



WÜLFERSHAUSEN

19. Juli 2019 13:25 Uhr

Ullrich Amthor: Der einzige Ökobäcker in Rhön-Grabfeld

Bäcker Ullrich Amthor hat das EU-Biozertifikat in der Tasche. Aber bevor er Bio-Brot verkaufen kann, müssen andere Produzenten auch mitarbeiten.

Die Nachricht war noch ganz frisch, erst am Morgen hatte er sie bekommen: Ullrich Amthor hat sein EU-Bio-Zertifikat in der Tasche. Damit gibt es seit längerer Zeit wieder einen Biobäcker im Landkreis Rhön-Grabfeld. Um zu zeigen, dass aber noch mehr Stellen an dieser Auszeichnung teilhaben, hatte Ökomodellregion-Managerin Corinna Ullrich zu einem Treffen mit dem "Dreigestirn" der

Brotproduktion eingeladen - Bauer, Müller, Bäcker.

Landwirt Karl-Heinrich Weber pflanzt auf seinen Feldern in Wülfershausen das Getreide an, Müller Andreas Wirsing mahlt in seiner Mühle in Mellrichstadt das Korn und Bäcker Ullrich Amthor verarbeitet das Mehl in seiner Backstube in Waltershausen. So stellte die Managerin die Produktionskette vor. Und sie vergaß nicht zu erwähnen: "Der Bäckermeister ist damit der einzige Inhaber eines Betriebs in Rhön-Grabfeld, in dem Ökobackwaren hergestellt werden."

Mit vier Sorten Broten und vier Sorten Brötchen will er erst einmal anfangen. Er hofft, dass es Ende Juli so weit ist, dass er die ersten Öko-Erzeugnisse ausgeben kann. Beliefert werden die Naturkostläden in Münnerstadt und Bad Neustadt, das Hotel Sturm in Mellrichstadt, eine Filiale in der ehemaligen Bäckerei Falkenstein in Bad Königshofen und natürlich sind die Brot und Brötchen bei ihm, in seinem Laden in Waltershausen zu bekommen.

Aber erst einmal muss er seine Produktionsabläufe umstellen, da das Herstellen von Bio-Brot und -brötchen nach ganz bestimmten Regularien ablaufen und von der Produktion konventioneller Backwaren abgekoppelt sein muss, wie die strengen Richtlinien des EU-Zertifikats vorschreiben. Außerdem muss er noch selbst ausprobieren, wie die beste Ware hergestellt werden kann, denn Backen mit biologischen Produkten wie etwa Dinkel funktioniert ganz anders als mit herkömmlichem Mehl.

Das kann auch Müller Andreas Wirsing bestätigen. Öko-Getreide lässt sich ganz anders verarbeiten als herkömmliche Ware. Und er behauptet, dass er sogar riechen kann, wenn in seiner Mühle Getreide aus biologischem Anbau verarbeitet wird, was Produzent Karl-Heinrich Weber etwas schmunzeln lässt.

Weniger zum Schmunzeln war des öfteren der Weg bis zur vollständigen Umstellung auf die ökologische Produktion gewesen, erzählt der Landwirt. Anfang der 90er-Jahre hat er sich für die Anbauweise entschieden und zählte damit zu den Pionieren auf dem Gebiet. Damals lagen auch wenig Erfahrungen vor, auf die er hätte zurückgreifen können. So musste er viel experimentieren und manches Lehrgeld bezahlen. Zweifel an seiner Entscheidung habe er aber niemals gehabt.

Auch der Verkauf seiner Produkte war zeitweise von unterschiedlichsten Ereignissen und Zufällen abhängig. Als noch ein Bäcker existierte, der rein ökologisch gebacken hat, war der Absatz gesichert. Nach der Schließung dieses Betriebes musste er sich nach neuen Absatzwegen umschaun, viel sei über die Direktvermarktung gegangen. Jetzt scheint das Interesse auf Dauer geweckt zu sein, zumal auch das Internet neue Möglichkeiten biete, so dass der Verkauf gesichert sei.

Das wachsende ökologische Bewusstsein habe ihn auch dazu bewogen, in diesen Bereich einzusteigen, fährt Amthor fort. Er denkt, dass hier die Zukunft liegt, vor allem gerade weil kleinere Betriebe immer seltener werden, die Kundschaft jedoch immer mehr Wert auf gesunde Lebensmittel legt.

Aus diesem Grund hatte Amthor auch seine Verkäuferinnen mitgebracht, die etwas über die Herstellung und Vorteile des ökologischen Getreideanbaus erfahren sollten. Sie sollen gegebenenfalls die entsprechenden Fragen der Kundschaft beantworten können. Das ist alles im Sinne von Modellmanagerin Corinna Ullrich. Denn sie hält Information für die wichtigste Voraussetzung, um den ökologischen Gedanken weiter zu verbreiten.

Artikel: <https://www.mainpost.de/regional/rhoengrabfeld/Ullrich-Amthor-Der-einzige-OEkobaecker-in-Rhoen-Grabfeld;art765,10279249>

© Main-Post 2017. Alle Rechte vorbehalten. Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung