von 20 Anteilen“, erklärt Anke Radtke.

Auftrieb für „Harzbrot“-Genossenschaft

Die „Ökomodelregion“ hat für ihr wichtigstes Projekt bereits 150.000 Euro in Aussicht – Vorteil durch neuen Standort

Von Oliver Stadel

Goslar. Die Gründung der genossenschaftlich organisierten Bio-Bäckerei „Harzbrot“ ist auf einem guten Weg. Mittlerweile haben die Initiatoren um Anke Radtke der „Ökomodelregion“ im Landkreis Goslar 152.000 Euro zusammen – mehr als vermutlich benötigt wird.

Nach dem Aufruf zur Gründung der Genossenschaft „Harzbrot“ für die Bäckerei, die im September eröffnet werden soll, haben sich bislang 205 Unterstützer gemeldet. Die Summe der Genossenschaftsanteile, die die Interessenten zeichnen wollen, stieg von 133.600 Euro Ende März auf aktuell 152.000 Euro, berichtet Radtke.

Gute Produktionsräume

Zwischenzeitlich haben sich die Rahmenbedingungen für den Betrieb deutlich verbessert. Bisher sollte „Harzbrot“ in einer ehemaligen Bäckerei in bester Produktion. Das meiste Geld wäre benötigt worden, um die Bäckerei mit Technik auszurüsten, die Anlagen aus dem früheren Betrieb waren nach dem Verkauf worden, schildert Radtke die bisherige Situation.

Nun hat die genossenschaftlich organisierte Bäckerei Assistenz, in Betriebsräumen zu arbeiten, die voll ausgestattet sind – Investitionen in Maschinen entfallen also. Dem Namen der Bäckerei, die bezogen wird, wollen die Beteiligten noch nicht verraten, sie befände sich „im Raum Langelsheim“, erklärt Radtke.

Mit 350.000 Euro hatte Anke Radtke bislang als erforderliches Startkapital kalkuliert, nun wird deutlich weniger Geld benötigt. Das bedeutet für die Genossenschaft, dass wohl keine Kredite aufgenommen werden müssen, weil die Einnahmen der Genossenschafter ausreichen dürften.



Ein Dinkelfeld im Landkreis Goslar. „Bio von uns“ leitet das Motto der „Ökomodelregion“ im Landkreis Goslar. Ziel ist eine regionale Wertschöpfungskette „vom Acker auf den Teller“, sagt Projektleiterin Anke Radtke.

Wie geht es weiter? Im Mai soll die Gründung der Genossenschaft beim Verband in Hannover angemeldet sein. Nach anderthalb bis zwei Monaten rechnet Anke Radtke mit der erforderlichen Eintragung ins Register. Bereits in Arbeit ist ein Geschäftsplan, der ebenfalls in Hannover eingereicht werden muss. Vorherzeit wird zudem ein Lieferkonzept: In jedem Ort des Landkreises soll es ein Geschäft geben, das Brotchen und Brot der Bio-Bäckerin verkauft. Supermärkte, Bioläden, Hofläden zum Beispiel. Überlegt wird außerdem, ob Kirchengemeinden Räume als Abholstellen zur Verfügung stellen.

Der 20-Jährige bereitet sich akribisch auf seine Aufgabe vor: Er arbeitet einige Zeit in einer bestehenden Bio-Bäckerei, derzeit absolviert er eine betriebswirtschaftliche Fortbildung bei der Handwerkskammer, berichtet Radtke, die durch einen GZ-Bericht über den jungen Bäckermaster auf Rinn aufmerksam geworden war. Dessen

Preis für Bäckermeister

der 20-Jährige bereitet sich akribisch auf seine Aufgabe vor: Er arbeitet einige Zeit in einer bestehenden Bio-Bäckerei, derzeit absolviert er eine betriebswirtschaftliche Fortbildung bei der Handwerkskammer, berichtet Radtke, die durch einen GZ-Bericht über den jungen Bäckermaster auf Rinn aufmerksam geworden war. Dessen

als Rinn, der mit 19 Jahren bei Bäcker Braun seinen Meister gemacht hat, ist der entscheidende Mitarbeiter für die Harzbrot-Backstube gefunden. Er soll zudem einer von mehreren Genossenschaftsvorsitzenden werden.

Zielstrebigkeit und Lernwillen fielen auch anderen auf: Tobias Rinn erhält am 12. Mai den Förderpreis der „Stiftung Rotary Goslar“. Er wird der 24. Preisträger und ist der vierte Handwerker, der geehrt wird. Geehrt werden sollen „seine besonderen Leistungen im Bäckehandwerk“ und sein „ständiges Bestreben nach Fortbildung“, sagt Stiftungsvorsteher Bernd Giesler. Die Bio-Bäckerei „Harzbrot“ ist das wichtigste Vorhaben der Anfang 2020 gegründeten Öko-Projektinitiative „Bio von uns“, die sich als regionale Produktionskette „vom Acker auf den Teller“, sagt Radtke. Angestrebt wird, die Produkte aus der Bäckerei nach der EU-Biochancen zu zertifizieren zu lassen.

„Harzbrot“ ist bald backbereit

Genossenschaft für regionale Bio-Bäckerei gegründet – Branchenvertreterin lobt Modellcharakter

wichtigste Schritte die genossenschaftlich organisierten Bio-Bäckerei ist schließlich aufgenommen (twechabend) gründer der Öko-Modellregion Goslar die „Harzbrot“.

„... ist der Einzug in den register,“ erklärte Anke Radtke von der genossenschaftlichen kreisregion, Der- Vorstand an Ge- zur Genehmigung zu muss, dessen unkte aber bereits

„erklärte Radtke.

a muss noch, wie das Brot so auf. Dazu soll ein rkaufsläten auf in Supermärkten 3 Reformhäusern.

I in einem separa- Bäckerei Braun in eines partnerschäfts verhältnis besteht: meister Tobias

erst bei Bäcker im Betrieb seinen als sich schließlich bei Bäckereierinnen, Vorsitzender ist Markus Berthold, Stellvertreter Andreas Scherf, Schriftführerin Petra Seidel, stellvertretende Schriftführerin Ingeborg von Erla.

Auch Anke Dege von der Mühle Sack gehört dem Aufsichtsrat an. Den Vorstand bilden Bäckermeister Rinn und Claudia Mehl als kaufmännische Leiterin. Detlef Vollbrecht, Bio-Landwirt aus Weddigen, hält als Mitglied der Öko-Modellregion den Kontakt zu den Landwirten der Region. Er



Im Licht der milden Sommerabendsonne: Harzbrot-Bäckermeister Tobias Rinn verteilt während der Genossenschafts-Gründungsfeier auf dem Gelände der Bäckerei Braun Brot und Baguette an die Harzbrot-Mitglieder. Foto: Stadel

Am Mittwoch präsentierte Radtke auf dem Gelände der Bäckerei Braun, passend in blühendem Umfeld mit Feldern, Wiesen und Baumbestand, bei sommerlichem Wetter Vorstand und Aufsichtsrat. Vorsitzender ist Markus Berthold, Stellvertreter Andreas Scherf, Schriftführerin Petra Seidel, stellvertretende Schriftführerin Ingeborg von Erla.

Auch Anke Dege von der Mühle Sack gehört dem Aufsichtsrat an. Den Vorstand bilden Bäckermeister Rinn und Claudia Mehl als kaufmännische Leiterin. Detlef Vollbrecht, Bio-Landwirt aus Weddigen, hält als Mitglied der Öko-Modellregion den Kontakt zu den Landwirten der Region. Er

lobte die Zusammensetzung der Gremien. Die Mitglieder brachten Erfahrung aus dem Lebensmittelhandel sowie betriebswirtschaftlichen Sachverstand mit.

Modellcharakter gelobt

Anke Köhler aus Hannover, Vorstand der Freien Bäckerei, einer eingetragenen handwerklich arbeitenden Berufskolleg, lobte die Initiative der Ökomodelregion, die an mehreren Projekten arbeitet. „Harzbrot“ ist Harzbrots ihr größtes Vorhaben, der für seine Zielstrebigkeit und berufliche

berichtet Radtke. „Es können sich so 200 Interessenten dra, das Interesse einmal größer.“

würdigte sie auch die Mühle Sack in Langelehmen, die ihr Getreide aus einem Unkreis von 120 Kilometern bezieht. Sie sei die einzige Mühle in Südniedersachsen und eine von zwölf in ganz Niedersachsen. Köhler bezeichnete sie als „Glücksfall“, und Bäcker zu finden, sei fast so schwer, wie auf eine Nahe im Brauereibereich zu stoßen.

Damit beschrieb Köhler gleichsam nebenbei eine der weiteren Aufgaben für die Genossenschaft: „Genossenschaftler Tobias Rinn, der jüngste Bäckermeister Niedersachsens, der für seine Zielstrebigkeit und berufliche Leidenschaft kämpft mit dem Raumfremden zusammen und auf die Öko-Modellregion gewirkt wurde, hat Harzbrots einen zweiten Bäckermaster.“



Es geht los!



Neue Herausforderungen

- Vorstand (Bäckermeister, kaufm. Leitung) muss ersetzt werden.
- Neues Vertriebskonzept wird entwickelt.
- Geselle wird eingestellt.
- Geselle verlässt den Betrieb.
- Ungelernte Bäckerin wird erfolgreich angelernt.



Der Laden läuft.



- 21 Verkaufsstellen
- 4 Abholpunkte
- + Gastronomie, Waldorfschule, Sanatorium,...
- 27 verschiedene Produkte

Der Laden läuft.



Februar 2023

Der Laden läuft.

Februar 2024



Geschäftsjahr 2024 endet mit schwarzen Zahlen!

Bio-Bäckerei Harzbrot eG · mail@harzbrot.jetzt · www.harzbrot.jetzt



Der Laden läuft.



ein Tag im Jahr 2025

Bio-Bäckerei Harzbrot eG · mail@harzbrot.jetzt · www.harzbrot.jetzt



Der Laden läuft.



Ø Umsatz je Kunde je Monat

Supermärkte/ SB	1.245 €
Fach-Einzelhandel/ Hofläden	454 €
Gastronomie/ Hotellerie	207 €
Werksverkauf/ Märkte	2.923 €
Endverbraucher/ Abholorte	15 €

Der Laden läuft.



Butterknoten BIO

Feiner süßer und unverschämter leckerer
Butter-Weizensteig

Inhalt: 0,07 Kg (14,29 €* / 1 Kg)

1,00 €*

In den Warenkorb



Butterkuchen BIO

Feiner, süßer und fluffiger BIO-
Butterkuchen aus Weizensteig mit Zutaten
aus der Region. Neue
Rezeptur! Bestellbar sind ganze
Beckbleche 40x20 cm mit je 8 Stückchen à
ca. 10x15 cm

Inhalt: 0,14 Kg (17,86 €* / 1 Kg)

2,50 €*

In den Warenkorb



ButterStuten BIO

Feiner, süßer und unverschämter leckerer
Butter-Weizensteig im Kasten gebacken,
"kleiner Osterzopf im Eckformat"

Inhalt: 0,3 Kg (11,67 €* / 1 Kg)

3,50 €*

In den Warenkorb



DinkelDrilling BIO

Reines Dinkelbrot "gezweibelt"

Inhalt: 0,2 Kg (12,50 €* / 1 Kg)

2,50 €*

In den Warenkorb



HiesigDoppel BIO

Reines Dinkelbrot "für Zwei" mit Saaten
100% aus der Region

Inhalt: 0,16 Kg (15,63 €* / 1 Kg)

2,50 €*

In den Warenkorb



HiesigStück BIO

Dinkelbrötchen mit Saaten zu 100 % aus
der Region

Inhalt: 0,07 Kg (10,71 €* / 1 Kg)

0,75 €*

In den Warenkorb



KaiserBaguette BIO

Feines Baguette aus langzeitgeführtem
Weizensteig

Inhalt: 0,3 Kg (12,67 €* / 1 Kg)

3,80 €*

In den Warenkorb



KaiserBlume BIO

Feine runde (Party-)Sonne in der Größe
und zum Preis von 7 Weizenbrötchen aus
langzeitgeführtem Weizensteig. Ideal für
Partys und den Feiertags-
Frühstückskaffee

Inhalt: 0,455 Kg (9,23 €* / 1 Kg)

4,20 €*

In den Warenkorb



DinkelStück BIO

Feines Dinkelbrötchen

Inhalt: 0,045 Kg (10,77 €* / 1 Kg)

0,70 €*

In den Warenkorb



DreiTimpenBrot BIO

Historisches Gebäudrot aus der Region,
reines Dinkelbrot

Inhalt: 0,5 Kg (10,00 €* / 1 Kg)

5,00 €*

In den Warenkorb



HalbKnole BIO

Reines Dinkelbrot, rustikal gebacken

Inhalt: 0,5 Kg (10,00 €* / 1 Kg)

5,00 €*

In den Warenkorb



Hiesig BIO

Reines Dinkelbrot mit Saaten 100 % aus
der Region

Inhalt: 0,5 Kg (10,00 €* / 1 Kg)

5,00 €*

In den Warenkorb



KaiserEck BIO

Feines, saftiges Kasten-Weißbrot aus
langzeitgeführtem Weizensteig

Inhalt: 0,4 Kg (7,50 €* / 1 Kg)

3,00 €*

In den Warenkorb



KaiserStück BIO

Feines Weizenbrötchen aus
langzeitgeführtem Teig

Inhalt: 0,045 Kg (9,23 €* / 1 Kg)

0,60 €*

In den Warenkorb



KaiserVier BIO

Feines, vierfaches Weizenbrötchen)

Inhalt: 0,2 Kg (12,50 €* / 1 Kg)

2,50 €*

In den Warenkorb



KaiserWeiß BIO

Feines Weißbrot aus langzeitgeführtem
Weizensteig

Inhalt: 0,4 Kg (11,25 €* / 1 Kg)

4,50 €*

In den Warenkorb

Herausforderungen für die Zukunft

- Umsatzausweitung bei Bestandskunden (mehr Liefertage)
- Umsatzausweitung durch Akquise Neukunden auf Bestandstouren
- Verteilung der Produktion auf schwache Umsatztage
- Personalbedarf für Urlaubs- und Krankheitsvertretung, Produktion sowie Logistik und Büroarbeit
- Ausbau von Exklusiv-Produkten in Gastronomie/ Hotellerie



Voraussetzung für den Erfolg



Den eigenen Werten treu bleiben.

