



PRESS  
RELEASE

## Loacker setzt auch beim Weizen auf Verantwortung

*Das italienische Familienunternehmen und „Società Benefit“ Loacker erweitert seine etablierten Nachhaltigkeitsprogramme für zentrale Rohstoffe nun konsequent auch auf Weizen. Das Unternehmen setzt dabei auf verantwortungsvollen Anbau mit klaren Umweltstandards, engen Beziehungen zu den Produzent:innen und kurzen Lieferketten.*

**MEMMINGEN, 24. November 2025** – Der Premium-Waffelhersteller Loacker setzt seinen Weg in Richtung Nachhaltigkeit konsequent fort und macht den nächsten Schritt in der vertikalen Lieferkette. Nach Initiativen für Kakao, Haselnüsse, Vanille und Milch rückt nun Weizen als zentrale Zutat für die Waffelproduktion in den Fokus. Derzeit arbeitet Loacker mit drei Mühlen in Österreich und Italien zusammen und hat insgesamt 18 Lieferverträge mit Landwirt:innen in verschiedenen Regionen abgeschlossen. Diese Kooperationen decken rund 330 Hektar Anbaufläche ab. Die Mühlen verarbeiten das Getreide aus dieser Lieferkette und sichern so die Qualität, die Loacker auch in der Weiterverarbeitung benötigt.

„Nach Initiativen für eine verantwortungsbewusste Beschaffung von Kakao, Haselnüssen, Vanille und Milch war es an der Zeit, auch das Thema Weizen anzugehen“, erklärt Andreas Loacker, stellvertretender Vorstandsvorsitzender und Managing Director Innovation. „Dieses Projekt ermöglicht uns nicht nur, Umwelt- und Biodiversitätsziele voranzutreiben, sondern legt auch klare Regeln für unsere Lieferanten fest – ein wesentlicher Aspekt für ein Benefit-Unternehmen wie unseres. Es ist ein weiterer Baustein unserer vertikalen Lieferkettenstrategie.“

### Strenges Protokoll für Qualität, Biodiversität und Bodengesundheit

Herzstück des Projektes ist die Vereinbarung eines gemeinsamen agronomischen Protokolls mit den beteiligten Betrieben. Dieses setzt auf nachhaltige Anbaumethoden, angepasste Pflanzenschutzmethoden und eine möglichst naturnahe Landwirtschaft. Moderne Verfahren wie Direktsaat sollen helfen, Problemen wie Erosion vorzubeugen und die Bodengesundheit zu stärken. Für Waffelmehl ist ein geringer Proteingehalt optimal – ein Vorteil, der gut mit

REBELS OF  
GOODNESS



PRESS  
RELEASE

einem ressourcenschonenden Düngemanagement vereinbar ist.

Eine der größten Herausforderungen für die Landwirt:innen ist die Gestaltung von mindestens 6 % der Anbaufläche als Biodiversitätsflächen. „Blumenstreifen, Pufferzonen, Hecken und Teiche schaffen Lebensräume für bestäubende Insekten und schützen die lokale Fauna“, fährt Loacker fort. „Zudem verpflichtet das Protokoll zu einer abwechslungsreichen Fruchtfolge, um die Gesundheit des Bodens zu erhalten und die Umweltbelastungen zu reduzieren.“

Um die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit zu unterstützen und Erosion sowie Nährstoffauswaschung zu reduzieren, fördert der Premium-Waffelhersteller die Begrünung der Felder für mindestens 60 Tage zwischen den Anbauzyklen und eine fünfjährige Fruchtfolge. Diese Maßnahmen verbessern die Bodengesundheit und senken zugleich die Umweltauswirkungen des Anbaus.

#### **Transparenz, Rückverfolgbarkeit und faire Vergütung**

Rückverfolgbarkeit und Transparenz sind zentrale Pfeiler des Projekts. Langfristige Anbauverträge garantieren Herkunft und Qualität des Getreides, das gemäß Protokoll ohne Glyphosat angebaut wird. Um das Engagement der Landwirt:innen zur Einhaltung dieser hohen Standards zu honorieren, sehen die Lieferverträge auch ein „incentiv program“ vor, das Preisvorteile bietet.

„Für uns ist es wichtig, dass sich die Landwirt:innen als aktiver Teil unserer Wertschöpfungskette verstehen. Aus diesem Grund haben wir einen für sie vorteilhaften Preismechanismus festgelegt“, verrät Wanda Hager, Managing Director Agriculture & Procurement bei Loacker. „Nachhaltigkeit darf nicht nur Kosten verursachen, sondern muss auch Chancen eröffnen – vor allem für diejenigen, die laut unserem Protokoll mit größter Sorgfalt in Bezug auf Qualität und Umwelt arbeiten.“

Die drei derzeit beteiligten Mühlen sind für die Lieferverträge nach dem vereinbarten Protokoll verantwortlich. Die Partnerschaft mit lokalen Akteuren wie Rieper, ebenfalls ein traditionsreiches Familienbetrieb aus Vintl, ist von strategischer Bedeutung. Vintl liegt in unmittelbarer Nähe zur Loacker-Produktion und damit im Herzen Südtirols – ein Standortvorteil, der kurze Wege, hohe regionale Kompetenz und gemeinsame Ziele optimal unterstützt. „Unsere

REBELS OF  
GOODNESS



PRESS  
RELEASE

langjährige Partnerschaft mit Loacker basiert auf Vertrauen, gemeinsamen Qualitätsansprüchen und der Verantwortung, nur das Beste zu liefern. Als Familienunternehmen mit Tradition wissen wir: Spitzenqualität beginnt bereits auf dem Feld, bei der Auswahl des besten Weizens. So entstehen Mehle, die unseren eigenen Standards und den Erwartungen unserer Partner und Kunden gerecht werden“, erklärt Alexander Rieper, Inhaber und Unternehmensleiter.

### Ehrgeizige Ziele bis 2030

Das Engagement für eine nachhaltige Zukunft ist ehrgeizig. Loacker hat sein Zwischenziel, 25 % nachhaltig angebauten Weizen im laufenden Jahr, bereits erreicht. Je nach Qualität des gewonnenen Mehles soll der Anteil 2026 auf 33 % gesteigert werden. 100 % nachhaltig angebauter Weizen soll bis 2030 erreicht werden.

#### Loacker

Natur, Qualität und Liebe zu gut gemachten Dingen werden zu köstlichen Spezialitäten aus Waffeln und Schokolade: Seit 1925 wählen die Loacker-Rebellen das Gute. Heute, genauso wie vor hundert Jahren, backen wir unsere Produkte größtenteils in den Bergen, in Unterinn, Südtirol, und in Heinfels, Osttirol, auf über 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Es ist keine einfache Entscheidung, aber es ist die rebellische, dennoch gute Einstellung von Loacker, die sie von einer Konditorei in Bozen, gegründet von Alfons Loacker, zu einer weltbekannten Marke gemacht hat, deren Produkte Verbraucher in über 100 Ländern begeistern. Der Geist bleibt derselbe: alles im Namen des Genusses, auch wenn das bedeutet, schwierige Entscheidungen zu treffen – 100% natürlicher Geschmack und Produkte hergestellt nach höchsten Qualitätsstandards und modernen Prozessen, mit ausgewählten Zutaten, ohne den Zusatz von Aromen, Farbstoffen oder Konservierungsstoffen. Trotz der starken internationalen Präsenz verfolgt Loacker nachhaltige Geschäftsstrategien, die die Umwelt und die Menschen respektieren. Als familiengeführtes Unternehmen optimieren wir Ressourcen in allen Bereichen und halten unser Engagement für soziale und Umweltthemen aufrecht.

Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie bitte:

Hansmann PR  
Carole Friedrich | Lilly Hennersberger

+49 89 360 5499 – 18 | – 34

[c.friedrich@hansmannpr.de](mailto:c.friedrich@hansmannpr.de) | [l.hennersberger@hansmannpr.de](mailto:l.hennersberger@hansmannpr.de)



REBELS OF  
GOODNESS