

LANDES-INNUNGSVERBAND  
FÜR DAS BAYERISCHE BÄCKERHANDWERK



**Begrüßungsrede**  
von  
**Heinrich Traublinger, MdL a. D.**

**Landesinnungsmeister  
des bayerischen Bäckerhandwerks**

anlässlich der

**feierlichen Verleihung**

des

**Staatsehrenpreises für das  
bayerische Bäckerhandwerk**

am 15. Dezember 2011

**Es gilt das gesprochene Wort!**

## BEGRÜSSUNG

### **Anrede!**

Zur diesjährigen Verleihung des Staatsehrenpreises für das bayerische Bäckerhandwerk heiÙe ich Sie alle herzlich willkommen. Mein Gruß gilt insbesondere

**StMin. Brunner**

dem Bayerischen Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Herrn Helmut **Brunner**, MdL. Wir freuen uns besonders, dass Sie auch in diesem Jahr die Preise persönlich übergeben werden.

**Preisträger**

Sehr herzlich grüÙe ich die **20 Preisträger** und die Angehörigen und Mitarbeiter, die sie mitgebracht haben.

**Mitarbeiter des  
Landwirtschafts-  
ministeriums**

Vom **Landwirtschaftsministerium** sind darüber hinaus anwesend

- Herr Ministerialrat Prof Dr. Richard **Balling** und
- Herr Regierungsrat Georg **Hausl**.

**Dr. Bruckner**

Vom **Bayerischen Wirtschaftsministerium** gibt uns Herr ltd. Ministerialrat Dr. Gert **Bruckner** die Ehre. Herzlich willkommen.

Sodann begrüße ich zwei Gäste aus Weihenstephan:

**Prof. Becker**

- Herr Professor Thomas **Becker** von der **Technischen Universität Weihenstephan**. Er ist dort Ordinarius am Lehrstuhl für Brau- und Getränke-technologie.

**Dr. Schaecke**

- Herr Dr. Wolfram **Schaecke** ist Leiter des in diesem Jahr neu gegründeten **Kompetenzzentrums für Ernährung** (KErn).

**LIV-Vorstand**

Mein Gruß gilt natürlich auch meinen **Kollegen aus dem Vorstand** des Landes-Innungsverbandes, d.h.

- stv. Landesinnungsmeister Karl-Heinz **Hoffmann**
- Josef **Magerl**,
- Kurt **Held**,
- Peter **Mück**,
- Hans **Gotzler** und
- Wilhelm **Limmer**.

**Obermeister und Innungsvertreter**

Als Vertreter der **bayerischen Bäcker-Innungen** grüße ich die Kollegen

- Josef **Angelbauer** (Obermeister B-I Oberland),
- Kurt **Wiedenmayer** (Obermeister B-I Neu-Ulm),
- Thomas **Margraf** (Obermeister B-I Eichstätt),
- Edgar **Bernhardt** (Obermeister B-I Schweinfurt-Haßberge),
- Hubert **Steffl** (Obermeister B-I Rosenheim),

- Anton **Hesselbach** (Obermeister B-I Bad Kissingen / Rhön-Grabfeld),
- Alois **Spitzer** (Ehrenobermeister B-I Nordoberpfalz),
- Willi **Oswald** (Ehrenobermeister B-I Berchtesgadener Land).

**Bayerische  
BÄKOs**

Darüber hinaus heiÙe ich von den **bayerischen BÄKO-Genossenschaften** willkommen:

- Herrn geschäftsführender Vorstand Alfred **Aigner** sowie Herrn stv. Geschäftsführer Helmut **Wiedemann** von der **BÄKO München**,
- Herrn geschäftsführender Vorstand Oskar **Görger** von der **BÄKO Schwaben**
- Frau Geschäftsführerin Irmengard **Rossingoll** von der **BÄKO Reichenhall**.

**LIV-Ehren  
mitglieder**

Ich begrüÙe recht herzlich unsere Verbands-Ehrenmitglieder

- Wilhelm **Gräf** und
- Josef **Christl**

sowie alle anwesenden Ehe- und Lebenspartner der oben genannten Personen.

**Presse**

Insbesondere grüÙe ich auch die anwesenden Vertreter der **Fach- und Tagespresse** und bedanke mich schon jetzt für ihre Berichterstattung.

## **Musik**

Last but not least freue ich mich, dass in diesem Jahr zum zweiten Mal das Bläser-Ensemble „**Die 4 Hinterberger Musikanten**“ die Veranstaltung musikalisch umrahmt. Soeben hat es für einen schwungvollen Einstieg in die Staatsehrenpreisverleihung 2011 gesorgt.

## **2011 – EIN GUTES JAHR FÜR DAS BÄCKERHANDWERK**

## **Rückblick auf das auslaufende Jahr**

2001 – 2011: Seit nunmehr elf Jahren werden bayerische Handwerksbäckereien mit einem Staatsehrenpreis ausgezeichnet. In diesen elf Jahren hat sich schon so etwas wie eine Tradition entwickelt. Die feierliche Verleihung der Staatsehrenpreise stellt quasi den feierlichen Schlusspunkt des Jahres im bayerischen Bäckerhandwerk dar. Ich möchte diesen Moment heuer dazu nutzen, um kurz aus betriebswirtschaftlicher Sicht auf 2011 zurückzublicken.

## **Gute Handwerks- konjunktur**

Als BHT-Präsident informiere ich ja regelmäßig über die Handwerkskonjunktur in Bayern und diese ist zurzeit hervorragend. Das Bäckerhandwerk macht dabei zum Glück keine Ausnahme: Betrachtet man die Entwicklung des landesweiten Branchen-Umsatzes, dann ist 2011 ein sehr positives

**2011 – Rekordjahr  
für das bayer. Bä-  
ckerhandwerk**

Jahr für das bayerische Bäckerhandwerk. Wenn nichts völlig Außergewöhnliches mehr dazwischen kommt, wird das bayerische Bäckerhandwerk in diesem Jahr zum ersten Mal einen Jahresumsatz von mehr als 2,4 Mrd. € erzielen. Die genauen Zahlen für das IV. Quartal liegen noch nicht vor. Aber auf der Basis der ersten drei Quartale erwarte ich gegenüber 2010 einen Umsatzsatzzuwachs von rund 3,5 Prozent, so dass am Ende ein Jahresumsatz von ca. 2,48 Mrd. € zu Buche stehen dürfte. Das ist ein schöner Erfolg – und zwar aus folgenden Gründen:

**Realer Umsatzzu-  
wachs bereits im  
zweiten Jahr**

- Der Umsatzzuwachs liegt deutlich über der Preissteigerungsrate (erwartet werden ca. 2,3 Prozent) und schlägt sich damit auch real bei den Betrieben nieder.
- Es ist bereits das zweite Jahr hintereinander, in dem wir ein solches reales Wachstum erzielen. In 2010 lag unsere Umsatzsteigerung bei, 2,8 Prozent und die Inflationsrate bei 1,1 Prozent.

**Gleichbleibende  
Beschäftigung**

Die Zahl der Beschäftigten im bayerischen Bäckerhandwerk wird in diesem Jahr in etwa gleich bleiben und zwischen 48.000 und 49.000 Personen liegen. Durch einen maßvollen Tarifabschluss haben wir gewährleisten können, dass die Personalkosten nicht übermäßig gestiegen sind. Das kann man über andere Kostenblöcke – vor allem über die

**Resümee  
2011**

Rohstoff- und die Energiekosten – leider nicht unbedingt sagen. Dennoch bleibt folgendes Resümee: 2011 ist betriebswirtschaftlich für das bayerische Bäckerhandwerk ein gutes Jahr. Bei in etwa gleich bleibender Beschäftigung wird der Umsatz in einem Volumen steigen, das merkbar über der Inflationsrate liegt.

**Rückblick auf die  
letzten 10 Jahre**

Betrachtet man einen längeren Zeitraum, dann ist eine solche Aufwärtsentwicklung auch dringend notwendig. Das Jahr 2001 – damals versammelten wir uns zum ersten Mal in der Residenz zur Vergabe der Staatsehrenpreise – war das letzte Jahr, das ähnlich positiv wie jetzt 2011 verlaufen ist. Damals lag der Umsatzzuwachs bei 3,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Auf diesen Höhepunkt folgte dann aber in den Jahren 2002 und 2003 ein jäher Abschwung, der sich – mit einer kurzen Unterbrechung in 2004 – in den Jahren 2005 und 2006 etwas gebremst fortsetzte. Erst seit 2007 geht es mit den Umsätzen im bayerischen Bäckerhandwerk tendenziell wieder bergauf. Das Gleiche gilt allerdings seit Mitte 2007 für viele Kostenfaktoren. Ich erinnere nur an die Achterbahnfahrt, die die Mehlpreise in den letzten vier Jahren vollzogen haben. Es bleibt zu hoffen, dass sich – zum Beispiel wegen der europäischen Staatsschuldenkrise – die gesamtwirtschaftlichen konjunkturellen Erwartungen

**Weiterer Aufwärtstrend ist möglich**

nicht weiter verschlechtern. Wenn das Umfeld stabil bleibt, dann darf man auch für das kommende Jahr eine positive Entwicklung für das bayerische Bäckerhandwerk erwarten. Das ist eine Aussage, die man nicht genug herausstellen kann, denn der Konkurrenzdruck auf dem Backwarenmarkt ist nach wie vor überaus hoch. In diesem Markt wird mit harten Bandagen um Anteile gekämpft. Viele Standorte und eine aufwändige Distributionsstruktur sind nicht unbedingt Garantien für nachhaltigen Erfolg.

**Backwarenmarkt ist hart umkämpft**

**Kernfaktor Produktqualität**

Die heutige Feier führt uns vor Augen, was erreichbar ist, wenn Inhaber oder Geschäftsführer direkt auf verschiedene Parameter direkt Einfluss nehmen können. Das gilt zum Beispiel für das Service-Niveau, die Kostenstruktur und auch – damit sind wir beim Thema – die **Produktqualität**.

### **EIN EINZIGARTIGER PREIS**

**Staatsehrenpreis nur in Bayern**

Der Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk ist die höchste Auszeichnung, die eine Handwerksbäckerei im Freistaat erhalten kann. Sie wird in jedem Jahr an 20 Handwerksbäckereien vergeben, die bei den Brotprüfungen ihrer Innung über fünf Jahre hinweg herausragende Ergebnisse erzielt haben. Bayern ist das einzige Bundesland, in dem es eine solche Auszeichnung für handwerkli-

che Backwarenqualität gibt. Obwohl es den Staatsehrenpreis nunmehr seit elf Jahren gibt, hat es noch kein anderes Bundesland geschafft, eine auch nur annähernd gleich hochstehende Auszeichnung ins Leben zu rufen.

**Hoher Stellenwert  
des Preises**

Alle anderen Landes-Innungsverbände des Bäckerhandwerks in Deutschland beneiden uns deshalb um den Staatsehrenpreis – und das zu Recht. Man braucht sich nur einmal den Rahmen der heutigen Verleihung anzusehen:

- die höchst repräsentativen Räume in der Münchner Residenz,
- die feierliche Musik
- und vor allem die Präsenz des Bayerischen Staatsministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Das sind einige Punkte, die den Stellenwert des Staatsehrenpreises für das bayerische Bäckerhandwerk zum Ausdruck bringen.

**Dank an Minister  
Brunner**

Wir danken deshalb der Bayerischen Staatsregierung für die hohe Wertschätzung für das Bäckerhandwerk, die sich in diesen Punkten widerspiegelt. Und wir danken Ihnen – sehr geehrter Herr Staatsminister Brunner – dafür, dass Sie sich auch heuer wieder die Zeit nehmen, um die Verleihung der Preise persönlich vorzunehmen.

**Preisträger sind  
ein Querschnitt**

Die heutigen Preisträger ergeben einen guten Querschnitt durch das bayerische Bäckerhandwerk.

- Heute sind Preisträger aus allen Regionen des Freistaats anwesend – von Schönau am Königssee bis nach Eltingshausen in der Rhön.
- Die Spannweite in der Betriebsgröße reicht von einer einzigen bis zu 25 Verkaufsstellen.
- Und es gibt unter den Preisträgern Betriebe, die den Preis schon einmal erhalten haben – einige davon sogar schon drei Mal – und andere, die heute zum ersten Mal ausgezeichnet werden.

**2011 – acht neue  
Preisträger**

Die Zahl dieser erstmals ausgezeichneten Staatsehrenpreisträger beträgt immerhin acht Betriebe. Dieses Phänomen, dass immer wieder neue Gesichter im Kreis der Preisträger auftauchen, freut mich besonders. Es zeigt, dass der Preis zum einen hoch begehrt ist und zum anderen, dass das Reservoir an möglichen Bewerbern um den Staatsehrenpreis noch lange nicht ausgeschöpft ist.

**Entwicklung der  
Bewerberzahl**

Seit der Gründung des Preises ist die Zahl der Bewerber ununterbrochen gestiegen. Gestartet ist der Staatsehrenpreis im Jahr 2001 mit insgesamt 23 Bewerbern, an die damals noch zehn Preise vergeben wurden. Für die 20 Preise, die 2011 ausgeschrieben sind, haben sich nicht weniger als 141

Betriebe beworben. Dazu kommen noch die 40 Preisträger der Jahre 2009 und 2010, die für den diesjährigen Vergabewettbewerb gesperrt sind. Das ergibt eine Gesamtzahl von 181 Betrieben, welche die strengen Zulassungskriterien für die Bewerber erfüllt haben.

**Großes ungenutztes Reservoir**

Das ist eine stattliche Zahl, aber – das sage ich ganz deutlich – sie ist immer noch steigerungsfähig. Wenn man bedenkt, dass an den Brotprüfungen der bayerischen Bäcker-Innungen in diesem Jahr über 530 Betriebe mit mehr als 3.800 Proben teilgenommen haben, dann sieht man, wieviel Potential hier noch unerschlossen ist. Aber die Entwicklung geht in die richtige Richtung. Schon bald werden wir – da bin ich mir ziemlich sicher – die Schwelle von 200 qualifizierten Betrieben für den Staatsehrenpreis überschreiten.

**Hohes Niveau der Preisträger**

Eine weitere Tatsache, auf die ich hinweisen möchte, ist das hohe Niveau des diesjährigen Vergabewettbewerbs. Der Staatsehrenpreis wird ja auf der Basis der Durchschnittsnote aller im gewerteten Jahrfünft eingereichten Brotproben vergeben. Die Spanne der Durchschnittsnoten der diesjährigen Preisträger reicht von 4,947 bis 4,857. Das ist erkennbar höher als im letzten Jahr. Wenn man bedenkt, dass die theoretisch erreichbare Höchstnote

## **Brotbuffet**

5,000 beträgt, wird schnell klar, dass die Träger des Staatsehrenpreises für das bayerische Bäckerhandwerk ein wirkliches Top-Niveau in Sachen Brot-Qualität repräsentieren. Sie werden sich später an unserem Brotbuffet, zu dem jeder Preisträger mit drei verschiedenen Brotsorten beigetragen hat, selbst davon überzeugen können.

## **BROT IST EIN STÜCK KULTUR**

## **Traditionelles Wissen und Können**

Die traditionelle Vielfalt an Brot und Backwaren, die das bayerische Bäckerhandwerk prägt, ist ein kulinarischer Genuss, aber sie ist auch noch viel mehr als das: Sie ist ein Stück Kultur. Die Herstellung qualitativ hochwertiger, wohlschmeckender und vielfältiger Backwaren wäre zum Beispiel nicht möglich ohne das über viele Jahrzehnte zusammengetragene und verbesserte Wissen um traditionsreiche Herstellungsverfahren und grundlegende Rohstoffeigenschaften. Dieses Wissen ist ein Kulturgut ersten Ranges, das wir in den Bildungseinrichtungen des bayerischen Bäckerhandwerks – zuvorderst natürlich in der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham – pflegen, erweitern und weitergeben.

Dieses kleine Beispiel zeigt, dass der Begriff Kultur sehr viel mehr umfasst als den Bereich, für den er

**Brotvielfalt als  
„Weltkulturerbe“**

in der umgangssprachlichen Verwendung meistens gebraucht wird. Um bei den Verbrauchern das Bewusstsein für diesen Umstand zu schärfen, unterstützen wir zum Beispiel nachdrücklich unseren Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der derzeit darauf hinwirkt, dass die „Deutsche Brotvielfalt“ als „immaterielles Kulturerbe“ durch die UNESCO anerkannt wird.

**Kulinarisches Erbe  
Bayern e. V.**

Darüber hinaus engagieren wir uns im Verein „Kulinarisches Erbe Bayern e. V.“, der im letzten Jahr – nicht zuletzt Dank der Hilfe durch das Bayerische Landwirtschaftsministerium – gegründet werden konnte. Wir sind stolz, dass wir zu den Gründungsmitgliedern des Vereins zählen. Der Verein hat sich u. a. zum Ziel gesetzt, unter Einbeziehung von Herkunft, Qualität und Verarbeitung der Rohstoffe via Fortbildungsveranstaltungen Wissensvermittlung auf dem Gebiet hochwertiger und regionaler Ernährung zu betreiben.

**Bayer. Marketing-  
agentur**

In gleicher Weise haben wir gerne zugesagt, die bayerischen Ernährungshandwerke im Beirat der Marketingagentur für Agrarprodukte und Lebensmittel zu vertreten, die Ihr Haus, sehr geehrter Herr Staatsminister, nach dem Aus für die CMA für die bayerische Ernährungswirtschaft ins Leben gerufen hat. Wir unterstützen gerne die Bemühungen Ihres

**Projekt: Grüne  
Woche**

Hauses, mit einer eigenen Bayernhalle auf der Internationalen Grünen Wochen in Berlin eine Plattform für bayerische Lebensmittel zu bieten. Der Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk und die Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks werden deshalb im kommenden Januar den Messeauftritt des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums auf der Grünen Woche in Berlin flankieren. Und dabei werden wir natürlich unsere traditionellen bayerischen Gebäckspezialitäten präsentieren. Das Brot soll im Mittelpunkt stehen – genauso wie es heute im Mittelpunkt steht.

**SCHLUSS**

**Gratulation**

Heute zeichnen wir zwanzig Betriebe des Bäckerhandwerks mit einem Preis aus, der die vielen Facetten des Lebensmittels Brot in hochwertiger Weise wiedergibt. Ich gratuliere allen Preisträgern zum verdienten Lohn für jahrelange Qualitätsarbeit auf höchstem Niveau und darf jetzt Herrn Staatsminister Brunner um die Laudatio bitten.