

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 29 (1974)
Heft: 1

Artikel: Familia Bio Brot : die Geschichte einer Idee
Autor: Arquint, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892840>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Pionierleistung von Dr. Müller war die Voraussetzung für den Erfolg von Biotta in der Schweiz und in den meisten europäischen Ländern bis nach Amerika und Kanada. *Biotta ist ja gleichsam Bio-Gemüse in flüssiger Form, in einer modernen Verpackung haltbar gemacht.*

Es war eine wunderbare Fügung, daß die Bio-Gemüse-Genossenschaft von Dr. Müller mit Biotta zusammenging, so daß zur höchsten Qualität der Rohstoff eine moderne Lebensmitteltechnologie und ein modernes Marketingdenken hinzukamen. Wir sind ja gleichsam die Verwertungsgesellschaft der Bio-Gemüse-Genossenschaft. Diese Kooperation gibt uns beiden eine einmalige Stärke, weshalb wir uns auch um die Zukunft keine Sorgen zu machen brauchen. Es ist der Gedanke des Dienens, wie er sich in dieser Kooperation niedergeschlagen hat.

Dr. C. Arquint

Familia Bio Brot *Die Geschichte einer Idee*

Besser noch als die überfüllten Regale der größten Supermärkte zeigt die alle zwei Jahre stattfindende internationale Lebensmittelausstellung ANUGA in Köln, in welcher hoffnungsloser Lage sich ein kleiner Lebensmittelbetrieb befindet, der im Kampf um seine Existenz nach einem neuen Produkt oder nach einer sogenannten Marktlücke sucht. Das Angebot an Lebensmitteln aller Art aus aller Herren Länder ist so unvorstellbar groß, daß zwei bis drei Tage erforderlich sind, um sich einigermaßen durch die Ausstellung zu kämpfen und einen oberflächlichen Ueberblick zu erhalten. Für das Heraus-picken von wirklichen Neuheiten braucht es eine umfassende Marktkennntnis, unermüdliches Suchen und die Augen eines Sperbers. Fast unmöglich ist es, in dieser Fülle eine Lücke zu suchen und zu finden, die nicht schon von hundert anderen vorher entdeckt worden wäre: noch einigermaßen realisierbar für Mammutfirmen mit eigenen Marktforschungsspezialisten und Entwicklungsabteilungen, aber ein schier aussichtsloses Unterfangen für kleine Betriebe. Und doch gibt es

erstaunlicherweise immer wieder solche Lücken oder neue Bedürfnisse, die ebenso erstaunlicherweise in der Regel nicht von den Großen, sondern meist von den Kleinen entdeckt und ausgefüllt werden. Die Großen steigen dann nach bewährter Methode später ins «Geschäft» ein, wenn es kein Risiko mehr ist, weil der Kleine die Kastanien schon aus dem Feuer geholt hat. In einer solchen Marktlücke voll großer noch nicht gänzlich überwundenen Risiken zwar, stieß offenbar die Idee einer Fertigmischung aus Vollkornschrot zum Selberbacken eines Vollkornbrottes. Obwohl sich seit Beginn der Entwicklungsarbeiten überraschenderweise gezeigt hat, daß in Schweden und Irland schon seit längerer Zeit fertige Brotmischungen mit Backpulver für Weiß- und Ruchbrot existieren – inzwischen sind nun auch in USA zwei ähnliche Produkte auf den Markt gekommen –, darf die neue Vollkornbrotmischung mit Hefe doch für Mitteleuropa und auch darüber hinaus als eigentliche Pionierleistung bezeichnet werden. Dies nicht nur wegen der Integrierung der Hefe als natürliches Triebmittel, sondern vor allem wegen der wohl erstmaligen Verwendung von ausschließlich voll ausgemahlenem Weizen und Roggen. Es ist jedem unverbildeten Menschen klar und auch wissenschaftlich erwiesen, daß diese uneingeschränkte Verwendung des ganzen Getreidekornes mit sämtlichen Randschichten, also auch sämtlichen Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und dem wunderbaren Geschmacksreichtum dem Konsumenten einen ganz besonderen unschätzbaren Wert bietet. Dieser Vorteil muß allerdings damit erkaufte werden, daß durch eine Evakuierung der Luft und anschließende erstklassige Verpackung unter Stickstoff für eine einwandfreie Haltbarkeit gesorgt wird und daß das Brot beim Backen verhältnismäßig wenig aufgeht, ganz ähnlich wie beim bekannten Walliserbrot. Während das leider einen erhöhten Preis zur Folge hat, könnte auch das währschafte Backergebnis die eine oder andere, an feine weiche Brote gewöhnte Hausfrau abschrecken. Dies war denn auch das Hauptrisiko beim mutigen Start dieses neuartigen Produktes: würden sich heute überhaupt noch Frauen finden, die bereit wären, zuhause selbst Brot zu backen – und zwar erst noch ein teureres als aus dem Laden? Der kühne Start hat rasch gezeigt, daß es noch viele solche Hausfrauen gibt,

denen die Gesundheit ihrer Familie zusätzliche Arbeit wert ist, ja daß das Brotbacken für viele Frauen aller Altersstufen und aller Schichten geradezu zu einem Erlebnis wird, das sie nicht mehr missen möchten – womit so nebenbei auch das Klischee der immer bequemer werdenden Hausfrau gründlich Lügen gestraft wird! Aber nun Hand aufs Herz: Wäre dieser Anfangserfolg wirklich nur mit gewöhnlichem Vollkornmehl und etwas Hefe möglich gewesen? Wohl kaum! Es darf vielmehr mit Fug und Recht angenommen werden, daß die unerwartet gute Aufnahme der Idee und der Brotmischung durch Hausfrauen und Handel – was bei der heutigen Konzentrationsbewegung gar nicht selbstverständlich war – in allererster Linie auf den Faktor BIO zurückzuführen ist, der nicht nur auf der Packung steht, sondern in jedem Gramm Getreide verwirklicht wird. Damit führt der Kreis zurück zur Idee des biologischen Landbaues, die sich hier in einem neuen Produkt als wertvoll und fruchtbar erweist und erneut ihre Bedeutung für Produzenten und Veredelungsindustrie einerseits, aber auch ihr wachsendes Vertrauenskapital bei den Konsumenten unter Beweis stellt. Ein Beispiel mehr, wie der Same, den einst Herr und Frau Dr. Müller gesät haben, Früchte trägt.

Das Experiment unserer Gruppe in der Steiermark

Der organisch-biologische Landbau nahm 1966 für die zur Zeit bestehende «St. Mareiner Gruppe» seinen Anfang. Damals waren es 6 Bauern und ein größerer Klostergarten, die den Weg nach Dr. Hans Müllers Leitsatz: *«Die Erträge steigern, die Kosten senken und der Gesundheit dienen»*, zu gehen begannen. Nachdem bekannt wurde, daß Bauern diese Wirtschaftsweise betreiben, war auch die Nachfrage nach biologischen Produkten vorhanden. So wurde von einzelnen anfänglich Kartoffeln, Obst bald auch Karotten und Rote Rüben verkauft. Trotz großem Interesse für unsere Gemüse waren doch die wenigsten Kunden bereit, diese auch bei den einzelnen Betrieben zu holen. Das Gemüse aber selbst in die Stadt zuzustellen erforderte zuviel Zeit, war kostenaufwendig und außerdem nicht jedermanns