

Check Up

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

GLOBAL

Die größten Backwaren-hersteller der Welt



Liebe Leserinnen und Leser,

ein neues Jahr ist angebrochen – eines, dem viele Menschen hierzulande erwartungsfroh und besorgt zugleich entgegenblicken. Zwar birgt jedes neue Jahr naturgemäß Chancen und Risiken, doch in 2025 scheinen bereits die ersten Wochen und Monate darüber zu entscheiden, was wir vom restlichen Jahr erwarten können. In weniger als 35 Tagen wählt Deutschland eine neue Regierung, die es einerseits nicht allzu schwer haben dürfte, das Image der vorherigen zu überbieten. Andererseits zeigen die Umfragewerte schon seit Monaten, dass die Parteien der demokratischen Mitte bei dieser Wahl vermutlich historisch schlecht abschneiden und somit das gesamte politische System auf eine harte Probe gestellt werden könnte.

Deshalb ist die Lage unserer Demokratie auch eines der Themen unseres diesjährigen Global-Heftes – und zwar im Hinblick auf den Stellenwert von Bäckereien und Cafés für die Gesellschaft. Der Soziologe und Autor Rainald Manthe hat diesen für sein aktuelles Buch „Demokratie fehlt Begegnung. Über Alltagsorte des sozialen Zusammenhalts“ untersucht und gibt ab Seite 20 einen Einblick in seine Erkenntnisse. Er legt dar, wie sehr das gesellschaftliche Vertrauen in Deutschland in den letzten Jahren gesunken ist, und zeigt auf, inwiefern Begegnungsorte wie Bäckereien und Cafés dazu beitragen können, diese Entwicklung aufzuhalten.

Viel unmittelbarer als hierzulande ist die Demokratie weiterhin in der Ukraine bedroht. Nächsten Monat jährt sich der russische Überfall auf das Land zum dritten Mal. Seither kämpft die Ukraine um ihre Existenz – und die Versorgung ihrer Bürgerinnen und Bürger. Dabei wird sie kräftig vom Welternährungsprogramm der Vereinten Nationen unterstützt. Dieses hat Ende 2024 mehrere Bäckereien in Frontregionen mit wichtigen Maschinen ausgestattet. Ab Seite 12 stellen wir Ihnen einen der Betriebe vor: die Bäckerei Novodonet'ske von Vlad und seiner Mutter Svitlana.

Internationales Geschehen spielt in dieser Global-Ausgabe auch ab Seite 16 eine zentrale Rolle: Dort erwartet Sie wie gewohnt unsere Tabelle der umsatzstärksten Backwarenhersteller der Welt und der Milliarden-Bäcker-Nationen in Europa.



Mitarbeiterinnen der Bäckerei Novodonetske gehen motiviert ihren Tätigkeiten nach, obwohl sie nur rund 30 Kilometer von der ukrainischen Frontlinie entfernt sind.

Unter die Lupe genommen haben wir dieses Mal für Sie Mehrfachrückstände von Pestiziden in Sultaninen. Welche Wege Bäckereien gefunden haben, um diese möglichst zu reduzieren, und warum sie künftig wohl weniger auf türkische konventionelle Rohware setzen können, lesen Sie im ersten Teil unseres zweiteiligen Artikels ab Seite 4.

Ein weiteres Thema, das die meisten Unternehmer auch in diesem Jahr umtreiben wird, ist das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz. Auch, wenn verschiedene Regierungspolitiker schon vor mehreren Monaten versprochen, es abzuschaffen oder zumindest drastisch abzuändern, ist das Gesetz weiterhin in seiner ursprünglichen Form gültig. Wie lange dies noch der Fall ist und welche Pläne die neue Regierung damit verfolgt, steht in den Sternen. Ab Seite 26 in dieser Ausgabe verrät Rechtsanwalt Daniel Roßbach, wie Betriebe sich in der aktuellen Lage für sämtliche Eventualitäten in Bezug auf ihre Lieferketten wappnen können.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Check Up

Back.Business

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

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Risikoreich: Pestizidspuren in Rosinen	4
---	---



Mehrfachrückstände von Pestiziden in Rosinen sind ein Dauerproblem. Denn über die Wechselwirkung der Mittel ist bislang wenig bekannt. Wie die Branche damit umgeht, warum wohl künftig weniger Ware aus der Türkei bezogen werden kann und verstärkt auf andere Ursprünge gesetzt werden muss, lesen Sie ab Seite 4.

GLOBALER BACKWARENMARKT

Wo Brotbacken gefährlich ist	12
Die umsatzstärksten Backwarenhersteller der Welt	16



Die Zusammenarbeit mit dem Welternährungsprogramm der Vereinten Nationen sichert die Existenz vieler Bäckereien an der ukrainischen Front. Davon profitiert auch der kleine Handwerksbetrieb im Gebiet Donezk von Vlad und seiner Mutter Svitlana. Im Jahr 2024 haben sie einen Generator und zwei neue Öfen gespendet bekommen und können nun ihre Heimatregion noch zuverlässiger mit dringend nötigen Backwaren versorgen.

GESELLSCHAFT

Bäckereien als Begegnungsorte der Demokratie	20
Die Gastwelt ist der größte Integrationsmotor in Deutschland	24

LIEFERKETTE

LkSG: Sicher ist, dass nichts sicher ist	26
--	----



Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz gilt weiterhin in seiner ursprünglichen Form – trotz gegenteiliger Versprechen von Politikern. Rechts-Experte Daniel Roßbach erklärt, wie Unternehmen mit dieser ungewissen Lage umgehen können.

TRENDS

Was 2025 bei Pinterest trendet	29
--------------------------------	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News	6
Internationale Kurzmeldungen	30
Produktneuheiten	34
Handelsregister	36
Impressum/Fotohinweis	37

Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Ingmar Krimmer, Inhaber und Geschäftsführer von Krimmers Backstub'	38
---	----

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

Integriertes Pestizid Monitoring
Farm to Fork
zertifiziert nach
Sedex | SMETA

SPECIALTY BROKERS **ÖZGÜR**

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm



Risikoreich: Pestizidspuren in Rosinen

Mehrfachrückstände von Pestiziden in Rosinen sind ein Problem, da über die Wechselwirkung mehrerer solcher Pestizide bislang wenig bekannt ist. Wie die Branche damit umgeht und warum Bäckereien zukünftig wohl weniger auf konventionelle türkische Ware setzen können, lesen Sie im ersten Teil unseres zweiteiligen Artikels.

Text: Isabell Köster

Laut Zahlen des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) fallen Tafeltrauben immer wieder durch Mehrfachrückstände von Pestiziden auf. Demgemäß überraschen auch die jüngsten Testergebnisse in der Novemberausgabe (2024) des Verbraucher-Magazins Öko-Test kaum: „Verbotene Pestizide, Mehrfachrückstände von über 20 Spritzmitteln in ein und demselben Produkt und ein Schimmelpilzgift über dem gesetzlichen Grenzwert – acht von 24 Rosinen fallen in unserem Test durch“, schreibt Redakteurin Michelle Sensel. Negativ-Spitzenreiter im Test waren die ‚Globus Sultaninen‘, in denen 25 Pestizide und ein Wirkverstärker in Spuren gefunden wurden. Zwar waren diese in der gefundenen Konzentration nicht akut giftig, allerdings ist über die Wechselwirkung mehrerer solcher Pestizide und deren gesundheitliche Risiken auch im Spurenbereich bislang wenig bekannt. Ein kleiner Erfolg: „Als Reaktion auf unsere Testergebnisse wurden drei Produkte aus dem Verkauf genommen. Die Hersteller prüfen, wie es zu der hohen

Pestizidbelastung kommen konnte“, berichtet Sensel. Gründe, warum zum Teil Spuren von über 20 Pestiziden in dem Test nachgewiesen wurden, kann es Öko-Test zufolge viele geben. „Hersteller können zum Beispiel mehrere Wirkstoffe verwenden, die gegen unterschiedliche Krankheiten, Pilze und Insekten wirken sollen. Dafür werden teils auch Kombinationspräparate eingesetzt. Um Resistenzen bei Schaderregern vorzubeugen, können Wirkstoffe auch gezielt im Wechsel angewendet werden“, sagt Michelle Sensel und nennt damit einige wichtige Gründe. Doch auch während der Lagerung oder dem Transport können sich Pestizidrückstände von kontaminierten Behältern oder Förderbändern auf die Produkte übertragen. Geringe Rückstände könnten sogar von benachbarten Feldern stammen. Denkbar seien zudem Fehler bei der Anwendung der Wirkstoffe, hieß es vom BVL: „Auch eine nicht ausreichende Umsetzung der guten landwirtschaftlichen Praxis bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln kann nicht immer ausgeschlossen werden.“

Türkische Sultaninen sind Mangelware

Diese Problematik besteht erwartungsgemäß nicht nur bei Rosinen, die als Beutel-Ware im LEH angeboten werden, sondern auch bei Sultaninen, die in Backwaren wie Stollen, Rosinenstuten und Co. zum Einsatz kommen. Diese werden in der Regel aus der kernlosen Sultana-Traube hergestellt. Während Rosinen im Wesentlichen in Kalifornien, Süd-Afrika, Chile und Indien produziert werden, ist die Türkei lange der Hauptproduzent für Sultaninen gewesen. Doch die im Jahr 2022 aufgetretene Mehltau-Erkrankung hat viele Rebstöcke nachhaltig in Mitleidenschaft gezogen und in Kombination mit dem Klimawandel dafür gesorgt, dass dort im vergangenen Jahr erneut und zum zweiten Mal in Folge nur eine kleine Ernte eingeholt werden konnte. Zudem gibt es praktisch keinen Warenüberhang von der Ernte 2023. Türkische Sultaninen sind also inzwischen knapp und werden immer teurer. „Die hohen Preise für Sultaninen aus der Türkei haben dazu geführt, dass der Handel zunehmend nach günstigen Alternativen sucht“, sagt Sascha Hönig, Inhaber von Specialty Brokers, und langjähriger Spezialist im Handel mit Sultaninen. Doch seines Wissens gebe es in keinem anderen Land ein Anbauprojekt mit integrierter Pestizidüberwachung: „Im Rahmen des IPM-Anbauprojektes kann die komplette Rückverfolgung bis zum einzelnen Bauern gewährleistet und kontrolliert werden – über die Vegetationsphase bis zum getrockneten Endprodukt. Zudem wird eine begrenzte Anzahl von Pestiziden in niedriger Dosierung proaktiv eingesetzt und bei den zugelassenen Substanzen konnte eine sehr geringe Ausschöpfung der EU-Resthöchstmengehalten für Pestizide festgestellt werden“, so Hönig.

Rohware gezielt auswählen

Die Bäko München setzt aus diesen Gründen bereits seit Jahren ausschließlich auf Sultaninen aus dem türkischen Anbauprojekt. Für Geschäftsführer Helmut Wiedemann ist es zentral, schon durch die Auswahl der Herkunft Einfluss auf den Pestizidgehalt der Ware zu nehmen, denn: „Die Sultanine wird weltweit überwiegend in kleinbäuerlichen Strukturen in Ländern mit sehr niedrigem Pro-Kopf-Einkommen produziert und birgt daher hohe Risiken, die den Einsatz von Pestiziden bedingen und die Qualität beeinflussen, die im Lebensmittelbereich nur teilweise vertretbar ist“, so

Wiedemann. Ein völliger Verzicht auf Pflanzenschutzmittel sei jedoch vor allem aus Qualitätsgründen nicht möglich. Zudem sei im Laufe der Jahre die Liste der freigegebenen Pestizide immer kürzer geworden – und beschränke sich im IPM-Projekt ohnehin auf wenige ausgewählte. Dies hat allerdings auch seinen Preis. „Wir wissen, dass es günstigere Alternativen gibt, aber diese bergen aller Wahrscheinlichkeit nach ein höheres Risiko, das wir schon unseren Kunden zuliebe nicht eingehen wollen“, erläutert Wiedemann.

Eine ähnliche Philosophie verfolgt ein großer Hersteller von Rosinenstuten aus Ostwestfalen. Er setzt für seine Ganzjahresprodukte, die in großen Supermarktketten und Discountern im Bereich Marken sowie Eigenmarken angeboten werden, vollständig auf Rohware aus dem IPM-Projekt. Dafür nennt er eine Vielzahl von Gründen: „Zum einen geht es uns ganz klar um unsere eigene Gesundheit und die unserer Kunden. Zum anderen wollen wir keine negativen Schlagzeilen riskieren und Sultaninen stehen immer wieder im Fokus der Medien. Außerdem haben wir den Anspruch, so sauber wie möglich zu arbeiten“, heißt es vonseiten des westfälischen Bäckers. Auch Kuchenmeister, Backwarenhersteller mit Hauptsitz in Soest, bezieht nach eigenen Angaben den Großteil seiner konventionellen Sultaninen aus der Türkei. „Die Herkunft der Ware spielt eine wichtige Rolle, denn jedes Land hat seine eigenen Anbaustile, Traubensorten und Anbauarten. Für uns ist es entscheidend, dass die getrockneten Weinbeeren „ready to use“ sind – das bedeutet, dass sie möglichst frei von Fremdkörpern wie Kopfstielen, kleinen Stängeln oder Blättern sind. Diese hohen Reinigungsstandards setzen wir voraus, auch, wenn sie die Auswahl unserer Lieferanten einschränken“, sagt Uwe Trockels, Teil der Inhaberbefamie und verantwortlich für die Qualitätssicherung bei Kuchenmeister. Zudem habe das Unternehmen bei Wareneingang ein rigoroses Monitoring etabliert. „Wir stellen alle Container zur Untersuchung auf Pestizide und Toxine in Quarantäne, bevor die Rosinen zum Einsatz kommen. Das macht eigentlich kein anderer Hersteller. Zudem führen wir jährlich Lieferantenbewertungen durch, inklusive Bewertung der Anzahl an Pestiziden. Lieferanten mit Ergebnissen, die für uns nicht passend sind, fliegen raus“, so Trockels.

► Welche anderen Ursprünge es gibt und was für Erfahrungen die Hersteller damit gemacht haben, lesen Sie in der nächsten Ausgabe. ■