

## Die Troad Bäcker

### Troad-Bäcker - Backen mit heimischen Rohstoffen

*„Wir wollen nicht bloß Spezialprodukte für Gesundheitsfreaks erzeugen. Wir stellen die Produkte für alle unsere Kunden her, da wir für alle Kunden die Verantwortung tragen. Nicht einige wenige sollen in Genuss des Troad kommen, sondern alle die bei uns einkaufen. Das Projekt des Lebensmittel-Cluster OÖ half uns die Struktur dafür aufzubauen, für eine Kooperation, die bis heute besteht.“*

**Helmut Nimmervoll**  
Grieskirchner Brotstube Nimmervoll

*Projektlaufzeit: Juni 01 -Feb. 03*

Unter „Troad“ verstehen die Oberösterreicher "Getreide". Der Konsument möchte wissen, unter welchen Bedingungen das Korn gebaut und verarbeitet wird. Unüberschaubar ist die Welt der Lebensmittel geworden. Ob die Backshop-Ware aus Holland, deren Mehl aus Bayern und deren Getreide aus den neuen EU-Ländern stammt, ist für den Normalverbraucher undurchsichtig. Unter „Troad“ versteht man "Getreide" in Oberösterreich, dem Land mit den höchsten Standards für Lebensmittel, mit den besten Kontrollen.

Das Qualitätssicherungsprojekt der Troad-Bäcker zielte deshalb auf den Herkunftsnachweis ab.

Die Troad-Bäcker unterziehen sich strengsten Kontrollen und können dadurch sogar nachweisen, von welchen oberösterreichischen Bauern unser Mehl stammt. Die Produkte sind für Sie rückverfolgbar bis zum Ursprung. Das gesamte Roggen- und Weizenmehl wird aus heimischem Anbau gekauft.



Franz Forstner  
Gesmbh & Co KG  
Mühlenstr. 30  
4502 St. Marien



Bäckerei u. Konditorei  
Heinz Hofmann  
Landstraße 27  
4020 Linz



Bäckerei Huber GmbH  
Michaelsbergstraße 2  
4060 Leonding



Grieskirchner Brotstube  
Nimmervoll GmbH  
Mühlbachgasse 5  
4710 Grieskirchen



Rath Naturbäckerei Ges.mbh  
Hauptstraße 28  
4040 Linz



Bäckerei-Konditorei  
Walter Trückl  
Atterseestr. 6  
4860 Lenzing

### Projektergebnisse

- Kontrollierter Getreideanbau aus öö. Landwirtschaft.
- Mehl und Rohstoffe mit Herkunfts- und Qualitätsnachweis (Auflage der Hofbücher in den Bäckereien mit den Namen der teilnehmenden Landwirte).
- Backen mit Natursauerteig unter ausschließlicher Verwendung natürlicher Zutaten.
- Jährliche Qualitätsaudits bei Landwirten, Müllern und Bäckern zur Sicherstellung und laufenden Verbesserung der Produktqualitäten.
- Regelmäßige Fortbildung in gemeinsamen Kursen.
- Aufbau einer gemeinsamen Dachmarke zur Differenzierung von industriellen Produkten.
- Gemeinsame Werbung (Werbe- und Verpackungsmittel).
- Gemeinsame Plattform im Internet: [www.troadbaecker.at](http://www.troadbaecker.at)



### Weiterführender Nutzen

- Nachdem die Produktentwicklung gemeinsam mit der HTL für Lebensmittel-Technologie Wels abgeschlossen wurde, arbeiten die Firmen an der Umsetzung der Marktbearbeitungsmaßnahmen.
- Immer mehr Müller und Bäcker interessieren sich, dem Verein der Troad-Bäcker beizutreten und die Idee des Einsatzes regionaler Rohstoffe zur Produktion von Brot und Gebäck für die Region zu verwirklichen, um so Neukunden zu gewinnen.



- Landwirte beteiligten sich aktiv an der Entwicklung der Qualitätsrichtlinien für den kontrollierten Getreideanbau und signalisieren durch das Aufstellen von Feldtafeln die Zugehörigkeit zu den Troad-Bäckern.

Nähere Informationen und Auskünfte unter:

[www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

Der LC ÖÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

