

# Lebensgefühl „Bio“

Zurück zur Natur ist der Weg in die Zukunft. Jedenfalls für die Bio-Nahrungsmittel GmbH. Das Salzburger Unternehmen ist Großhändler und Industriepartner für Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau.

„Wir dürfen den Ertrag der Agrarwirtschaft nicht allein durch den Einsatz von Pestiziden und Fungiziden maximieren, man muss auf eine gesunde Produktion achten“, ist Christian Winzer, geschäftsführender Gesellschafter, überzeugt. „Die innere Qualität eines Produktes entscheidet. Wenn man das richtig macht, fährt ein Biobetrieb sehr gute Ergebnisse ein.“ Die Bio-Nahrungsmittel GmbH hat offensichtlich alles richtig gemacht. Heuer wird das 30-jährige Firmenjubiläum gefeiert. Das Kerngeschäft sind Trockenfrüchte, Nüsse, Samen und Saaten. Die Salzburger sind mittlerweile Industriepartner und Großhändler am Bio-sektor. „Früher wurden bei Bioprodukten Abschläge im Aussehen in Kauf genommen. Heute will der Konsument gleiche Produktqualität wie bei konventionellem Anbau, und nicht nur das, er will einen Zusatznutzen“, weiß Winzer. Dieses Qualitätsplus werde sogar garan-

tiert. „Sämtliche Produkte sind nach Bio-Richtlinien angebaut, ohne Einsatz von chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln und ohne Gentechnik. Eine ausgereifte Verpackungstechnik sichert die Hochwertigkeit der Produkte.“

An Bio führt in Zukunft kein Weg vorbei. „Von Anfang an haben wir uns bemüht, dem Konsumenten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau nahezubringen und damit den Bio-Gedanken zu fördern“, erzählt Winzer. Dementsprechend umfangreich ist das Sortiment. Bei der Suche nach Ingwerstäbchen, Kokoschips, Paranüssen oder Goldleinsamen bleibt kein Kundenwunsch unerfüllt. Macadamia-Nüsse, Cranberries oder Pistazien runden das erlesene Sortiment ab.

Um der steigenden Nachfrage nach biologischen Rohstoffen gerecht zu werden, hat sich das Unternehmen dazu entschlossen, in eigene Projekte zu in-



vestieren. Ein großes Anbaugelände liegt in der Türkei. Winzer: „Seit 2007 arbeiten wir in eigenen Bio-Projekten mit türkischen Landwirten zusammen, die durch einen von uns beauftragten Agraringenieur vor Ort geschult und betreut werden.“ Die Anbauflächen liegen hangseitig, abseits der intensiven Landwirtschaft, um die Gefahr von Windverfrachtungen aus konventionellem Anbau zu minimieren. Die Verarbeitung der Früchte erfolgt durch langjährige Partner vor Ort und auf hohem technischen Standard. „Wo es möglich ist, setzen wir regionale Produkte ein“, verweist der „Bionier“ auf einen wichtigen Punkt der Firmenphilosophie. „Ich halte nichts davon, Mandeln aus Kalifornien zu beziehen, wenn es sie in Südtalien und Spanien auch gibt. Natürlich gibt es Produkte, die eine weite Anreise erfordern. So haben wir Lieferanten etwa in Vietnam, Sri Lanka und Moldawien, auch dort erfolgt die Produktion auf sehr hohem Niveau. Bei den Anbaugeländen muss man einen goldenen Mittelweg finden.“ Keinen Mittelweg akzeptiert das Unternehmen bei der Anbaumethode. „Wichtig ist uns, Natur zu

Ein „Bionier“ in Sachen bewusster Ernährung: das Salzburger Unternehmen produziert hochwertigen Nachschub für vornehmlich deutsche Bio-Läden.







„Die innere Qualität eines Produktes entscheidet. Wenn man das richtig macht, fährt ein Biobetrieb sehr gute Ergebnisse ein.“

CHRISTIAN WINZER | geschäftsführender Gesellschafter

schmecken.“ Der Einsatz von Geschmacksverstärkern wird daher ebenso abgelehnt wie Aromen und Gentechnik. Winzer: „Über 85 % unserer Produkte sind Bio. Die Zertifizierung unseres Betriebes erfolgt durch die Austria Bio Garantie, wir sind Lizenzpartner der anerkannten Verbände Bio Ernte Austria und Demeter. Am deutschen Markt sind wir Mitglied der BNN, der deutschen Naturkosthändlerorganisation.“

Neben der natürlichen Anbaumethode setzen die Salzburger auf eine ausgeklügelte Verpackungstechnik. „Seit 1985 arbeiten wir mit Stickstoff als Beutelluft. Wir waren einer der ersten Betriebe, die diese Verpackungstechnik für den Biosektor eingesetzt haben.“ Heute erledigen fünf vollautomatische Abfüllanlagen die tägliche Abpackung von Ananasstücken, Papaya und Cashewnüssen. Die Arbeit mit Stickstoff im Biobereich ist erlaubt. Luft wird in den Beuteln durch Stickstoff verdrängt, der Restsauerstoffwert liegt bei 1 %. Damit wird die Entwicklung von Schädlingen unterbunden und die Haltbarkeit verlängert. Bei Nüssen bleibt das natürliche Aroma erhalten, da die Fettsäuren nicht oxidieren. Die Möglichkeit der individuellen Etikettierung der Beutel (Private Labelling) ist ein weiteres Erfolgsrezept des Bio-Profis. „Wir bieten eine Vielzahl

an Abpackmöglichkeiten, Beutelgrößen und Etikettierungsvarianten an.“ Pro Jahr werden 18 Millionen Beutel Trockenfrüchte produziert. Bei 250- bis 500-g-Beutel verzeichnet er die größte Nachfrage. Je nach Fruchtgröße sind Beutel mit einem Inhalt von 60 g bis 1 kg möglich. In den letzten Jahren ist das Unternehmen im zweistelligen Prozentbereich gewachsen. 2008 lag der Gesamtumsatz bei EUR 18 Millionen, 4.700 Tonnen Rohstoffe wurden verarbeitet.

Derzeit kommen die Kunden fast ausschließlich aus dem deutschsprachigen Raum. „Unsere Exportquote liegt bei 80 %. Deutschland ist dank seiner großen Bevölkerung unser Zugpferd. Der deutsche Kunde ist sehr aufgeklärt in Sachen „Bio“, erläutert der Logistikfachmann.

Die Geschichte der Bio-Nahrungsmittel GmbH geht zurück bis in die 70-er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. „Mein Vater hat in Salzburg das renommierte Reformhaus Mayreder geführt. In den 70-er Jahren ist der Trend zu Bio aufgekommen und stetig gewachsen. Wir haben diese Entwicklung genutzt und die Bio-Nahrungsmittel GmbH als Tochter gegründet – als Großhändler für andere Geschäfte im Biobereich. Das war unser Anfang“, erzählt der Firmengründer der Tochterfirma Bio-Nahrungsmittel. Der EU-Beitritt hat zu einer Spezialisierung des Sortiments geführt. So konzentrierte sich Christian Winzer auf jene Produkte, wo man stark am Markt vertreten war. Durch die Marktpräsenz in

Österreich sind bald deutsche Partner auf die Salzburger aufmerksam und in weiterer Folge Handelspartner geworden. Die derzeitige Exportquote ist für den Biopionier sehr zufriedenstellend. „Natürlich wollen wir weiter wachsen, aber nur Schritt für Schritt. Ich halte nichts davon, unüberlegt zu sagen: ‚Ich gehe jetzt nach Frankreich oder in die Schweiz‘, und in der Folge bewältige ich das von der Verfügbarkeit der Rohstoffe nicht. Das Unternehmen muss sich organisch entwickeln.“ Auch der Direktverkauf kommt für Winzer nicht in Frage. „Wir sind Industriepartner, produzieren große Chargen.“

In das neue Geschäftsjahr geht Winzer mit gemischten Gefühlen. „Wir wollen mit unseren hochwertigen Produkten unseren Anteil halten oder ausbauen. In Zeiten einer Wirtschaftskrise kann das problematisch werden. Unsere Kunden kennen uns aber als zuverlässiger und sicheren Partner, wir gehen daher von keinem großen Auftragsrückgang aus.“ Ebenfalls kein Tief erwartet er im Kontakt zur Raiffeisen-Leasing. „Unser erstes Finanzierungsgeschäft realisierten wir vor etwa drei Jahren“, berichtet Winzer. „Damals handelte es sich um eine an unser Grundstück angrenzende Immobilie. Die Erweiterung um diese Produktions- und Lagerhalle war ein wichtiger Schritt zu unserem heutigen Erfolg.“ Das Unternehmen pflegt regelmäßigen und intensiven Kontakt mit der Raiffeisen-Leasing, „wir sind offen für weitere Leasinggeschäfte, sowohl für Immobilien als auch Mobilien.“ Der Erfolg der Bio-Nahrungsmittel GmbH ist vorprogrammiert. Denn: Bioprodukte sind der Weg in die Zukunft. ■