

Artikel vom 01.06.2011

Umweltthema: Sonnige Semmeln

Wie die Bäckerei Häussler ihre Produktion konsequent auf „grün“ umgestellt



Großbäcker Hermann Häussler aus Osterberg produziert mit nachwachsenden Rohstoffen: Er heizt seinen Broten und Semmeln mit Hackschnitzeln ein. Auch sonst hat er den Betrieb zu weit wie möglich „ergrünen“ lassen.

Dieser Artikel von [Ronald Hinzpeter](#) erschien in der Augsburger Allgemeine. Vielen herzlichen Dank, dass wir ihn hier veröffentlichen dürfen.

[Osterberg/ Memmingen](#) Natürlich ist Herrmann Markus Häussler aus Osterberg ein konservativer Mensch, insofern unterscheidet er sich nicht von seinem Vater Hermann Josef, der immer noch für die [CSU](#) im Landkreis aktiv ist. Allerdings ist der Junior bei dem, was er tut, so konsequent grün, dass ihn die [Bündnisgrünen](#) eigentlich zum Vorzeigeunternehmer küren müssten. Seit er 1998 das traditionsreiche Bäckereiunternehmen der Eltern mit seinen nunmehr 16 Filialen übernahm, hat er es konsequent auf eine umweltschonende Produktion umgestellt – und damit auch den Vater überzeugt. „Als Lebensmittelhersteller müssen wir weiterdenken, als einfach nur ein Produkt zu vermarkten. Das hat auch was mit Verantwortung zu tun“, sagt Häussler junior. Deshalb stört es ihn auch nicht, dass ihn der konsequente Ökokurs derzeit noch Geld kostet, dass er seine Waren nicht ganz so kostengünstig herstellt wie andere.