

ALLES AUS DER REGION

Mein Bauer – mein Müller – mein Bäcker

Bio ist in aller Munde. Auch die Bäckerei Sorger hat sich dem neuen Trend verschrieben: Bio ist kein leeres Versprechen und mehr als nur ein Genuss. Biologischer Landbau leistet einen entscheidenden Beitrag zur Natur.



◆ **Das Getreide fürs Sorger-Brot kommt von den Feldern von Martin Hamker und anderen steirischen Bio-Bauern**

STEINKELLNER, THAUSING (3)

Bereits im Jahr 2010 wurde vom Lebensministerium eine Umfrage in Auftrag gegeben, bei der die Trends beim Lebensmitteleinkauf erfragt wurden. Dabei wurde festgestellt, dass Essen und Trinken in Österreich einen sehr hohen Stellenwert haben: Es wird wieder vermehrt zu Hause gekocht und guter Geschmack und Frische zählen zu den wesentlichen Qualitätskriterien.

Die Lebensmittel sollen regionale Produkte sein, die auch noch gesund sind. Zusätzlich war der Hinweis auf die Herkunft der Lebensmittel ein wesentliches Anliegen der Konsumenten.

Diesem Trend haben sich drei steirische Unternehmen angeschlossen: Die Bäckerei Sorger aus Graz, die Schafler-Mühle aus Gersdorf und der Bio-Landwirt

Martin Hamker aus Ilz. Bereits seit geraumer Zeit laufen die Vorbereitungen.

Das Getreide wird in der Bio-Landwirtschaft von Martin Hamker im oststeirischen Kulmland und weiteren ansässigen Bio-Bauern angebaut. Hamker hat bereits vor Jahren seine Landwirtschaft auf einen Bio-Betrieb umgestellt. Von dort kommt das Getreide direkt in die nur wenige Kilometer entfernte Schafler-Mühle und wird zu Mehl für die Bäckerei Sorger vermahlen.

Martin Schafler hat in die Infrastruktur seiner Mühle investiert – so ist die genaue Zuordenbarkeit von der Anlieferung des Getreides bis hin zum Transport des Mehls zum Bäcker zurückverfolgbar. Damit kann gewährleistet werden, dass genau das gewünschte steirische Getreide zu

Mehl für die Bäckerei Sorger vermahlen und ausgeliefert wird.

Schließlich hat man sich bei der Bäckerei Sorger um einen Lieferanten umgesehen, der genau das kann, um ein echt steirisches Brot für die Kunden zu backen – inklusive Rückverfolgbar bis zum Feld, auf dem das Getreide wächst.

Leistbar und gesund!

Ein Anliegen für alle beteiligten Unternehmer ist eine partnerschaftliche und langfristige Geschäftsbeziehung, die auf Transparenz und Respekt basiert, eine Art „Fair Trade auf steirisch“. Zwischenhändler gibt es nicht, was eine bessere Bezahlung der Landwirte ermöglicht, ohne das Endprodukt teurer zu machen.

INFO: www.sorgerbrot.at



◆ **Albin Sorger-Domenigg stellt Regionalität und Rückverfolgbarkeit in den Mittelpunkt** WOLF

ALLES BIO BEI SORGER

Sorger legt größten Wert darauf, erstklassiges Brot und Gebäck mit gesunden Rohstoffen herzustellen.

Bio-Produkte müssen absolut gentechnikfrei sein.

Unangemeldete Kontrollen gibt es mindestens einmal im Jahr und betreffen sowohl Produzenten als auch Verarbeiter – also gewissermaßen eine Kontrolle vom Acker bis zum Regal.



◆ **Bei Sorger steht alles auf Bio und das schmeckt man**



◆ **Bio-Dinkel ist auch bei Sorger in aller Munde**



◆ **Roggen: steirische Qualität für Genießer**