

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 03. Dezember 2009

**Es gilt das gesprochene Wort!**

## **Anrede!**

### **Begrüßung**

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

### **StMin Brunner**

- dem Bayerischen Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Herrn Helmut **Brunner**, MdL.

### **Preisträger**

- Sehr herzlich grüße ich die **20 Preisträgern** und ihre Angehörigen Mitarbeiter, die sie mitgebracht haben.

### **Mitarbeiter des Landwirtschafts- ministeriums**

- Vom Landwirtschaftsministerium sind darüber hinaus anwesend Herr Ltd. Ministerialrat Eckbert **Dauer**, Herr Regierungsrat Georg **Hausl** und Frau Susanne **Drexler**.

### **Prof. Becker**

- Unter den Ehrengästen können wir heute ein neues Gesicht begrüßen: Herzlich Willkommen Herr Professor Thomas **Becker** von der Technischen Universität Weihenstephan. Herr Professor Becker ist Inhaber des Lehrstuhls für Brau- und Getränketechnologie – ein Fachgebiet, bei dem auch die Getreidetechnologie eine wichtige Rolle spielt. Deshalb liegt Herr Professor Becker auch die Qualität von Backwaren besonders am Herzen.

Wir freuen uns besonders darüber, dass ihr Lehrstuhl – Herr Professor Becker – und die Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham in diesem Sinne zukünftig enger zusammenarbeiten wollen.

**Herr Stiefel**

- An der Seite von Herrn Prof Becker sitzt Herr Manfred **Stiefel**, der als Qualitätsprüfer hauptsächlich für den Bereich Bayern zuständig ist. Von seinen feinen Geschmacksnerven hängt es auch ab, wer heute einen Preis erhält. Schön, dass Sie da sind, Herr Stiefel.

**Dr. Semper**

- Der Bayerische Handwerkstag wird durch seinen Hauptgeschäftsführer Dr. Lothar **Semper** vertreten – herzlich willkommen.

**Vorstand LIV**

- Mein Gruß gilt natürlich auch meinen **Kollegen aus dem Vorstand** des Landes-Innungsverbandes, d.h. namentlich meinen beiden Stellvertretern Manfred **Gebel** und Karl-Heinz **Hoffmann** sowie den Kollegen Josef **Magerl**, Kurt **Held** und Hans **Gotzler**,

**Obermeister**

- Außerdem sind heute erfreulich viele Obermeister der bayerischen Bäcker-Innungen anwesend – nicht weniger als acht. Ich grüße die Kollegen **Angelbauer, Hesselbach, Hofstetter, Lidl, Löffler, Schuller, Söllner** und **Spitzer**.
- Von den bayerischen BÄKO-Genossenschaften sind anwesend:

## **BÄKO**s

- Herr geschäftsführender Vorstand Alfred **Aigner** und Herr Geschäftsführer Anton **Hermann** von der BÄKO München,
- Frau Geschäftsführerin Irmengard **Rossingoll** von der BÄKO Reichenhall,
- Herr Vorstand Otto **Spring** von der BÄKO Schwaben.

## **Ehrenmitglieder**

- Ich begrüße darüber hinaus unsere beiden Ehrenmitglieder Wilhelm **Gräf** und Josef **Christl** sowie alle anwesenden Ehe- und Lebenspartner der oben genannten Personen.

## **Presse**

- Besonders herzlich grüße ich auch die anwesenden Vertreter der **Fach- und Tagespresse**.

## **Musik**

- Last but not least freue ich mich, dass wir auch in diesem Jahr dem Bläser-Ensembles „**Humulus lupulus**“ unter Leitung von Herrn Franz **Widmann**, zuhören können. Soeben haben sie für einen schwungvollen musikalischen Beginn dieser Feier gesorgt.

## **Neunte Verleihung**

Es ist heute das neunte Mal, dass der Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk verliehen wird. Damit nähern wir uns dem ersten kleinen Jubiläum des Staatsehrenpreises, das wir dann nächstes Jahr begehen können. Neun Mal Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk – das ist eine schöne Erfolgsgeschichte. Wir können mit Recht stolz auf diesen Preis sein, denn in den an-

deren deutschen Bundesländern gibt es auch nach neun Jahren immer noch kein adäquates Pendant dazu.

**Veranstaltung in  
der Münchner Re-  
sidenz**

Die neunte Veranstaltung dieser Art – und es ist bereits der dritte Veranstaltungsort dafür. Nach den Nibelungensälen, in denen wir begonnen haben, und dem Vier-Schimmel-Saal, den wir wegen der wachsenden Preisträgerzahl in den letzten beiden Jahren nutzen konnten, sind wir heute im Max-Joseph-Saal. Das wichtige dabei ist, dass sich diese drei Säle alle in der Münchner Residenz befinden. Dieses uralte Gebäude, das Jahrhunderte lang Sitz der bayerischen Herrscher war, bietet für unsere Preisverleihung einen wahrhaft königlichen Rahmen. Ohne die Unterstützung des bayerischen Landwirtschaftsministeriums wäre das natürlich nicht möglich. Dafür sage ich herzlichen Dank.

**Staatsehrenpreis =  
begehrte Auszeich-  
nung**

Der Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk ist mittlerweile eine Auszeichnung, die von vielen Betrieben angestrebt wird. Der Staatsehrenpreis ist begehrt! Die Entwicklung der Bewerberzahlen, die alle Voraussetzungen erfüllen, ist in den Jahren 2001 bis 2009 kontinuierlich gestiegen:

**Entwicklung der  
Bewerberzahlen**

Die konkreten Zahlen sehen so aus:

- 2001: 23 Betriebe
- 2002: 31 Betriebe
- 2003: 38 Betriebe
- 2004: 42 Betriebe
- 2005: 56 Betriebe
- 2006: 100 Betriebe
- 2007: 104 Betriebe
- 2008: 114 Betriebe

In 2009 haben sich nun nicht weniger als **125 Betriebe** um den Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk beworben. Das sind immerhin gut fünf Prozent der Mitgliedsbetriebe der bayerischen Bäcker-Innungen. Dazu kommen noch die 40 Preisträger der letzten beiden Jahre, die natürlich weiterhin an den Brotprüfungen teilnehmen, aber aufgrund der Vergabe-Richtlinien sich zwei Jahre lang nicht um den Preis bewerben dürfen.

**Teilnahme an den  
Brotprüfungen in  
Bayern**

Interessant ist, welche Zahl an Brotprüfungsteilnehmern hinter dem Bewerberfeld steht: Zum 01. Juli 2009 hatten die 62 bayerischen Bäcker-Innungen insgesamt 2.425 Mitgliedsbetriebe. Von diesen haben in 2009 insgesamt 587 an einer Brotprüfung teilgenommen. Insgesamt 58 der 62 Innungen haben eine solche Qualitätsprüfung für ihre Mitglieder organisiert. Von den 587 teilnehmenden Betrieben haben aber nur 125 die Zulassungskrite-

rien für den Staatsehrenpreis erfüllt. Das zeigt zum einen, dass die Zulassungskriterien für den Preis – Herr Staatsminister Brunner wird in seiner Rede sicher noch näher darauf eingehen – streng und selektiv sind.

**Sorgfalt bei den Zulassungskriterien**

Es zeigt aber zum anderen auch, dass manche Betriebe und Innungen die Kriterien noch nicht verinnerlicht haben. Wie kann man es sich sonst erklären, dass ein Betrieb, der kontinuierlich gute Ergebnisse erzielt, sich nicht für den Preis bewerben kann, weil er das Kriterium der drei durchgängig geprüften Sorten nicht erfüllt? Hier wäre etwas mehr Aufmerksamkeit wünschenswert, damit sich noch mehr Betriebe, die gute Noten erzielen, in die Gruppe der Bewerber einreihen können.

**Innungen sind gefordert**

Oder ein anderer Fall: Warum kann es sich eine Innung leisten, ihre Brotprüfung in einem Jahr einfach ausfallen zu lassen? Damit macht Sie es ihren Betrieben in der Regel unmöglich, das Kriterium der kontinuierlichen Teilnahme über fünf Jahre einzuhalten. Hier bleibt also weiterhin Überzeugungsarbeit für den Verband zu leisten. Wir werden diese Aufgabe gerne angehen und verfolgen.

**Harter Vergabewettbewerb**

Sind demnach die Zulassungskriterien für den Preis bereits hart, so ist der Wettbewerb unter den Be-

**Enges Favoritenfeld**

etrieben, die die Kriterien erfüllen, noch viel härter. In diesem Jahr sind es 125 Betriebe. Nur 20 davon werden schon bald mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Für die 125 Bewerber wurden insgesamt über 7.000 Proben ausgewertet und dabei darf eines nicht vergessen werden: Jede Probe zählt! Die Note von jedem einzelnen geprüften Brot fließt in das Gesamtergebnis mit ein. Manchmal ist es nur ein Brot, das in fünf Jahren einmal „danebengegangen“ ist und mit „zufriedenstellend“ bewertet wurde. Das kann schon genügen, um einen Bewerber entscheidend zurückzuwerfen – so eng ist das Feld der Favoriten.

**Hohes Niveau der Preisträger**

Für die zwanzig Preisträger wissen wir es ganz genau: Sie haben in dem bewerteten Jahrfünft insgesamt 1.412 Proben prüfen lassen und damit gemeinsam eine Durchschnittsnote von 4,857 erzielt. Wenn man bedenkt, dass die Höchstnote bei 5,000 liegt, ist das ein herausragend gutes Ergebnis.

**Ganz wichtig: Kontinuität**

Das heißt, man kann mit Fug und Recht sagen: Die Betriebe, die mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk ausgezeichnet werden, sind nicht nur einmal an der Spitze. Nein! Sie müssen kontinuierlich große Sorgfalt und hohes Qualitätsbewusstsein bei ihrer Arbeit an den Tag legen.

## **EU-Politik**

Es wäre schön, wenn das bei den Gesetz- und Verordnungsgebern auf der Ebene der EU auch der Fall wäre. Denn die EU-Politik hat sich in den letzten Jahren zu einer steten Quelle des Missvergnügens entwickelt. Die Europäische Kommission zieht in immer größerem Umfang die Regelungskompetenz für den Gesamtkomplex „Verbraucherschutz“ an sich. Die Auswirkungen für die Wirtschaft sind fatal: Zum einen steigt der zusätzliche Aufwand für Deklarationen, Dokumentationen, Belehrungen sowie lebensmittelrechtlich bedingten Investitionen und dadurch verursachten zusätzlichen Kosten ins Unermessliche.

## **„Uniformitätsdruck“ auf die Betriebe**

Die Betriebe sind drauf und dran, zu resignieren. Verordnungskonformes Verhalten ist oft nur möglich, wenn man sich von handwerklichen Fertigungsverfahren und von betriebsindividuellen Rezepturen verabschiedet. Die Folge derart erzwungener Verhaltensanpassungen ist eine kulturelle Verarmung und eine Uniformierung der Produkte. Das ist ganz gefährlich! Was wir heute auszeichnen, ist handwerkliche Qualität und ein individuelles Geschmackserlebnis. Diese Merkmale sind hochgradig bedroht, wenn die EU mit ihrer „Verbraucherschutzpolitik“ so weitermacht wie bisher.

- Paradebespiel:  
Salzgehalt im Brot** Ich nenne nur ein Beispiel, um meine These zu untermauern. Das Thema Salzgehalt im Brot: Wir als Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk haben im ablaufenden Jahr einen enormen Einsatz gebracht, um im sog. „Salzstreit“ mit der EU zumindest einen wichtigen Etappensieg zu erringen.
- Blindheit der  
Fachmedien** Auch wenn unsere Fachmedien – was ich nicht verstehe – das deutliche Vorgehen des Bäckerhandwerks gegenüber Brüssel als wenig diplomatisch darstellen und sich anschicken, die EU-Bürokratie gegenüber dem Bäckerhandwerk in Schutz zu nehmen, lassen wir uns nicht vom eingeschlagenen Weg abbringen. Wir sind nicht dazu da, der Presse zu gefallen, sondern die Interessen unserer Betriebe zu vertreten. Interessant übrigens, dass die allgemeine Presse ganz klar mit uns sympathisiert hat.
- „Einlullungstaktik“  
der EU-Bürokratie** Viele haben die Strategie der Europäischen Bürokratie immer noch nicht begriffen. Man wirft uns vor, wir würden nicht bestehende Gefahren beschwören, nur um vor den eigenen Betrieben glänzen zu können. Das ist blanker Unsinn. Die Sachverhalte sind nicht so plakativ darstellbar, wie es unsere Fachpresse tut – frei nach dem Motto: „Für uns zählt nur das, was wir schwarz auf weiß lesen

können“. Fakt ist: Die Gesetzesbücher sind voll von EU-Verordnungen, bei denen man zum Zeitpunkt der Entwurfsphase und teilweise auch noch zum Zeitpunkt des Inkrafttretens selbstverständlich jegliche Relevanz für das Bäckerhandwerk bestritt und immer wieder beteuerte, es sei alles nicht so gemeint, wie es die Verbände da herauslesen. Kaum war die Übergangszeit abgelaufen, offenbarte sich, dass es sogar noch schlimmer kam als befürchtet.

**Salzgehalt – vorge-  
schobene Gesund-  
heits-Argumen-  
tation**

Das Thema „Salzgehalt im Brot“ legt geradezu mustergültig das Problem der EU-Bürokratie offen: Sie will oftmals nicht verstehen oder sie versteht es wirklich nicht, warum die von ihr erdachten Verordnungen in der Praxis Probleme aufwerfen. Lautete die erste Reaktion auf unseren Widerstand noch, es sei gar nicht beabsichtigt, den Salzgehalt im Brot festzuschreiben und jeder könne natürlich weiterhin Brot mit einem höheren als dem in den Health Claims genannten Werten backen (wir haben übrigens nie etwas anderes behauptet), so gipfelte der Zynismus letztlich in der Feststellung, es gehe doch nur darum, festzulegen, ab welchem Salzgehalt Brot nicht mehr als gesund beworben werden dürfe; und da die Bäcker in der Vergangenheit ohnehin nicht mit dem Gesundheitsaspekt geworben hätten, würde sich durch die neue Verordnung nichts ändern.

**Reale Gefahr der  
Diskriminierung  
von Backwaren**

Dämlicher kann man nicht argumentieren. Auch unsere Fachjournalisten sind in die gleiche Falle getappt. Ihre Behauptung, Bäcker würden neben vielen gesunden Backwaren auch einige herstellen, „bei denen ...der Genuss die Gesundheit in den Hintergrund drängt“, besagt bei genauer Lesart nichts anderes, als dass diese „anderen“ Backwaren eben nicht gesund sind. Genau dies wird dem Durchschnittsverbraucher suggeriert, mit der Folge, dass er im Zweifelsfall von einem Kauf Abstand nimmt. Und genau diese Gefahr sehen wir – und nicht nur das, sie ist sogar real gegeben, wenn via EU-Verordnung Backwaren erst unterhalb einer vorbestimmten Salzmenge als gesund beworben werden dürfen.

**Unzureichender  
Kompromissvor-  
schlag von Barroso**

Nicht zuletzt aufgrund des enormen Widerstandes hat Kommissionspräsident Barroso im April diesen Jahres einen Kompromissvorschlag dergestalt unterbreitet, dass – neben anderen Grundnahrungsmitteln – auch „traditionelles“ Brot von den Vorgaben für die zu entwickelnden Nährwertprofile ausgenommen werden sollte. Ohne die positive Zielrichtung dieses Vorschlags zu verkennen müssen wir feststellen (und haben dies Präsident Barroso auch mitgeteilt), dass der von ihm unterbreitete Kompromissvorschlag nicht zur Lösung des Problems führt. Der Begriff **„traditionelle Brotsorten“** ist

**Betriebe werden behindert**

viel zu eng und statisch definiert – damit werden große Teile unseres Sortiments nicht erfasst (zumal dem Vernehmen nach seitens der EU-Kommission vorrangig an Vollkorngebäcke gedacht ist) und vor allem sind jegliche Neukreationen von vornherein ausgeschlossen.

**Innovationen sind notwendig**

Gerade bei der heutigen Veranstaltung sage ich: Das Bäckerhandwerk lebt doch davon, dass es Neues erdenkt und kreiert. Die heutigen Verbraucher erwarten von ihrem Bäcker, dass in dessen Sortiment immer wieder mal etwas Neues auftaucht. Und wenn das keine Vormischung sein soll, brauchen die Betriebe, bei ihren Innovationen die größtmögliche Freiheit.

**Ziel: endgültige bäckereifreundliche Regelung**

Unser Ziel ist klar: Brot und Backwaren haben in den Nährwertprofilen nichts zu suchen. Es darf keine Vorgabe für den Salzgehalt geben! Dafür werden wir weiter kämpfen.

Sollte es uns gelingen, dieses Ziel durchzusetzen, dann wäre das nicht zuletzt eine wichtige Maßnahme, um den Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk auch zukünftig interessant und attraktiv zu gestalten.

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!**