



Staatsminister Helmut Brunner

Verleihung des Staatsehrenpreises für das
bayerische Bäckerhandwerk

4. Dezember 2015, München

Es gilt das gesprochene Wort!

Anrede!

Kurz vor Weihnachten wird es stets spannend in Bayerns Backstuben. Zum einen ist diese Zeit sehr arbeitsreich. Zum andern wartet auch mancher Bäcker auf ein Schreiben des Landwirtschaftsministeriums mit der Nachricht, dass er zu den 20 besten Bäckern Bayerns gehört. Sie, verehrte Preisträger, gehören in diesem Jahr dazu! Auch ich begrüße Sie herzlich im Max-Joseph-Saal der Münchner Residenz und freue mich, Ihnen heute den **Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk 2015** überreichen zu dürfen.

Mein besonderer Gruß gilt dem **Landesinnungsmeister** des Landes-Innungsverbandes für das bayerische Bäckerhandwerk, **Herrn Karl-Heinz Hoffmann**, sowie seinem Vorgänger, **Herrn Heinrich Traublinger**, MdL a. D., der diesen schönen Preis **vor 15 Jahren initiiert** hat. Ein herzliches Grüß Gott auch den Mitarbeitern des Landes-Innungsverbandes, dem **Hauptgeschäftsführer**, **Herrn Dr. Wolfgang Filter**, sowie **Frau Irene Manser**, die für die Vorbereitung und Durchführung des Staatsehrenpreises verantwortlich zeichnet.

Dabei ist unser letzter gemeinsamer Auftritt noch gar nicht so lange her: Vergangene Woche haben wir auf der Genussmesse Food & Life (25.11.2015) den **Startschuss für das neue Handwerkssignet** gegeben. „Ihre Regionalen Genusshandwerke“ – unter diesem Titel können die bayerischen Bäcker, Metzger, Konditoren, Müller und Brauer ab sofort mit Unterstützung meines Hauses ihre einzigartigen und vielfältigen Produkte bewerben. Unsere Botschaft lautet: Gute Lebensmittel sind keine Massenware, sondern individuelle, durch die Region und die Macher bestimmte Qualitätsprodukte.

I. Ausbildung/Qualifizierung im Bäckerhandwerk

Und genau darum geht es auch heute! In Zeiten von „**Back-Shops**“ und „**Discount-Bäckereien**“ wollen wir auf die **enormen Leistungen** des bayerischen Bäckerhandwerks hinweisen. Ich bin stolz, dass wir in Bayern noch so viele handwerkliche Traditionsbetriebe haben – und das soll auch in Zukunft so sein.

Deshalb brauchen nicht nur Ihre großartigen Back-Spezialitäten viele Fans, sondern auch die **Berufe rund um das Bäckerhandwerk**. Am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) habe ich das **Modellprojekt „Ernährung macht Schule. Ernährungshandwerk erleben – Lebensmittel begreifen.“** ins Leben gerufen. Ziel ist es, Jugendlichen die Wertschätzung für Lebensmittel und das Ernährungshandwerk zu vermitteln. Schulklassen können bei Ernährungshandwerkern einen Blick hinter die Kulissen werfen, aktiv mitwirken und so erleben, dass die Berufe des Ernährungshandwerks durchaus attraktiv sind. Und wir bieten Bäckerei-Fachkräften ab 2016 eine **Weiterbildung** im Rahmen des Qualifizierungsprogramms für die bayerische Ernährungswirtschaft „Ennovation“ (Cluster Ernährung) an.

II. Regionale Rohstoffe

Wirtschaftlicher Erfolg ist besonders stabil, wenn er auf drei Beinen steht – das gilt auch für das Bäckerhandwerk: **Kompetenz**, sprich gut ausgebildete Mitarbeiter

und Top-Bäcker, ist das eine, **Spitzen-Qualität und Frische** das zweite Standbein. Das dritte ist, dem Kunden etwas **Einmaliges, etwas Besonderes** zu bieten, etwas, das er mit Ihnen verbindet. Hier, liebe Bäcker, kommen Ihre traditionellen Rezepturen, Ihr handwerkliches Können und Ihre Verwurzelung in der Region ins Spiel. **Regionaltypische Spezialitäten**, wie die seit vergangemem Jahr europaweit geschützte „Bayerische Brezn“ („geschützte geographische Angabe“, g.g.A.), bieten die Möglichkeit, sich hervorzuheben.

Setzen Sie daher, wo immer möglich, auf **bayerische Rohstoffe**. Damit entsprechen Sie dem Wunsch der Verbraucher nach durchgängig regional erzeugten hochwertigen Lebensmitteln und Sie sind in puncto **Qualität** auf der sicheren Seite.

Nutzen Sie das Angebot an bayerischem Mehl beispielsweise aus dem **Qualitäts- und Herkunftsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“**. Das Verbrauchervertrauen in unser staatliches Zeichen haben wir übrigens mitgenommen und ein vergleichbares Siegel

im Bio-Bereich entwickelt. Ich freue mich, heute Mittag die bereits ersten Produkte, die mit dem **neuen Bio-Siegel** werben, vorstellen zu können.

Ich appelliere an Sie: Verwenden Sie bayerische Rohstoffe, kommunizieren Sie das Ihren Kunden und profilieren Sie sich so als glaubwürdiger Botschafter von „Ursprung“ und „Regionalität“!

III. Auszeichnung für kontinuierliche Spitzenqualität

Das **hohe Niveau des bayerischen Bäckerhandwerks** ist auch den kontinuierlichen Anstrengungen des Landes-Innungsverbandes zu verdanken. Seit mehreren Jahrzehnten werden in Bayern **Qualitätsprüfungen** bei Backwaren durchgeführt.

Der **Bayerische Staatsehrenpreis**, den es sonst in keinem anderen Bundesland gibt, zeichnet **Spitzenleistungen** auf höchstem Niveau aus. Er ist die **Anerkennung für Kontinuität im Spitzenbereich**. In die-

sem Jahr haben sich **135 Betriebe aus 46 Innungen** bei den jeweiligen Brotprüfungen qualifiziert. Die Preisträger werden nach klaren Kriterien meines Hauses ausgewählt.

Nur wer **dauerhaft herausragende Ergebnisse** bei den Qualitätsprüfungen des bayerischen Bäckerhandwerks über einen **durchgehenden Zeitraum von fünf Jahren** erreicht hat, kommt in die engere Wahl. Ebenfalls muss bei mindestens **drei gleichen Brotsorten** über mehrere Jahre hinweg diese herausragende Bewertung erreicht worden sein.

IV. Preisverleihung

Die **20 Preise des Jahres 2015** sind **alle gleichwertig** – es gibt keine Abstufungen. In dieser Spitzenklasse ist eine Reihung nicht gerechtfertigt. Der Bayerische Staatsehrenpreis ist ein „**Preis der Besten**“ – und **damit eine große Auszeichnung** für Sie, sehr geehrte Preisträger. Herzlichen Glückwunsch! Ihnen, Ihren Fa-

milien sowie Ihren Mitarbeitern wünsche ich besinnliche Adventstage und ein gesegnetes Weihnachtsfest. Ich freue mich nun, die **Preisträger 2015** auszeichnen zu dürfen.

Preisträger 2015 des Bayerischen Staatsehrenpreises für dauerhaft hervorragende Ergebnisse bei den Qualitätsprüfungen des bayerischen Bäckerhandwerks in alphabetischer Reihenfolge:

- **Bäckerei Böck**, Oberpfaffenhofen
- **Bäckerei-Konditorei Böhm**, Uttenreuth
- **Bäckerei Frank**, Riedenburg
- **Bäckerei Gebel**, Landshut
- **Bäckerei Hackner GmbH**, Gaimersheim
- **Bäckerei-Konditorei Härle GmbH**, Blaichach
- **Bäckerei Heribert Hedrich**, Bad Kissingen
- **Bäckerei-Konditorei Heinz Hoffmann**, München
- **Bäckerei & Konditorei Gottfried Hulinsky**,
Inh. Sven Westphal, Bayreuth
- **Bäckerei-Konditorei Manhart GmbH**, Landsberg am Lech
- **Bäckerei Mareis GmbH**, Vilsbiburg
- **Bäckerei Miedl GmbH**, Bad Endorf
- **Bäckerei Rainer Motschmann**, Neustadt-Wildenheid
- **Bäckerei Purucker GmbH**, Helmbrechts
- **Bäckerei Konditorei Rager GmbH**, Augsburg
- **Max Rischart's Backhaus KG**, München
- **Brotmanufaktur Schmidt**, München
- **Bäckerei Benedikt Sieß**, Garmisch-Patenkirchen
- **Bäckerei-Konditorei Maximilian Stadler**, München
- **Bäckerei-Konditorei Wolf GmbH**, Augsburg