



PRESSEMITTEILUNG

München, 04.12.2018

Nürnberger Bäckerei Albert mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk 2018 ausgezeichnet

Die bayerische Staatsministerin Michaela Kaniber ehrte die Besten der Besten

„Ich kann auf sehr viele Dinge verzichten. Aber ein Leben ohne Brot – das würde ich nicht überstehen.“ Mit diesen ganz persönlichen Worten eröffnete Michaela Kaniber, bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ihre Festrede zur Verleihung des Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk.

Im Max-Joseph-Saal der Residenz kamen am Montag, den 3. Dezember 2018 die besten bayerischen Bäcker zusammen. Einer davon ist Christian Albert, ehemaliger Obermeister der Bäckerinnung Nürnberg. Er trat in die Fußstapfen seines Vaters, als er den Betrieb 2003 von ihm übernahm. Der Bäckermeister verbindet traditionelles Handwerk mit modernen Produktionsmethoden – eine Kombination, dank derer Produkte höchster Qualität in seiner Backstube entstehen. Die Ministerin Kaniber überreichte ihm sowie jedem der zwanzig Handwerksbäcker Medaille und Urkunde. Mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Bäckerhandwerk zeichnet sie Betriebe aus, die über fünf Jahre in den Brotprüfungen des Deutschen Brotinstitutes kontinuierlich Spitzenqualität bewiesen haben.

„Brot ist für viele Menschen fast eine Selbstverständlichkeit. Es ergänzt nahezu alle Mahlzeiten“, erklärt Landesinnungsmeister Heinz Hoffmann. „Keine Selbstverständlich sind jedoch die hohe Qualität und Vielfalt. Dies verdanken wir dem Bäckerhandwerk. Es macht Deutschland zu dem Land mit der weltweit größten Brotkultur.“

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, aber natürlich auch den Duft eines Brotes und sein geschmackliches Aroma. Alleine die Aufzählung der vielen Bewertungspunkte zeigt, was ein gutes Brot ausmacht und was ein guter Handwerksbäcker können muss. Backen ist ein Handwerk, das Kompetenz, Wissen, Herz und Gespür vereint. Die zwanzig ausgezeichneten Bäcker sind im wahrsten Sinne des Wortes Meister ihres Fachs.

„Sie, liebe Preisträger, können heute einen Erfolg feiern, der für Ihr Können und Ihren Fleiß steht“, würdigte die Ministerin die ausgezeichneten Betriebe und verwies auf die strengen Prüfkriterien bei der Bewertung der einzelnen Bäckereien. „Sie zählen ab sofort zu den besten Bäckern in Bayern. Herzlichen Glückwunsch!“

2018 qualifizierten sich exakt 100 Betriebe für den Staatsehrenpreis. Verliehen wurde er in diesem Jahr an sieben Betriebe aus Oberbayern, vier aus Schwaben und jeweils zwei aus den fünf anderen bayerischen Regierungsbezirken. Das zeigt, im gesamten Freistaat versorgen hervorragende Handwerksbäcker die Menschen mit besten Brot und Backwaren.

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