

Hand in Hand mit Bürgern zum Erfolg

Biobäckerei Wahlich feiert 10. Jubiläum – Mit Hilfe von Genussrechten die Sanierung gestemmt

Artikel von Karin Kleinert, Südostbayerische Rundschau vom 14.06.2023

Surheim. Sie ist keine wie jede andere, die Biobäckerei Wahlich in Surheim. Vor genau zehn Jahren haben Barbara und Michael Wahlich mit dieser den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Einige Jahre nach dem Tod von Barbaras Onkel Sepp Loidl erfüllte sich vor allem Michael damit einen Traum: Seit vielen Jahren wollte er nämlich schon einen eigenen Bäckerladen betreiben. Und da habe sich das Backhaus an der alten B20, das aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammt, einfach angeboten, blickt Barbara Wahlich zurück und verweist auf das Flair eines Tante-Emma-Ladens.



Freuen sich über das Jubiläum ihrer Surheimer Biobäckerei, an dem auch zahlreiche Bürger ihren Anteil haben: Michael und Barbara Wahlich. Foto: Karin Kleinert

Von Anfang an verwendete Michael Biomehl, so dass die Biozertifizierung nicht lange auf sich warten ließ. Das Getreide stammt von Biobauern aus der Region. Vom Biohof Lecker aus Niederheining kommt unter anderem das Mehl aus Laufener Landweizen, Franz Obermeyer aus Tengling liefert Buchweizen-, Dinkel- und Roggenmehl.

Dass die Wahlichs nur hochwertige Ausgangsrohstoffe verwenden und auf jegliche Zusatzstoffe oder fertige Großbackmischungen verzichten, sprach sich herum, so dass der Kundenkreis stetig größer wurde. „Zu uns kommen viele junge Familien, die auch mal nach einem Rat fragen“, erzählt die Surheimerin. Da versuche sie immer gern zu helfen.

Um die Betriebsabläufe zu verbessern, entschieden sich die Wahlichs, ihre Backstube zu sanieren. Diesen finanziellen Kraftakt konnten sie nur durch die Ausgabe von sogenannten

Genussrechten stemmen. Bei dieser solidarischen Beteiligungsform investieren Bürger aus der Region in einen heimischen Betrieb und erhalten dafür Zinsen in Form von Warengutscheinen oder Geld. So konnte eine größere Knetmaschine und eine Teigteilmaschine, beide aus zweiter Hand, angeschafft werden. Auch in einen neuen Kühlraum wurde investiert.

Wie wichtig den Wahlich der Nachhaltigkeitsgedanke ist, sieht man an zwei Projekten, bei denen sie mitmachen. Zum einen unterstützen sie das „Foodsharing“-Projekt in Mitterfelden, eine von sieben „Fairteiler“-Stationen im Berchtesgadener Land. Zum anderen machen sie bei „Too good to go“ mit. Mittels einer App werden Verbraucher mit Geschäften und Restaurants zusammengebracht, die überschüssiges Essen haben und dieses zu vergünstigten Preisen verkaufen.