



München, 16.12.2022

## PRESSEMITTEILUNG

### **Gutes Brot – Gute Bäcker – Große Würdigung Zwanzig bayerische Bäckermeister mit Staatsehrenpreis ausgezeichnet**

Man könnte meinen, es ist einer der Lieblingstermine der Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber. Wenn sie über Brot und das Bäckerhandwerk spricht, spürt jeder Zuhörer die Begeisterung in ihren Worten. Am Mittwoch, den 15. Dezember 2021 war es wieder soweit. In der Allerheiligen-Hofkirche der Münchner Residenz zeichnete sie die besten Bäcker Bayerns 2021 mit dem Staatsehrenpreis aus. Die strengen 2G+ Auflagen konnten die Freude aller Gäste nicht mindern. Stolz nahmen die Bäcker, ihre Auszeichnung entgegen.

In ihrer Rede ging Ministerin Kaniber auch auf die Situation in der Corona-Pandemie ein. „Die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft sowie unsere Ernährungshandwerker haben in der Krise gezeigt: Die Lieferketten halten, auf unsere Bäuerinnen und Bauern, auf unsere Bäcker und Metzger ist Verlass. Sie haben als Nahversorger und unverzichtbarer Teil unserer regionalen Wirtschaftskreisläufe, aber auch als verlässlicher Arbeitgeber gepunktet.“

„In Bayern sind über 2.100 handwerkliche Bäckereien in die Handwerksrolle eingetragen mit über 50.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern“, bestätigte Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger. „Das ist ganz sicher eine beeindruckende Zahl, aber sehr viel wichtiger ist, dass das Bäckerhandwerk in den letzten 18 Monaten beweisen konnte, dass es ein krisensicherer Beruf ist.“

Zum 21. Mal wurde der Staatsehrenpreis vergeben. Die Hürden für eine Qualifikation sind hoch. Grundlage ist die jährliche Brotprüfung, bei der die Bewerber über fünf Jahre hinweg kontinuierlich Spitzenqualität gebacken haben müssen. 2021 qualifizierten sich 95 Betriebe der 11 Bewerber aus 47 Innungen für den Staatsehrenpreis, 2.714 Brote wurden überprüft. Die Preisträger trennten in der Qualität nur minimale Unterschiede, die sich bei der Benotung erst an der dritten Stelle hinter dem Komma niederschlug.

„Diese Sehnsucht nach gutem, unverfälschten Brot, diese Rückbesinnung auf regionale Handwerksbetriebe und deren ehrlich erzeugte Qualität sind Pfunde, mit denen es zu wuchern gilt – und das können Sie“, betonte Michaela Kaniber.

Heinrich Traublinger hielt für das gesamte Bäckerhandwerk ein Erfolgsrezept bereit. „Man nehme eine ordentliche Portion Begeisterung am Bäckerhandwerk, zwei Handvoll motivierte Mitarbeiter, sechs Einheiten Zutaten höchster Qualität, am besten aus der Region, drei Schaufeln Individualität bei der handwerklichen Herstellung, vier Esslöffel Idealismus, eine Messerspitze Gelassenheit und eine Prise Glück, dass auch alles passt.“

Die jährliche Brotprüfung des Deutschen Brotinstitutes ist ein Angebot an die Handwerksbäcker. Sachverständige prüfen die Produkte. Dabei berücksichtigen sie zahlreiche Aspekte wie Form und Optik, Oberflächen und Kruste, Krumenbild, Struktur und Elastizität, den Duft eines Brotes und sein geschmackliches Aroma. Schon diese Aufzählung der vielen Bewertungspunkte zeigt, was ein gutes

Brot ausmacht. Backen ist ein Handwerk, das Kompetenz, Wissen, Herz und Gespür vereint. Die zwanzig ausgezeichneten Bäcker sind im wahrsten Sinne des Wortes Meister ihres Fachs.

### **Bildunterzeilen**

LIV\_PF\_Preisträger

Ministerin Kaniber (vorne mit Brot) ehrte die 20 besten unter den Guten. (Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger vorne rechts mit Brot)

LIV\_PF\_Michaela\_Kaniber

Die bayerische Staatsministerin Michaela Kaniber stellte in ihrer Laudatio die Bedeutung des Bäckerhandwerks heraus.

LIV\_PF\_Medaille

Zum Staatsehrenpreis erhalten die Betriebe neben der Urkunde auch eine Medaille.

### **Fotos zum Abdruck freigegeben! Quelle Marianne Wagner, LIV**

**Weitere Informationen finden Sie unter [www.baecker-bayern.de](http://www.baecker-bayern.de)**

**Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.**

Marianne Wagner

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk

Tel. 0172/8162600

wagner@baecker-bayern.de

---

**Adresse:**

Maistraße 12/II  
80337 München  
www.baecker-bayern.de

**Telekommunikation:**

Tel.: 089 544213-0  
Fax: 089 544213-51  
E-Mail: liv@baecker-bayern.de

**Bankverbindung:**

MÜNCHNER BANK eG  
IBAN: DE09 7019 0000 0101 2676 98  
BIC: GENODEF1M01

**Postanschrift:**

Postfach 15 13 23  
80048 München