

„Öko“ beginnt beim Bäcker – und gewinnt

09.07.2012, 16:44 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *Hofpfisterei GmbH*

Mit der Preisverleihung, die am 21. Juni im Laufer Rathaus stattfand, würdigt die Jury das Engagement von Geschäftsführer Andreas Kornek und seinem Team für eine ökologisch noch verträglichere Herstellung von hochwertigen Bio-Produkten. Durch die Umrüstung auf energieeffiziente Ringrohr-Backöfen werden 70 Prozent weniger Strom und 20 Prozent weniger Gas verbraucht – und der CO₂-Ausstoß spürbar gesenkt. Der verantwortungsvolle Umgang mit Mutter Erde und ihrem Klima ist bei der mittelfränkischen Spezialitätenbäckerei seit langem in die knusprige Kruste ihrer herzhaften Öko-Natursauerteig Brote gebrannt: Seit 2004 setzt Stocker's Backstube auf Ökostrom. Als zweite Bäckerei Deutschlands führte sie bereits 1995 das Umweltmanagementsystem EMAS ein. Dabei prüft ein externer Gutachter jährlich die tatsächliche Öko-Bilanz des Unternehmens, das übrigens seit 1993 Brote ausschließlich aus Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau backt.

Das ist ganz nach dem Geschmack von Hofpfisterei-Geschäftsführerin Nicole Stocker: „Nachhaltigkeit ist heute zwar in aller Munde, doch noch viel wichtiger ist, dass sie Tag für Tag transparent umgesetzt wird – so wie das bei unseren Backwaren der Fall ist. Man schmeckt bei jeder Brotzeit, dass Pfister-Brote reine Naturprodukte sind.“

Nachhaltigkeit? Eine Frage von Laib und Leben

Brot ist die tägliche Leibspeise der Deutschen: Etwa 90 Kilo essen die Bundesbürger im Schnitt pro Jahr – Europarekord! Eine achtsame Brot-Auswahl ist deshalb gelebter Umweltschutz. Die Hofpfisterei gilt in dieser Hinsicht als Vorreiter: Schon 1978 bekannte sich die Traditionsbäckerei zur ökologischen Ausrichtung und stellte ihre Fertigung seit 1986 Schritt für Schritt auf Öko-Qualität um. Getreu des Mottos: Täglich Brot? Natürlich und ohne Kompromisse! So mahlt die zum Unternehmensverbund der Hofpfisterei gehörende Landshuter Meyermühle ausschließlich Korn aus ökologischem Landbau, gebacken wird nur mit Erdgas oder Öko-Strom und der Umgang mit Bauern und Zulieferern basiert auf Fairness und Wertschätzung. Als erstes Unternehmen erhielt die Hofpfisterei deshalb die Fair-Zertifizierung des Anbauverbandes Naturland und ist eines der drei nachhaltigsten Unternehmen Deutschlands (Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2011).

Portrait

Die Hofpfisterei gehörte seit dem Ende des 13. Jahrhunderts als Torats- bzw. Pfistermühle mit Bäckerei zur bayrischen Hofhaltung. Heute im Besitz der Familie Stocker, wird die Hofpfisterei seit fast 100 Jahren als Familienunternehmen in dritter Generation geführt. Mit inzwischen 157 Filialen ist die Hofpfisterei zu einer Münchner, d. h. "Bayrischen Institution" geworden. Verwurzt in ihrer langen Geschichte, pflegt die Hofpfisterei mit ihren nach altem handwerklichen Können hergestellten Bauernbrotten bewusst ihre bayrische Tradition. Vor über 25 Jahren wurde begonnen, den Betrieb auf rein ökologische Brotherstellung umzustellen. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen honorierten diesen zukunftsorientierten Einsatz für die Umwelt und für eine gesunde Ernährung.

News-ID: 646764 • Views: 221 (Stand: 15.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/646764/Oeko-beginnt-beim-Baecker-und-gewinnt.html>