

Check Up

N° 3 27. MÄRZ 2021

Back Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



SKLAVENARBEIT!

KÜRBISKERNE & SULTANINEN AUS XINJIANG VERBOTEN



**NEUE IMPULSE
FÜR DAS SORTIMENT**



**E-MOBILITÄT:
LADEMANAGEMENT**



**DIE SCHWEIZER
BEKOMMEN LUST AUF SAUER**

Liebe Leserinnen und Leser,

Wir, so wie Sie sicher auch, hatten auf weitere Lockerungsschritte in den Frühlingsmonaten gehofft. Doch die Lage erscheint absurd: Während Reisen nach Mallorca möglich sind, bleiben in Deutschland Hotels und Ferienwohnungen geschlossen – ebenso die Außen- und Gastronomie. Bis auf wenige Ausnahmen: In Rheinland-Pfalz setzt die Landesregierung auf regionale Lösungen. Seit dem 22. März dürfen Café- und



Restaurantgärten in Gegenden mit einer Inzidenz unter 100 wieder öffnen. Unter strengen Hygieneauflagen versteht sich. Gäste müssen zum Beispiel einen negativen Corona-Schnelltest vorweisen, der nicht älter als 24 Stunden ist. Ministerpräsidentin Malu Dreyer, sieht dies als wichtiges

Signal an die Gastronomie, das lange überfällig ist. Wann erarbeitet die Bundesregierung endlich ein akzeptables Öffnungskonzept?

In diesem Zusammenhang, haben wir Foodtrend-Experten gefragt, wie sich der Außer-Haus-Markt in Deutschland verändern wird, sobald die Gastronomie ihre Türen wieder öffnen darf. Worauf sollten sich Bäckereien und Café-Betreiber einstellen? Mit welchen Konzepten könnten sie am meisten punkten? Dabei blicken wir auch nach Israel und in die USA, wo bereits seit Ende Februar beziehungsweise Anfang März die Läden wieder geöffnet sind (ab Seite 18).

Um ein gesellschaftlich dringendes Thema, dem Wahren der Menschenrechte, geht es beim neuen Lieferkettengesetz, das spätestens im Sommer greifen soll. Bisher galt für Unternehmen nur eine Selbstverpflichtung. Die hat aber ungefähr so viel Bestand, wie die guten Vorsätze zum Neuen Jahr. Künftig sollen nun Unternehmen dafür sorgen, dass ihre komplette Lieferkette unter anderem frei von Sklaverei und Kinderarbeit ist. Bei Verstößen folgen Geldstrafen in Millionenhöhe. Die Briten waren in diesem Zusammenhang schneller: Bereits

seit vergangenem Jahr drohen Firmen empfindliche Geldstrafen, wenn sie Produkte und Rohwaren aus der chinesischen Region der Uiguren importieren, da dort die Angehörigen der muslimischen Minderheit in Arbeits- und Umerziehungslagern gesteckt werden. Moderne Sklaverei ist an der Tagesordnung. Wir haben führende Branchenexperten zum Lieferkettengesetz und seinen Auswirkungen auf deutsche Bäckereien befragt (ab Seite 12). Wenn das Lieferkettengesetz tatsächlich ernst genommen wird, dürfen dann auch keine Produkte mehr aus der Türkei importiert werden? Immerhin hat Präsident Recep Tayyip Erdogan per Dekret (ohne das Parlament zu befragen) mit sofortiger Wirkung den Austritt aus der Istanbul-Konvention verkündet. Kritiker sagen, es sei eine religiös-konservative Machtdemonstration. Das Übereinkommen des Europarats ist ein 2011 ausgearbeiteter völkerrechtlicher Vertrag mit verbindlichen Rechtsnormen gegen Gewalt an Frauen und häusliche Gewalt. Dennoch werden in der Türkei jedes Jahr rund 300 Frauen von ihren Ehemännern, Ex-Partnern, Brüdern oder anderen Männern aus dem nahen Umfeld umgebracht ...

Weitere spannende Themen: Die Schweizer entdecken die Lust auf sauer (S. 24), Rohstoff Buchweizen (S. 10), das richtige Lademanagement bei E-Mobilität (S. 32) und vieles mehr.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Paola Rentsch,
Chefin vom Dienst

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
e-mail: info@back.business



24

Die Schweizer entdecken die Lust auf sauer: Als Martin Mayer vor fünf Jahren die Bäckerei Vuailat in Uster bei Zürich übernahm, interessierte sich kaum jemand für Brote aus Sauerteig. Mittlerweile führt der Bäcker 15 verschiedene Varianten – sogar aus einer südafrikanischen Starterkultur.



18

Neue Impulse für das Sortiment: Wie wird der Außer-Haus-Markt in Deutschland sein, wenn die Gastronomie wieder öffnen darf? Welche Produkte sind gefragt? Wir haben Food-Experten befragt – mit Blick nach Israel und in die USA.



12

Lieferkettengesetz: In Uigurien/China wird in Arbeitslagern moderne Sklaverei betrieben. Um weltweit derartiges zu verhindern, nimmt das geplante Gesetz die Unternehmen in die Pflicht sicherzustellen, dass die gesamte Lieferkette frei von Menschenrechtsverletzungen ist.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Lieferkettengesetz: Sklavenarbeit! Kürbiskerne & Sultaninen aus Xinjiang verboten 12

ROHSTOFFE

Buchweizen punktet mit großer Aromenvielfalt 10

TRENDS

Neue Impulse für das Sortiment 18

BROTSSPEZIALITÄTEN

Überzeugen mit originellen Zutaten 22

Die Schweizer bekommen Lust auf sauer 24

ZUTATEN

Geschichten vom Goldrausch und Apfelgarten 28

Vegane Backtriebmittel 30

E-MOBILITÄT

Das richtige Lademanagement ist entscheidend 32

RUBRIKEN

Editorial 2

News/Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 38

Personalien und Termine 42

Produktneuheiten 44

Handelsregister 45

Wie kriegen Sie's gebacken? 46

Diesmal: RA Kerstin Dieter, spezialisiert auf Lebensmittel- und Markenrecht

Vorschau 04/2021; Impressum/Fotohinweis 47

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!**

 Integriertes Pestizid Monitoring
 




Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
 Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
 Tel.: +49 40 84 00 46 57
www.specialtybrokers.de/ipm

Fast jeder Dritte greift auf Altersvorsorge zurück

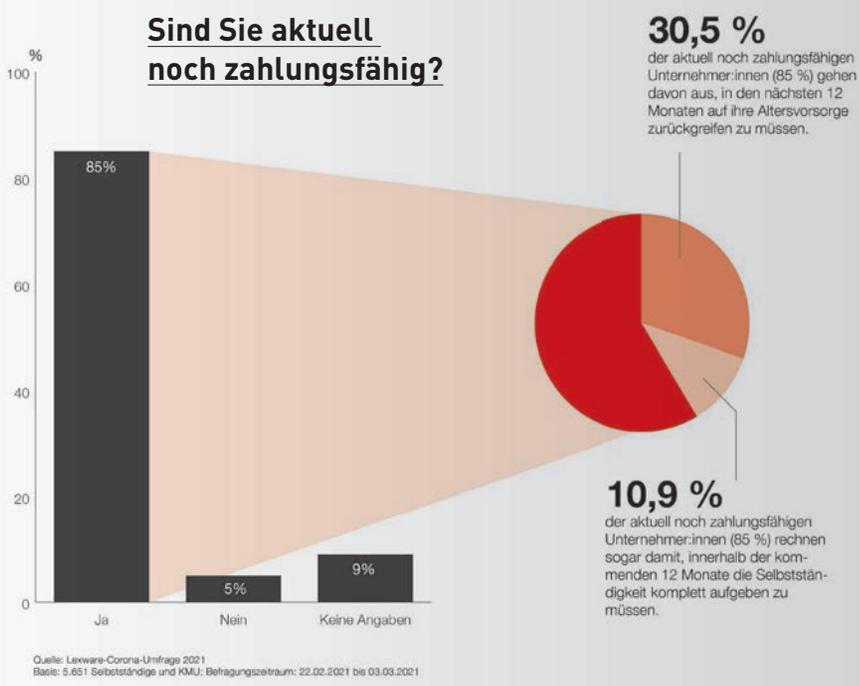
Das wirtschaftliche Resultat nach einem Jahr Corona? Auf den ersten Blick überraschend positiv: Rund 85 Prozent (84,9 Prozent) der befragten Unternehmerinnen und Unternehmern sind trotz Umsatzeinbußen aktuell noch zahlungsfähig. Das ergab eine aktuelle Umfrage des Softwareunternehmens **Lexware** unter 5.651 Selbstständigen, davon 929 Handwerksbetriebe, im März 2021. Doch 30,5 Prozent der aktuell noch zahlungsfähigen Selbstständigen (Handwerk: 21,9 Prozent) gehen davon aus, in den nächsten zwölf Monaten auf die

band der Gründer und Selbstständigen (VGSD) aus dem vergangenen Jahr.

Seit Beginn des ersten Lockdowns im März 2020 bietet die Regierung Selbstständigen unterschiedliche staatliche Hilfen zur Unterstützung an. Als hilfreichstes Instrument zur Schadensbegrenzung gilt das Kurzarbeitergeld, das am häufigsten mit der Note sehr gut (11,0 Prozent) oder gut (8,0 Prozent) bewertet wurde. In Summe scheint die staatliche Unterstützung für Selbstständige aber eher ernüchternd zu sein: So bewerteten alle Befragten, die mindestens eine staatliche Hilfsmaßnahme beantragt haben, die angebotenen Hilfen durchschnittlich mit der Note 3,9. Ein wenig überraschendes Ergebnis, wenn man bedenkt, dass über die Hälfte der Befragten die staatlichen Corona-Hilfen bis dato noch gar nicht oder nur teilweise erhalten hat (57,3 Prozent). Allein die Novemberhilfe hat 47,2 Prozent der Befragten noch nicht oder nur teilweise erreicht (Stand: 03. März 2021). Um dennoch weiterhin zahlungsfähig zu bleiben, haben Unternehmerinnen und Unternehmer 2020 einige praktische Maßnahmen ergriffen – 15,0 Prozent haben ausstehende Rechnungen geschrieben, jeweils 11,0 Prozent Kurzarbeit eingeführt und Eingangrechnungen später bezahlt.

Das Fazit lautet: Rund zwei von drei Befragten (63,0 Prozent; Handwerk: 64,0 Prozent) sind der Ansicht, dass es der Politik weitestgehend nicht gelungen sei, mit ihren Maßnahmen wirtschaftliche Sicherheit zu vermitteln. In einer vergleichbaren VGSD-Befragung während des ersten Lockdowns im April 2020 sagte das jeder zweite (51,3 Prozent). Somit ist der Anteil binnen eines Jahres um rund 24,0 Prozent gestiegen. Nur eine beziehungsweise einer von 13 Selbstständigen ist hingegen der Meinung, die Vermittlung wirtschaftlicher Sicherheit sei der Politik eher schon oder vollkommen gelungen – 2020 waren dieser Überzeugung noch 25,8 Prozent und somit knapp doppelt so viele.

Neben der schleppenden Auszahlung zugesagter Hilfen ist ein weiterer möglicher Grund für die geringe Zufriedenheit mit den staatlichen Maßnah-



für ihre Altersvorsorge vorgesehenen Ersparnisse zurückgreifen zu müssen. Rund jeder Neunte rechnet sogar damit, binnen eines Jahres die Selbstständigkeit komplett aufgeben zu müssen.

Ein Grund dafür sind die Umsatzeinbußen: Jeder fünfte Selbstständige (19,8 Prozent) verzeichnet einen monatlichen Umsatzrückgang von mehr als 75 Prozent. Bei Handwerksbetrieben liegt der Anteil mit 7,8 Prozent darunter, während er in den vom Lockdown besonders betroffenen Branchen sogar deutlich darüber liegt (Gastronomie: 58,1 Prozent). Während des ersten Lockdowns im Frühjahr 2020 waren die Einbußen im Handwerk deutlich höher als jetzt: 34,4 Prozent verzeichneten damals einen Umsatzrückgang von mehr als 75 Prozent. Das zeigen Daten einer Umfrage vom Ver-

men die Tatsache, dass Selbstständige sich gegenüber Angestellten benachteiligt fühlen: 67,3 Prozent sehen sich insgesamt eher oder viel schlechter gestellt. Vor einem Jahr sagten das mit 41 Prozent deutlich weniger, während sich ebenso viele (39,9 Prozent) sogar eher oder deutlich besser gestellt sahen. Dieser Anteil liegt 2021 nur noch bei 5,3 Prozent. Bei allen Herausforderungen und existenziellen Unsicherheiten gibt es einen positiven Aspekt der Krise: Die dringend notwendige digitale Transformation und Flexibilisierung von KMU hat an Fahrt aufgenommen. 16,6 Prozent der befragten Selbstständigen haben ihr Angebot, ihr Geschäftsmodell oder ihre Zielgruppe angepasst. Gegenüber 2020 hat sich unter diesen der Anteil der Unternehmen verdoppelt, die angeben, dass sie Änderungen an ihrem Business dauerhaft vornehmen: von 10,2 Prozent 2020 auf 22,9 Prozent 2021.

Auch im Bereich der Digitalisierung hat die Pandemie eine Katalysatorfunktion eingenommen: 46,2 Prozent geben an, dass sich der Digitalisierungsgrad in mindestens einem der Bereiche Produkte/Dienstleistungen, interne Geschäftsprozesse und Kundenberatung/Vertrieb erhöht habe. Im April 2020 sagten das 31,0 Prozent der Befragten. Am häufigsten wurden im Handwerk interne Geschäftsprozesse digitalisiert, das gaben 27,5 Prozent der Handwerksbetriebe an (Selbstständige insgesamt: 30,5 Prozent). Der Grad der Digitalisierung bei der Kundenberatung/dem Vertrieb hat sich bei 23,2 Prozent erhöht (Selbstständige insgesamt: 24,4 Prozent), bei Produkten beziehungsweise Dienstleistungen bei 16,2 Prozent (Selbstständige insgesamt: 24,4 Prozent). PR

Strafzölle für Feine Backwaren ausgesetzt

US-Präsident Joe Biden und die Präsidentin der EU-Kommission Ursula von der Leyen haben sich darauf verständigt, die zwischen den USA und der Europäischen Union gegenseitig verhängten Strafzölle vorübergehend für vier Monate auszusetzen. Hiervon profitieren laut **Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie** (BDSI) nicht nur die Hersteller von Feinen Backwaren, deren Exportgeschäft in die USA innerhalb der vergangenen 16 Monate stark eingebrochen ist, sondern auch die Unternehmen, die US-Rohwaren, etwa Pistazien und Erdnüsse, verarbeiten. Auslöser der



Teuer In den USA wurde seit 2019 ein Viertel des Zollwertes Feiner Backwaren als Strafzoll von deutschen Exporteuren erhoben

im Oktober 2019 eingeführten Strafzölle ist ein Handelsstreit um rechtswidrige Subventionen im Flugzeugbau. Auf gesüßte Kekse und Waffelprodukte, die in Deutschland produziert und in die Vereinigten Staaten exportiert werden, wurden seither Strafzölle von 25 Prozent erhoben. Die deutsche Süßwarenindustrie als unbeteiligte Branche hat darunter sehr gelitten, denn die USA sind das mit Abstand größte Exportland für deutsche Süßwarenunternehmen außerhalb der EU.

„Die mittelständischen, überwiegend von Familien geführten Unternehmen sind durch die Einführung der US-Strafzölle im wichtigen, aber im Geschäftsaufbau sehr herausfordernden US-Süßwarenmarkt innerhalb eines guten Jahres um vier Jahre zurückgeworfen worden“, erläutert **Dr. Carsten Bernoth, Hauptgeschäftsführer** des BDSI, die katastrophalen Auswirkungen des Handelsstreits. Aufgrund der überragenden Bedeutung des US-Marktes für die Branche sei die beschlossene Aussetzung der Strafzölle ein positives Signal, da es hier um die Zukunft von Standorten in Deutschland gehe. „Die Politik muss jedoch zwingend eine dauerhafte Lösung herbeiführen, um weiteren Schaden von der Branche abzuwenden“,

Von Bäcker Für Bäcker
unabhängig – problemorientiert – praxisnah



Backstuben – Projektierung:

- > Grundlagenermittlungen
- > CAD-Produktions-Planung

www.baeckereitechnologie.de
FU & WhatsApp: +49 171 3395 663

Personal Coaching:

- > Strategie entwickeln
- > Unternehmenskultur erarbeiten



Produktionsberatung:

- > Technologische Erneuerungen begleiten
- > Qualitäts- u. Nachhaltigkeits-Bewusstsein stärken

ERFA-Kreise / Für Praktiker:

Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen
Ein fachliches Netzwerk für Produktion & Verkauf

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 15 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

betont Bernoth. Vorübergehende Hilfe für die deutschen Unternehmen könnte die Einrichtung eines europäischen Ausgleichsfonds zur Entschädigung Unbeteiligter bei der Verhängung von Strafzöllen auf Waren unbeteiligter Branchen bei Verfahren der **World Trade Organisation** (WTO) bringen. Einen solchen Fonds hatte die **Stiftung der Familienunternehmen** vorgeschlagen und der BDSI unterstützt diesen Ansatz. Länder wie die USA und China verfügen bereits über entsprechende Instrumente.

Die von den US-Strafzöllen betroffenen Unternehmen verloren mengenmäßig im Jahr 2020 gegenüber dem Vorjahreszeitraum insgesamt 7,6 Prozent ihrer Ausfuhren. Dass der Rückgang nicht noch gravierender ausfiel, ist allein dem Umstand geschuldet, dass die deutschen Hersteller von Feinen Backwaren alle Anstrengungen unternommen haben, um trotz finanzieller Belastungen und ohne Rücksicht auf Rentabilität weiterhin im strategisch wichtigen US-Markt präsent sein zu können. PR

Kamps backt jetzt auch für Aldi Süd

Seit Anfang März beliefert die Schwalmtaler Bäckerei **Kamps** (400 Filialen) in einer exklusiven



Kampsprodukte werden bei Aldi Süd mit Plakaten, Bannern und Preisstreifen beworben

Kooperation Filialen von **Aldi Süd** im Raum von Mönchengladbach/Nordrhein-Westfalen täglich mit einem ausgewählten Sortiment von frischen Backwaren. Gestartet wird zunächst in elf Filialen in Mönchengladbach, Meerbusch-Osterath, Brüggen, Nettetal-Lobberich, Tönisvorst und Viersen-Süchteln. Bis Ende April folgen zwei weitere, je eine in Kaarst und eine in Korschenbroich-Kleinenbroich. Zum Sortiment der täglich frisch gelieferten Kamps-Produkte gehören neben süßen Teilchen, wie Franzbrötchen oder Streuseltaler, auch rustikale Brote, wie beispielsweise das Oberländer oder das Kamps Eck und überbackene Brötchen, wie das Käse-Paprika- oder das Käse-Speckbrötchen. Die Backwaren werden in der „Meine Backwelt“-Auslage oder in einer zusätzlichen Backwarenausgabe neben dem Backautomaten angeboten und besonders ausgezeichnet. PR/IK

Schnelltest: Ein Mal pro Woche für Beschäftigte

Eigentlich wollte die Bundesregierung alle Unternehmen dazu verpflichten, wöchentlich einen Schnelltest bei allen Beschäftigten durchzuführen, die vor Ort und nicht im Home-Office arbeiten. So wurde es in der Ministerpräsidentenkonferenz im Rahmen der Verlängerung der Corona-Arbeitsschutzverordnung Anfang März beschlossen. Die Testpflicht ist nun vom Tisch und wurde in eine Selbstverpflichtung abgeschwächt. Der Grund: Man konnte sich nicht auf konkrete Maßnahmen zur Umsetzung einigen. Wichtige Fragen zur Finanzierung und Beschaffung der Schnelltests blieben im Beschluss unbeantwortet. Als Kompromisslösung und um eine gesetzliche Verpflichtung abzuwenden, legten die Spitzenverbände der Wirtschaft, darunter der **Zentralverband des Deutschen Handwerks** (ZDH) eine Erklärung vor, in der sie die Unternehmen dazu aufrufen, ihren Beschäftigten entweder Selbsttests zur Verfügung zu stellen beziehungsweise selbst Schnelltests durchzuführen, um Infektionen frühzeitig zu erkennen. Die großflächigen Testungen können in der Pandemie-Bekämpfung ein geeignetes Mittel sein, die weitere Ausbreitung des Virus einzudämmen, indem Infektionen früh aufgedeckt und so größere Corona-Ausbrüche verhindert werden können.

Dass dies eine sinnvolle Strategie sein kann, zeigt das aktuelle Beispiel der Bäckereikette **Rat-**



Betrieb am Laufen halten Masken plus wöchentliche Schnelltests verbessern den Schutz vor einem Infektionsausbruch im Unternehmen, da symptomfreie Infizierte erkannt und isoliert werden können.

dazu mit den Mitarbeitern eine Vereinbarung finden, wo und wie die Tests durchgeführt werden“, empfiehlt **Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider**. Die Tests stünden mittlerweile in ausreichendem Maße zur Verfügung und würden im Großhandel für rund 2,50 Euro pro Stück erhältlich sein. Bei 100 Mitarbeitenden summieren sich die Kosten auf rund 1.000 Euro im Monat. Deshalb wolle sich der Verband weiter dafür einsetzen, dass die Kosten durch den öffentlichen Haushalt übernommen werden. IK/PR

schiller in Holzkirchen/Bayern. Nachdem bei Mitarbeitenden in der Produktion Covid-19 diagnostiziert wurde, führte das Unternehmen zwei Mal pro Woche eine Reihentestung bei allen Beschäftigten durch und konnte somit einen größeren Corona-Ausbruch, der den Betrieb stillgelegt hätte, verhindern. Denn es wurden auch symptomfreie Mitarbeitende positiv getestet. Auch der **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** unterstützt den Appell der Spitzenverbände und empfiehlt seinen Mitgliedern, Selbsttests für die Beschäftigten anzubieten. „Die Umsetzung geht dabei mit organisatorischen Herausforderungen für die Betriebe einher. Diese sollten

Gesetz für weniger Bürokratie noch 2021

Die Bundesregierung will noch vor den Wahlen ein Bürokratieabbaugesetz auf den Weg bringen. Hierfür hat eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe 22 Maßnahmen vorgelegt, die für Unternehmen spürbare Entlastung bringen sollen. Dies betrifft zum Beispiel die Einführung eines Rechtsanspruchs auf verbindliche Auskünfte der Finanzämter, zeitnahe Betriebsprüfungen und die Schaffung eines Basisregisters für Unternehmensstammdaten mit einer bundeseinheitlichen Wirtschaftsnummer zum Reduzieren von Statistikpflichten und Vermeiden von mehrfacher Datenerhebung. PR

LEH erhöht Preisdruck auf die Zulieferer

Die Einkäufer der Supermarktketten Globus, Rewe und Edeka erhöhen den Druck auf ihre Zulieferer, heißt es aus internen Quellen. Davon betroffen sind auch die Bäckereien, die zum Beispiel für Handelsmarken produzieren. PR



25 qualifizierte Fachkräfte durch Social Media Recruiting

KOSTENLOSE POTENZIALANALYSE



aramaz-digital.de/baecker-mitarbeitersuche



REFERENZEN



Höflinger Müller: neuer Brezn Concept Store



Hippe Zutaten Brezn mit Hummus oder Croissant mit Marshmallows – auf jeden Fall nicht gewöhnlich

Die Münchener Bäckereikette **Höflinger Müller** (130 Filialen in Bayern) geht mit einer Bayerischen Fast-Food-Kette an den Start: In „The Brezn Concept Store“ wird die Traditionsbackware neu interpretiert. Die Läden wollen mit frischen Brezn in Original Wiesn-Qualität und modernen Belägen den Geschmack der urbanen Kundschaft treffen. „The Hummus Concept“ mit Granatapfelkernen, „The Caprese Concept“, aber auch Klassiker wie das „The Butter Concept“ sind im Angebot. Dazu Avocado, Thunfisch, Spiegelei. Zum Nachtsch gibt es „The Marshmallow Croissant“ mit Lavazza-Kaffee aus Siebträgermaschinen. Im Angebot sind auch warme Speisen wie Breznknödel mit vegetarischer Bratensauce oder mit Schwammerlsauce. Für Knabberfreunde wird das Laugengebäck getrocknet und mariniert: „The Brezn Explosion“. Die Markenkommunikation ist ebenso gar nicht krachledern. „Hea-

ven is a Brezn on Earth“ heißt es da. Oder, durchaus anzüglich: „Morgenlatte, ganztägig“.

Der erste The Brezn Concept Store wurde jetzt in Nürnberg eröffnet, weitere sollen folgen. Die Location-Scouts sind ausgeschwärmt. Bereits fest geplant: Wien, Berlin, München. **Inhaber Franz Höflinger** freut sich über den erfolgreichen Start seines neuen Konzepts: „Jeder liebt Brezn. Jetzt servieren wir sie mal ohne Bierdimpfligkeit, sondern wirklich modern.“ Wenn es in Bayern gern heißt „Laptop und Lederhose“, ist auch klar, in welche Richtung The Brezn Concept Store eher marschiert. Stichwort ‚upgrade‘: Brezn 4.0. PR



NRW: Sonderförderung nachhaltiges Wirtschaften

Unternehmen, die in fortschrittliche Produktions- oder Recyclingtechnologien investieren wollen, profitieren von einem neuen Corona-Sonderprogramm. Das Land Nordrhein-Westfalen



8 | 27. März 2021



The Brezn Concept Store wurde von der Münchener Kreativagentur **The Wunderwaffe** entwickelt – vom Sortiment über Ladendesign bis Brezn-Tüte

(NRW) stellt bis zu zehn Millionen Euro für den Ausbau der Kreislaufwirtschaft im Sinne einer Circular Economy und zur Steigerung der Ressourceneffizienz in produzierenden Unternehmen zur Verfügung. Mit einer Förderquote von bis zu 60 Prozent ist NRW damit Vorreiter bei der Unterstützung klimaschonender Verfahrenslösungen. PR

Rational-Aktie: Erst Höhenflug, dann Sturz

Der Großküchenausrüster **Rational** stellt die Anleger auch im neuen Jahr auf Belastungen durch die Pandemiemaßnahmen ein. Dies sorgte im Februar an der Börse für Verkaufsdruck und Kursverluste von gut 10,52 Prozent auf 706,00 Euro. Damit landeten die Papiere, die zuvor noch rekordhohe 888 Euro gekostet hatten, auf das tiefste Niveau seit November vergangenen Jahres. Den meisten Analysten ist die Aktie der Rational-Gruppe eh zu teuer. Sie wurde im Februar von 13 Analysten unter die Lupe genommen. Vier Experten empfehlen das Halten, neun Analysten stufen das Papier mit Verkaufen ein.

Auch **Analyst Peter Rothenaicher** von der **Baader Bank** bekräftigte seine Verkaufsempfehlung: Vor allem die Ebit-Marge liegt deutlich unter der Konsensschätzung für 2021, selbst wenn der Ausblick vor dem Hintergrund der Unsicherheiten durch Corona wohl besonders vorsichtig sei. Der Experte der Privatbank sieht sich in seiner ohnehin skeptischen Einstufung mit einem Kursziel von 530 Euro bestätigt. Den Verkauf mit einem noch niedrigeren Kursziel von 500 Euro setzt **Analyst Alexander Neuberger** vom **Bankhaus Metzler** an. Der Aktienkurs des Großküchenausstatters spiegle inzwischen die beste aller Welten wider, während dessen Kunden mit der größten Krise seit Jahrzehnten zu kämpfen hätten, schrieb der Experte in seiner aktuellen Studie. Aus heutiger Perspektive sei mit einer Erholung der europäischen und amerikanischen Gastronomie vor dem Sommer nicht zu rechnen. Somit sei Asien der einzige Lichtblick, wo Rational aber weniger als 20 Prozent des Umsatzes erwirtschaftete. Die **Privatbank Berenberg** hat das Kursziel hingegen für Rational nach vorläufigen Jahreszahlen von 620 auf 625 Euro angehoben und die Einstufung auf „Hold“ belassen. Der Ausblick des bayrischen Unternehmens auf 2021 sei nicht so schlimm, wie er auf den ersten



Bayern's Best 50 Die **Rational AG** wurde dieses Jahr zum 5. Mal mit dem bayerischen Mittelstandspreis ausgezeichnet. Geehrt werden damit die 50 wachstumsstärksten, mittelständischen Unternehmen, die in den vergangenen Jahren die Zahl ihrer Mitarbeiter und ihren Umsatz überdurchschnittlich steigern konnten.

Blick aussehe, schrieb **Analyst Philippe Lorrain** in einer Anfang März vorliegenden Studie. Das trotz gesenkter kurzfristiger Schätzungen angehobene Kursziel begründete er mit dem weiter in die Zukunft verschobenen Bewertungszeitraum für die Aktie.

Im vergangenen Jahr hatte Rational wegen der Auswirkungen der Pandemie deutlich weniger verdient. Die Umsätze waren um 23 Prozent auf 650 Mio. Euro gesunken, die Ebit-Marge schrumpfte von 26,5 Prozent auf 16,4 Prozent, wie das Unternehmen bereits Anfang Februar mitgeteilt hatte. Die Unvorhersehbarkeit von Lockerungen oder Verschärfungen der Corona-Schutzmaßnahmen verunsicherten viele Kundinnen und Kunden vor allem in der Hotellerie und Gastronomie, hieß es seitens des Unternehmens. Eine präzise Prognose sei nur schwer möglich. Rational gehe daher für 2021 beim Umsatz lediglich von einem leichten Wachstum aus. Die operative Marge (Ebit-Marge) solle auf dem Vorjahresniveau bleiben. Zugleich betonte das Unternehmen aber, die Lage sei mittel- bis langfristig unverändert gut. „Mit einem Abflachen der Corona-Effekte und dem Einsetzen der Wirkung der zahlreichen Finanzhilfen dürften sich die Marktumstände voraussichtlich normalisieren“, hieß es in einer Mitteilung. PR

Buchweizen punktet mit großer Aromenvielfalt



Geschmacks- & Verarbeitungstest der Universität Hohenheim mit Brot, Blinis und Buchweizen-Reis

Back- und Kochtests überraschen alle involvierten Experten: Je nach Zubereitung entwickelt dieselbe Sorte ein komplett anderes Aroma.

Vom Arme-Leute-Essen zum nachhaltigen Trendlebensmittel: Buchweizen ist aus der glutenfreien Ernährung längst nicht mehr wegzudenken, doch Forschungstests zeigen, dass das Pseudogetreide noch viel mehr Möglichkeiten bietet. Ein Forschungsteam der Stuttgarter **Universität Hohenheim** hat gemeinsam mit **Bäckermeister** und **Brotsommelier Steffen Leonhardt** aus Bretten sowie **Marius Tim Schlatter**, dem **Geschäftsführer** des Wirtshauses **Garbe** in Stuttgart-Plieningen, getestet, inwiefern sich 18 verschiedene Buchweizen-Sorten geschmacklich und in der Verarbeitung zu Brot und Blinis unterscheiden. Ihr Fazit: Bei allen war das Aroma der Brote, Blinis und der gekochten Buchweizenkerne hervorragend. Sie zeigen interessantes Potenzial in den Verarbeitungsqualitäten.

Intensiver Geschmack ohne Gewürze

Das Ergebnis hat alle Experten positiv überrascht: Die Sorten unterschieden sich nicht nur untereinander in Geschmack und Verarbeitung – sondern auch von Gericht zu Gericht. „Bei den gekochten Buchweizenkernen war der Aromunterschied so ausgeprägt, dass ich mir sicher war, dass wir die gleichen Unterschiede auch in den anderen Gerichten finden“, so **Professor Dr. Fried-**

rich Longin, „aber die geschmacksintensivste Buchweizenreis-Variante war bei den Blinis und dem Brot nur Aroma-Mittelmaß. Das zeigt, wie komplex Aroma ist, aber eröffnet Lebensmittelherstellern enorme Potenziale, wenn diese sich intensiver mit ihren Rohwaren beschäftigen.“ Marius Tim Schlatter schwärmt: „Das Besondere für mich: Buchweizen hat ein intensiv nussiges Aroma, welches sehr lange im Mundraum präsent bleibt. Wir können mit diesem einen Produkt somit viel Aroma in unser Gericht bekommen, ohne Gewürze.“ Auch die Verarbeitung sei vielseitig. Zusätzliche Versuche mit Buchweizenhonig waren ebenfalls äußerst vielversprechend, und so werde das Wirtshaus Garbe schon bald erste Gerichte mit Buchweizen in die Speisekarte aufnehmen.

Bereicherung für das Sortiment

Wegen des fehlenden Glutens sind Brote mit hohem Buchweizenanteil eine Herausforderung, der sich Brotsommelier Steffen Leonhardt gern stellt: „Brote auf Buchweizen-Basis sollten vorsichtiger geknetet werden und benötigen Vorstufen wie Quell- und Kochstücke oder Vor- und Sauerteige, um damit ein optimales Ergebnis zu erzielen. Das bedeutet für mich eine möglichst hohe Gebäckausbeute, ein intensives Aroma, eine längere Frischhaltung und eine gute Bekömmlichkeit der Backwaren.“ Buchweizenteige sollten außerdem nicht, wie es bei Brotgetreiden für eine bessere Bekömmlichkeit empfohlen wird, über Langzeitführung gekühlt werden, da dies den enzymatischen Abbau der Buchweizenbestandteile beschleunigt und somit ein geringeres Gebäckvolumen nach sich zieht. Der Umgang mit Buchweizen erfordere Fachwissen und Geschick sowie Freude und Mut am Experimentieren – dann stelle er eine Bereicherung für das Sortiment eines jeden Handwerksbäckers dar. Da der Buchweizen ein Pseudogetreide ist, muss ebenfalls bei der Brotherstellung beachtet werden, dass ein Anteil von 30 auf 100 Prozent Gesamtgetreideanteil nicht überschritten werden sollte, um eine stabile Krume zu gewährleisten.

Leonhardt bietet schon länger ein Brot mit Buchweizenanteil an. „Umso mehr hat mich der Unter-

schied der Brotvolumina bei den 18 Sorten überrascht. Für die Versuchsreihe nutzten wir eine Rezeptur mit 25 Prozent Buchweizenmehl und 75 Prozent Weizenmehl. Die Brotvolumina schwanken erstaunlicherweise um circa 20 Prozent. Wir benötigen zum Einsatz für die Backbranche Buchweizensorten, die das Brotvolumen nicht so stark beeinträchtigen.“ Seine Frau **Stefanie Leonhardt, Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk**, ergänzt: „Unsere Kunden beschäftigen sich intensiv mit dem Thema gesunde Ernährung. Buchweizen ist dabei nicht nur Getreide-Alternative, er besticht durch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und besondere Inhaltsstoffe.“

Wenig Ansprüche, viel Potenzial

Auch für die Landwirtschaft ist das Knöterichgewächs eine einfach anzubauende Sommerkulturart. „Buchweizen ist eine relativ anspruchslose Kulturart“, meint **Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger**, die gemeinsam mit ihrem Kollegen Prof. Dr. Longin das Buchweizenanbauprojekt betreut. „Er wächst auch auf kargen Böden mit einer kurzen Vegetationszeit von gerade einmal 100 Tagen. Sein Stickstoffanspruch ist gering, sodass Buchweizen nicht gedüngt werden muss. Allerdings ist sein Ertragspotenzial etwa nur halb so groß wie das von Sommergetreide“, sagt Graeff-Hönninger. Deswegen arbeitet das Forscherteam an einem alternativen Anbausystem – den Buchweizen als Zweitkultur nach Grünroggen oder einer frühreifenden Kartoffel Mitte Juni auszusäen. „Solange früh reifende Buchweizensorten gewählt werden, scheint dieser für Buchweizen späte Aussattermin nur minimale Ertragsverluste zu bringen und trotzdem noch rechtzeitig im September abzureifen“, erklärt Longin erste Versuchsergebnisse. Und die Anbauexpertin Graeff-Hönninger ergänzt: „Der Landwirt kann so auf ein und demselben Feld zwei Kulturen in einem Jahr anbauen und muss nicht alleine vom Ertrag des Buchweizens leben. Er bietet dem Landwirt sozusagen eine zusätzliche Anbau- und Einnahmequelle. Dies macht die niedrigen Erträge wieder wett.“

Mehr Biodiversität und Vielfalt

Seine späte Anbauzeit mache den Buchweizen zu einer idealen Insektenweide, sagt **Claus-Peter Hutter, Leiter der Umweltakademie Baden-Württemberg und Ehrensensator der Universität Stuttgart**, „Buchweizen bietet Insekten eine Nahrungs-

quelle zu einem Zeitpunkt, wenn alle anderen Kulturarten und auch viele Wildpflanzen längst verblüht sind. Damit kann die Vielfalt von nützlichen Insekten in der Landwirtschaft deutlich erhöht werden. Neben Honigbienen werden die Buchweizenfelder vor allem von Wildbienen und anderen Insekten wie Schmetterlingen, Käfern und Heuschrecken aufgesucht. Dies ist wiederum Basis für viele Feldvögel und andere Tiere der Offenlandschaft.“

Und Gastronom Schlatter ergänzt: „Buchweizenhonig ist polarisierend in seinem Geschmack, aber ich kann ihn mir als ideale Zutat bei charaktervollen Desserts oder als Lack gemeinsam mit Wild- und Gartenkräutern zum Glasieren von Bachforellen oder Wildfleisch vorstellen. Durch sein vollmundig würziges und zugleich intensives Aroma finde ich die Verwendung bei veganen und nachhaltigen Gerichten sehr spannend.“

Stabile Wertschöpfungskette und faire Preise

„Eine Etablierung alternativer Kulturarten erfordert ein klares Konzept“, sagt Longin. Damit sich ein Anbau für die Landwirte lohne, müsse es gelingen, wenige heimische Buchweizensorten zu züchten und stabile Wertschöpfungsketten mit fairen Preisen zu schaffen. Wie dies funktionieren kann, hat Longin die letzten zehn Jahre an Einkorn, Emmer und Dinkel erarbeitet. „Bereits mit unseren Veranstaltungen für Praktiker aus Landwirtschaft, Müllerei, Bäckerei, Cerealien- und Teigwarenindustrie zu Einkorn, Emmer und Dinkel zeigt sich, wie wichtig es für die Praxis ist, dass es eine gut funktionierende Wertschöpfungskette gibt.“ Dazu gehöre einerseits die Information für den Landwirt zum Anbau der alternativen Kulturarten und eventuelle Besonderheiten. „Faire Preise werden durch den Konsum bestimmt. Wir haben aber bereits bei unseren Versuchen zu Einkorn und Emmer festgestellt, dass eine Steigerung des Konsums aktuell vor allem daran scheitert, dass der Endverbraucher diese Arten gar nicht kennt.“ Andererseits sei es genauso wichtig, weiter an alternativen Kulturpflanzen zu forschen und die Öffentlichkeit über diese nachhaltigen Alternativen zu informieren, die so viel für eine vielfältige Landwirtschaft und zum Naturschutz beitragen können. „Es lohnt sich, auch mal über den Tellerrand hinauszublicken und statt dem Weizenmisch- auch einmal ein Brot mit viel Buchweizen zu kosten.“ PR

SKLAVENARBEIT!

Kürbiskerne & Sultaninen aus Xinjiang verboten

Aus der Ferne betrachtet mutet die autonome Region der Uiguren wie ein verschlafenes Bergidyll an. Vom Gipfel aus bietet sich eine weite Sicht auf Flüsse, Seen, Wüsten, Oasen, Steppen und Wälder. Nur wer genau hinsieht, entdeckt die Arbeits- und Umerziehungslager, errichtet von der chinesischen Regierung. Hier schufteten laut Menschenrechtlern unter unmenschlichen Bedingungen die Angehörigen der muslimischen Minderheit. Wegen dieser Art moderner Sklaverei sind in den USA und in Großbritannien seit kurzem Produkte und Rohwaren aus Xinjiang verboten, wie etwa Baumwolle, Kürbiskerne oder Sultaninen. Bei einem Verstoß drohen drakonische Geldstrafen. In Deutschland hat das Bundeskabinett Anfang März einen Gesetzentwurf beschlossen, dass Unternehmen verpflichtet dafür zu sorgen, dass ihre Lieferkette frei von Menschenrechtsverletzungen ist – mit weitreichenden Haftungsfolgen für Bäckereien und Cerealienhersteller.

Weltweit größtes Logistikprojekt Die Provinz Xinjiang liegt im Nordwesten Chinas und ist etwa 4,6-mal so groß wie Deutschland. Von hier beginnt die Eisenbahntrasse der Seidenstraße, deren Handelsweg bis nach Rotterdam führt.

Die US-Regierung schätzt die Zahl der in Umerziehungslagern inhaftierten Angehörigen muslimischer Minderheiten zeitweise auf mehr als eine Million. China spricht dabei von Berufsbildungseinrichtungen, die freiwillig besucht würden. „Die Misshandlung in Xinjiang ist so schwerwiegend, dass es nach internationalem Handeln schreit“, sagt jedoch der **Chef von Human Rights Watch (HRW), Kenneth Roth**. Auch für den britischen **Außenminister Dominic Raab** sei es eine moralische Pflicht. Daher drohen Firmen seit Ende vergangenen Jahres empfindliche Geldstrafen und der Ausschluss von Lieferungen

für die öffentliche Hand, wenn sie Produkte und Rohwaren aus der Region der Uiguren importieren. „Unser Ziel ist ganz einfach, dass kein Unternehmen, das von Zwangsarbeit in China profitiert, im Vereinigten Königreich Geschäfte machen kann und dass kein britisches Unternehmen in diesen Lieferketten involviert ist“, sagt Raab. Firmen müssen nun ihre Lieferketten sorgfältig überprüfen. Daher verlangt **Tesco**, Großbritanniens größte Supermarktkette, von seinen Zulieferern eine schriftliche Garantie, dass sie zum Beispiel keine Kürbiskerne oder Sultaninen aus Xinjiang handeln beziehungsweise verarbeiten. Das betrifft natür-