

08.07.2014 | Landesehrenpreis Bäckerhandwerk

Ministerin Lemke zeichnet 14 Bäckereien für ihre gute Handwerksarbeit aus

Jeder deutsche Haushalt verzehrte 2013 rund 62 Kilogramm Brot und Backwaren, das ist mehr als im Vorjahr. Die Zahl der Betriebe, die Brötchen und Kuchen backen, geht aber zurück. Gab es vor 60 Jahren noch rund 55.000 Handwerksbäckereien im alten Bundesgebiet, so gibt es heute mehr als 13.000 Betriebe mit rund 30.000 Filialen.



Foto: Kristina Schäfer



Foto: Kristina Schäfer

„Unser tägliches Brot ist wertvoll. Bäckerinnen und Bäcker, die auf gutes Handwerk setzen und in ihrer Backstube noch selbst backen, sorgen für eines unserer wichtigsten Lebensmittel. Jedoch: Brot ist mehr! Brot ist längst Kulturgut, und es schmeckt. Frische und Geschmack sowie kurze Wege entscheiden über die Wahl der Bäckerei, die jeden Tag aufgesucht wird. Darin liegen gerade für den Mittelstand Chancen“, stellte Wirtschaftsministerin Eveline Lemke anlässlich der Verleihung des „Landesehrenpreises Bäckerhandwerk“ fest. „Dieser Preis zeigt: Die Bäckerei an der Ecke überzeugt vielerorts mit Qualität.“

14 Bäckereien aus Rheinland-Pfalz haben heute die Auszeichnung erhalten. Sie wird vom Wirtschaftsministerium zusammen mit den zwei für Rheinland-Pfalz zuständigen Bäckerverbänden (Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks, Bäcker-Innungs-Verband Südwest) vergeben. „Das Bäckerhandwerk ist eine tragende Säule der Wirtschaft in Rheinland-Pfalz. Nicht nur, weil es hier die meisten Betriebe der Lebensmittelverarbeitung gibt und die handwerkliche Produktion bewahrt wird, sondern weil das Bäckerhandwerk auch maßgeblich an einer nachhaltigen Entwicklung von wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwerten in den Regionen des Landes beteiligt ist. Das Bäckerhandwerk sichert Arbeitsplätze, schafft Ausbildungsplätze, fördert die regionale Zusammenarbeit, trägt zum Aufbau stabiler Wertschöpfungsketten bei und ist ein wichtiger Nahversorger in allen ländlichen Regionen“, betont Ministerin Lemke. Der Landesehrenpreis könne als Marketinginstrument genutzt werden in der immer härter werdenden Konkurrenz zu industriell produzierenden Großbetrieben.

Die Ministerin weist auch darauf hin, dass die Herstellung von Brot und Backwaren durch mittelständische Bäckereien viel nachhaltiger sei als wenn Tiefkühlteiglinge zuerst über weite Strecken transportiert und dann aufgebacken würden. Auf ihre Anregung hin wurden für den Landesehrenpreis auch die Bewertungsaspekte „Bioprodukte“ und „Rohstoffe aus der Region“ einbezogen. Lemke: „Brot bedeutet eine gesunde und biologisch wertvolle Ernährung, wenn die Herstellung stimmt. Qualität ist nicht zu Ramschpreisen zu haben. Produkte, die nicht vollautomatisch produziert, sondern zumindest in Teilen noch von Hand gefertigt werden, sind selbstverständlich teurer als Fabrikware.“

Die ausgezeichneten Bäckereien zeichnen sich nicht nur durch eine besondere Qualität ihrer Backwaren aus, sondern auch durch faire Löhne, den Einsatz von Fachkräften und die Einstellung von Auszubildenden. Im Mittelpunkt stehen natürlich die Backwaren, die weitestgehend ohne Backmittel und komplett ohne künstliche Farb- und Aromastoffe auskommen. Außerdem bietet die Mehrzahl der ausgezeichneten Betriebe Bio-Backwaren an und verwendet regionale Produkte.

Stefanie Mittenzwei
Pressesprecherin
Ministerium für Wirtschaft, Klimaschutz, Energie und Landesplanung
Tel. 06131/16-2550

Liste der ausgezeichneten Bäckereien:

-
- Bäckerei Emondts, Inh. Leonhard Emondts, Im Kapelleneck 20, 54578 Kerpen
- Brot- und Feinbäckerei Erbach, Inh. Peter Erbach, Layenstrasse 55, 55743 Idar-Oberstein
- Bäckerei Frick, Inh. Marianne Stürmer & Walter Frick, Bachstrasse 43, 54346 Mehring
- Bäckerei H.-W. Grund GmbH, Inh. Heinz Willi & Daniela Grund, Koblenzerstrasse 7a, 57629 Höchstenbach
- Bäckerei Hörhammer, Inh. Richard Hörhammer, Pulvermühle 1, 67727 Lohnsfeld
- Klein's Backstüffje ohg, Inh. Frank Klein, An der Liebfrauenkirche 7, 56068 Koblenz
- Bäckerei – Konditorei Lanzet, Inh. Ulf Lanzet, Benzstraße 1, 67063 Ludwigshafen
- Klaus Liebenstein GmbH, Inh. Peter Liebenstein, Schlachthofstraße 65, 67433 Neustadt
- Prümter Mühlenbäckerei Hahn & Söhne GmbH, Inh. Ralf Hahn, Hahnengasse 15, 54597 Lünebach
- Bäckerei Raab, Herr Rudolf Raab, Lambsheimer Straße 20, 67258 Heßheim
- Bäckerei Wolfgang Schmidt, Inh. Wolfgang Schmidt, Bahnhofstraße 3, 67816 Dreisen
- Bäckerei – Konditorei Siener, Inh. Horst Siener, Zwerchgasse 22, 55294 Bodenheim
- Bäckerei Johann Uppers und Sohn, Hauptstrasse 6, 54552 Dockweiler
- Bäckerei – Konditorei Zorn GmbH, Inh. Gerhard und Niko Zorn, Stiftstrasse 2, 56368 Katzenelnbogen
-