



# Wo Oliven wachsen

Was haben Bäume in der Kantine zu suchen? Warum sieht man in der Produktentwicklung alles durch die rosarote Brille? Und wie schmeckt der Feigensenf im Camembert? Sechs Schrot&Korn-Leser fanden mit uns die Antworten – unterwegs bei der Naturkostfirma Byodo. // Sabine Kumm



Haben exquisit gespeist: (v.l.n.r.) Schrot&Korn Leser Christiane Wolf-Hinterdobler mit Mann Gunther und Tochter Cecilia, Reinhard und Sieglinde Eibner, Regina Kaczmarek, Schrot&Korn-Redakteurin Sabine Kumm, Martina Kaczmarek, Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger, Byodo-Geschäftsführer Andrea Sonnberger und Michael Moßbacher

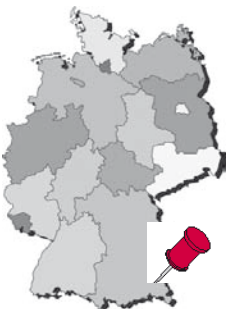
**G**erade mal acht Grad über Null – das Thermometer zeigt sich wenig frühlingshaft an diesem Maimorgen. Der Himmel hängt tief über Mühldorf am Inn, wo die *Byodo Naturkost GmbH* vor zwei Jahren ihren eigenen „Wohnsitz“ bezogen hat; Wind und Regenschauer sorgen für Gänsehaut. Aber nur, bis wir bei dem neuen Firmengebäude ankommen. Auf den ersten Blick ist es ein unspektakulärer Bau,

der dem Anfahrenden eine lang gestreckte, zweigeschossige Büro-Fensterfront zeigt. Dahinter schließt sich, leicht versetzt, die große Lagerhalle an. Was dem Gebäude jedoch Transparenz und die schlichte Eleganz eines Design-Klassikers verleiht, ist der gewaltige, über zwei Stockwerke gehende Wintergarten, der etwa ein Drittel der Vorderfront einnimmt. Vom Parkplatz aus führt ein Holzsteg auf den Eingang zu, Besucher überqueren einen kleinen Bachlauf und tauchen dann in den Bereich hinter der Verglasung ein, bevor sie das Gebäude betreten. Dass das nicht nur ein Weg ist, sondern erfahrbare Firmenphilosophie,

spüren wir schon, als wir innerhalb weniger Meter aus dem ungemütlichen bayerischen Schlechtwettertag in die mediterrane Atmosphäre des Wintergartens eintauchen.

## Lebensfreude hinter Glas

Die silbrigen Blätter der drei aus Italien importierten, 250 Jahre alten Olivenbäume und der würzige Duft von Thymian, Oregano und Rosmarin aus den Kräuterbeeten stimmen uns gleich auf das Firmenmotto ein: „Bio muss schmecken, Genuss und Lebensfreude vermitteln.“ Mit dieser Botschaft ist Firmengründer >



› Michael Moßbacher im Jahr 1985 angetreten, die Bio-Welt zu erobern. Denn Bio-Kost galt in ihrer Anfangszeit zwar als gesund, war aber nicht gerade auf den Tischen der Gourmets zu finden. *Byodo* hat in den vergangenen Jahrzehnten dazu beigetragen, dass das anders wurde.

## Eine Erfolgsgeschichte

Heute, nach 25 Jahren, hat die Firma sich im Bio-Feinkostbereich etabliert und steht sicher auf zwei Standbeinen: Mit der Marke *Byodo CateringLine* wurde bereits vor 10 Jahren eine speziell für die Gastronomie ausgerichtete Premium-Marke entwickelt. Die Marke *Byodo*, als Herzstück des Unternehmens, beliefert ausschließlich den Naturkostfachhandel. Zum Sortiment gehören nicht nur Pasta, Pesto und der Klassiker Reiswaffeln, sondern auch eine ganze Palette von Balsamico- und Ölspezialitäten, Meerrettich, Mayonnaisen, Ketchup, Feinkostsoßen, Senf und vieles mehr. Mit dem Umzug in das mit viel Herzblut und Umwelt-Engagement geplante Firmengebäude haben sich Michael Moßbacher und Mitinhaberin Andrea Sonnberger einen Traum erfüllt, den wir heute mit ihnen besichtigen dürfen. Zu diesem Zweck haben sich die beiden Firmenchefs gemeinsam

mit PR-Frau Sandra Linner zur Willkommensrunde in der Kantine eingefunden. Hier ist heute das Reich von Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger, der sich später von uns über die Schulter schauen lassen wird. Und nicht nur das: Die Leser von Schrot&Korn dürfen für ihr Mittagessen selbst den Kochlöffel schwingen – und sich dabei fachkundig von dem Profi unterstützen lassen!

## Sekt zum Auftakt

Sieglinde Eibner, pensionierte Finanzbeamtin aus dem nahe gelegenen Mettenheim, und ihr Mann Reinhard sind als erste eingetroffen, dicht gefolgt von der Notarfachangestellten Martina Kaczmarek und ihrer Schwiegermutter Regina aus Schwindegg. Glück für Mann und Sohn: Das Hobby der beiden Frauen ist es, gemeinsam zu kochen. Die Lehrerin Christiane Wolf-Hinterdobler aus dem 20 Kilometer entfernten Burghausen schließt sich der Runde als vorerst Letzte an. Eigentlich wollte sie mit dem Besuch ihren kochbegeisterten Mann Gunther überraschen, doch der kann aus beruflichen Gründen erst später kommen. Zur Begrüßung stoßen wir mit einem Glas Sekt mit Holunderblütensirup an, genau das Richtige, um sich auf den Rundgang



Pasta, Pesto, Paletten und mehr – Michael Moßbacher erklärt den Schrot&Korn-Lesern Warenfluss und Qualitätskontrollen in der neuen Lagerhalle.

Andrea Sonnberger demonstriert die neueste Anschaffung: einen Elektro-Industrieroller.



durch das Haus einzustimmen. Konrad Geiger, der schon eifrig in der Küche tätig war, reicht Platten mit warmen „Stromboli“-Scheiben herum, ein mit Tomaten, Salami, Oliven und Kräutern gefülltes Pizzabrot, das schon beim ersten Hinschnuppern Urlaubsgefühle weckt.

Hat es tatsächlich draußen mal schlechtes Wetter gegeben? Kaum zu glauben – hier stehen wir mit Blick auf die Olivenbäume, nippen an unseren Gläsern, lassen uns die saftigen Häppchen auf der Zunge zergehen und befin-

**„ES HAT MICH BEEINDRUCKT, DASS MAN IM WOK MIT GRÜNEM TEE RÄUCHERN KANN.“**  
*Martina Kaczmarek*

den uns dank der Aufmerksamkeit unserer Gastgeber schlicht in einer anderen Klimazone, in der es warm und herzlich zugeht. Andrea Sonnberger und Michael Moßbacher sind schon bald in lebhaftes Gespräche mit den Schrot&Korn-Lesern verwickelt. Ob er denn noch erfolgreicher werden möchte, fragt Reinhard Eibner den Firmenchef, und Michael Moßbacher antwortet: „Wir haben uns mit dem Neubau vervierfacht – da müssen wir erst noch hineinwachsen.“ Den Bezug zu sei-

nen Mitarbeitern nicht zu verlieren, ist dem bodenständigen Firmeninhaber wichtig. Denn das aus dem Japanischen stammende Wort „Byodo“ bedeutet frei übersetzt „Der gemeinsame Weg“. Dem haben sich neben Partnerin Andrea Sonnberger im Laufe der Jahre noch weitere 36 Mitarbeiter angeschlossen, drei Auszubildende inklusive. Und auch die Geschäftspartner und Hersteller der im Haus entwickelten Rezepturen begleiten *Byodo* schon seit langen Jahren – ein Garant für die Qualität der Produkte.

Premium-Bio ist ihr kompromissloser Anspruch, und das zu 100 Prozent, betont das Geschäftsführer-Duo. Dass die Premium-Produkte auch angemessen bezahlt werden müssen, ist für Michael Moßbacher

die logische Konsequenz aus dem hohen Qualitätsanspruch. Den anderweitig üblichen Preiskampf bei Öko-Lebensmitteln möchte er nicht mitmachen: „Erstklassige Produkte kosten einfach mehr, die kann man nicht um 10 oder 15 Prozent billiger herstellen.“

Soviel Selbstbewusstsein zahlt sich aus: Im Jahr 2009 erwirtschaftete *Byodo* ein Wachstum, das deutlich über dem Branchendurchschnitt lag. Gute Voraussetzungen für das Jubiläumsjahr 2010, in >



Und gleich kommt die Zitrone dran – Reinhard und Sieglinde Eibner (links und rechts) sehen Christiane Wolf-Hinterdobler (Mitte) beim Schneiden zu.

› dem *Byodo* mit einem weiteren Umsatzplus von 10 Prozent rechnet.

Langsam wird es Zeit für den gemeinsamen Weg durch das Haus. Schon nach den ersten Schritten wird klar: Hinter der schlicht anmutenden Architektur verbirgt sich ein hochkarätiges Energiekonzept, das den kompletten Verzicht auf fossile Brennstoffe ermöglicht.

## Nachhaltiges Konzept

5500 Meter Kunststoffrohre sind dafür in die Betondecke eingegossen worden. Das Wasser, das durch sie hindurchströmt, heizt oder kühlt je nach Erfordernis. Auch der Wintergarten ist mehr als ein schönes Accessoire. Er entpuppt sich als wichtiger Klimapuffer, dessen Überschusswärme im Winter und in der Übergangszeit der Lagerhalle zugeführt wird. Grundwasser-Wärmepumpe, Lüftungs- und Photovoltaikanlage, Dachbegrünung – Michael Moßbachers Augen beginnen zu leuchten, wenn er über die technischen Hintergründe des Öko-Firmengebäudes spricht. Im vergangenen Jahr ist *Byodo* für besondere Leistungen

**„SICH BIOLOGISCH ERNÄHREN – DAS IST KEINE FRAGE DER WELTANSCHAUUNG. ES SCHMECKT EINFACH BESSER.“**

*Sieglinde Eibner*

im Umweltschutz mit dem Umwelttaler des *Bund Naturschutz in Bayern e.V.* geehrt worden.

Auf dem Weg zur Lagerhalle passieren wir die Büros, mit Schiebeelementen versehene Räume, die je nach Bedarf zum Gang hin geöffnet werden können. Zwischen der Sichtbetonwand, hinter der sich die Lagerhalle befindet, und den Büros erstreckt sich eine zweigeschossige Grünzone, die durch ein Lichtband in der Decke mit Sonnenlicht versorgt wird und das Gebäude zusätzlich von innen erleuchtet. Auch in der Lagerhalle, über die alle *Byodo*-Produkte ein- und ausgeliefert werden, herrscht angenehmes, leicht

orangefarbenes Licht. Das ist auf ein 300 Quadratmeter großes, speziell gefertigtes Wandelement zurückzuführen, das die steil einfallenden Sonnenstrahlen im Sommer reflektiert, die niedrig einfallenden im Winter hingegen durchlässt. 3000 Palettenstellplätze stehen hier zur Verfügung. Von hier aus ist es nicht weit

bis zur Tür von Dr. Karin Huber, der Leiterin der hausinternen Qualitätssicherung. Sie kontrolliert die bei verschiedenen Herstellern in Auftrag gegebenen Produkte bei ihrer Ankunft und unterstützt Andrea Sonnberger bei der Neuentwicklung. Eine Probe jeder Charge bleibt im Haus, um bei Reklamationen Ursachenforschung zu betreiben.

Neben dem Büro von Dr. Karin Huber befindet sich ein ganz in rosarotes Licht getauchter Raum, der alle Blicke auf sich zieht. Ein Stuhl und ein Tisch, auf dem drei Schälchen stehen – ein seltsames Stillleben. „Das ist ein Verkostungsraum nach DIN-Norm, erklärt sie. Die rosa Beleuchtung soll verhindern, dass Probanden schon aus der Farbe die falschen Schlüsse auf den Geschmack ziehen. Ein Vanillepudding, der gelber aussieht als seine Konkurrenzprodukte, scheint zum Beispiel intensiver nach Vanille zu schmecken, obwohl das Gewürz gar nicht gelb ist, erfahren wir.“

## Herrlich am Herd

Eigentlich wäre uns mittlerweile auch mal wieder nach „Testen“ zumute – und zwar den Geschmack des Menüs, das Konrad Geiger für uns geplant hat. Doch vor dem Genuss kommt die Arbeit. Der Bio-Spitzenkoch stellt für jeden Gang des Menüs ein Team zusammen, das nach Rezeptvordruck loslegen darf. Es geht nicht lange, da summt und brummt es in der Küche wie in einem Bienenstock.

„Hat jemand das Olivenöl gesehen?“ „Mir fehlt der frische Majoran!“ „Gibt es irgendwo noch große Messer?“ Wo kann ich das Gemüse waschen?“ Gemeinsames Schnippeln, Schälen und Gemüse Putzen löst die Zunge mehr als jedes Glas Sekt. Und bald türmen sich Berge von dunkel glänzenden Auberginenscheiben, roten, gelben und grünen Paprikastücken, Zucchini-Rädern und roten Zwiebeln für den gegrillten Ratatouille-Salat auf den Arbeitsplatten. Während wir eine üppige Salatsoße aus Olivenöl, Rotweinessig und intensiv zitronigem Lemon Balsamico, Fetakäse und frischen Kräutern mixen, erzählt Christiane Wolf-Hinterdobler, dass sie das Vollkornbrot für die Familie selbst backt. Weißmehl-›



Grillen, räuchern, braten – Konrad Geiger zeigt, welche Köstlichkeiten sich mit einem Wok zaubern lassen.

Es ist angerichtet! Das Koch-Team freut sich auf den Ratatouille-Salat.





> produkte kommen bei ihr schon lange nicht mehr auf den Tisch. Ihr Mann Gunther ist rechtzeitig zum Kochen eingetroffen und hat als Überraschung Cecilia, das Nesthäkchen der Familie, mitgebracht. Mitten im Kochgetümmel erzählt er vom Auslandsaufenthalt der Familie in England. Statt in Schrot&Korn, schmökerte er mit seiner Frau einfach im Internet auf naturkost.de. Und versäumte auf diese Art kein Heft. Sein Hobby ist die Getreidemühle, in der er die pas-

senden Mehlsorten für Apfelstrudel, Teigtaschen oder Mehlspeisen mahlt.

## Guten Appetit!

Im Wok räuchern inzwischen marinierte Hähnchenbruststreifen sanft über grünem Tee, Thymian und Rosmarin. Später werden sie, dekorativ arrangiert auf zwei Grissinistangen, über der Meerrettich-Schaumsuppe schweben. Der Hauptgang „Gegrillter Biolachs in leichter Estragonsenf-Tomatenbrühe mit Tagliatelle

und grünem Spargel“ fordert uns einiges ab. Wir putzen eifrig Spargel, lernen, wie man mit einer großen Gabel kunstvolle Nudelnester auf den Tellern arrangiert, und dass ein Lachsfilet nicht mehr feucht sein darf, wenn es auf den Grill wandert.

Nach jedem Gang versammeln wir uns an den Tischen, um die Ergebnisse unserer Kochkünste zu kosten – und sind im siebten Feinschmecker-Himmel. Konrad Geiger dagegen schafft es, an drei Orten gleichzeitig aufzutauchen, hier die Knoblauchzehen in mikroskopisch feine Stückchen zu zerhacken, dort abzuschmecken, oder beim Einwickeln der mit Feigenhonig getränkten Camemberts in Parmaschinken zu helfen. Sie sind der Abschluss unseres Festmenüs und signalisieren zugleich das Ende unseres „Genussurlaubs“ bei *Byodo*.

Draußen regnet es kalte Bindfäden, aber das macht nichts. Wir kennen ja das Rezept, wie uns wieder warm wird.

*Mehr Fotos und die Rezepte der Kochaktion finden Sie auf [schrotundkorn.de/byodo](http://schrotundkorn.de/byodo)*



## Wer möchte mit?

Im März ist es wieder so weit: Am 16.3.2011 steht ein Besuch bei *Barnhouse* in Mühldorf am Inn auf dem Programm. Wenn Sie mit dabei sein wollen, treffen wir uns gerne mit Ihnen vor Ort zur Besichtigung. Bewerben Sie sich bis zum 31.10.2010 mit einer Postkarte an: Schrot&Korn, „Unterwegs“, Postf. 10 06 50, 63704 Aschaffenburg. Oder senden Sie eine E-Mail an: [unterwegs@bioverlag.de](mailto:unterwegs@bioverlag.de)



Ein Tisch, ein Stuhl und rosa Licht – das ist der Verkostungsraum. Hier sieht zwar alles gleich aus, aber Unterschiede schmeckt man umso besser.

## Bio und Premium: 2 Fragen an Byodo

**Byodos Qualitätsanspruch lautet: Die Produkte sollen zu 100 Prozent bio sein, nicht wie beim EU-Bio 95 Prozent. Was bedeutet das für die Produktentwicklung?**

Gerade, wenn es um Rezepturprodukte – nehmen wir zum Beispiel Feigensenf – geht, ist die enge Zusammenarbeit mit unseren Herstellern und deren Rohstofflieferanten gefragt. Denn auch die für den Geschmack verantwortlichen Stoffe müssen bio sein, in diesem Fall also zum Beispiel ein ätherisches Öl, an das zunächst einmal keiner denkt: Orangenöl. Künstliche Aromastoffe sind bei Bioprodukten nicht erlaubt. Da stellen sich ganz andere Fragen: „Was unterstützt meinen natürlichen Produktgeschmack? Ist das das ganze Jahr über zu bekommen? Wie verändert sich der Geschmack eines Produktes bis zum Ende der Haltbarkeit?“ Da müssen wir frühzeitig planen und uns mit unseren Partnern zusammensetzen. Je komplizierter ein Rezepturprodukt ist, umso schwieriger lässt es sich umsetzen. Ob die Sache

dann auch wirklich schmeckt, testet unser hausinternes Sensorik-Panel im „rosa Raum“ (siehe oben), zu dem acht Mitarbeiter gehören.

**Wie garantiert Byodo die Bio-Qualität in der Kette vom Rohstoffhersteller bis zum Endverbraucher?**

Die Rohwaren werden von den Herstellern mit chargenbezogenen Zertifikaten und Analysen eingekauft. Beim Senf zum Beispiel haben wir uns mit unserem Hersteller und dem Anbauer und Saatverarbeiter an einen Tisch gesetzt und geklärt, wie wir die Zukunft bezüglich Senf gestalten wollen – nämlich gemeinsam mit dem Anbauverband *Bioland*. Die fertigen Produkte werden sowohl bei den Herstellern als auch bei *Byodo* auf Rückstände geprüft. Die Sensorik wird selbstverständlich bei *Byodo* bei jedem Wareneingang kontrolliert. Doch unabhängig von den Zertifikaten, die sowieso notwendig sind, ist die vertrauensvolle Zusammenarbeit von der Saat bis zum verzehrfertigen Produkt essentiell für unsere Qualität.