



Ausgabe 01/26
gegründet 1906

ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

www.bäckerzeitung.at

Handwerk mit Haltung

Wie Benjamin und Nina Schreiner
mit Schreiner's Bakery neue Wege
gehen und Handwerk weiterdenken.

Ihr persönliches Exemplar

Österreichische Post AG, MZ 25Z044753 M
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf

KÖNIG

Stattegger Straße 80
8045 Graz · Austria
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com





*ÖBKZ vernetzt:
Alle Infos auf einen Blick!*

Bleiben Sie informiert, schicken Sie uns Ihre Ideen und Wünsche, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der ÖBKZ-Community!

Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung:
www.baeckerzeitung.at



office@baeckerzeitung.at



www.facebook.com/baeckerundkonditor



www.instagram.com/baeckerzeitung.at



LinkedIn: Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung



WhatsApp-Kanal: Lebensmittel-Handwerk

4 Kurz & bündig

News aus der und für die Branche

8 Erfolgreicher Nachwuchs

Die JuniorSkills in der Steiermark

10 Im Interview

BIM Leo Jindrak im Gespräch

12 Die Alimentaren

Ein Verein stellt sich vor

13 Kurz-Interview

Anka Lorencz über die Senkung der MwSt.

14 Berausende Ballnacht

So war der ZuckerBäckerball 2026

20 1, 2, 3 ... Zauberei

Alles zum ZuckerBäcker Award

22 Schreiner's Bakery

Ein Betrieb zwischen Tradition und Zeitgeist

28 Krise und Chance

So klappt die Übergabe des Betriebs

30 Scharf und schärfer

So lässt sich Brot am besten schneiden

32 Trends 2026

Von Rohstoffen bis Technik – vier Highlights

34 Genuss-Tipps

Produkte, Goodies und mehr

Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterei e. U.,
2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1

Geschäftsführung: Tanja Braune, office@baeckerzeitung.at

Internet: www.baeckerzeitung.at

Redaktion: D.-Alexander Braune, Mag. Hilde Resch, Robert Penz

Marketing, Kommunikation: Julia Reißner BA **Social Media**

Management: Barbara Egger **Designentwicklung:** Atelier Kubinecz

Grafik & Produktion: Max Bürger **Korrektur:** Martin Betz

Coverfoto: Henry Gasselich

Medienberatung und Anzeigenservice: Die Schnatterei, Tanja Braune,
Tel.: +43/(0)664/ 130 35 28, E-Mail: office@baeckerzeitung.at

Anzeigentarif: Mediaplan 2026, gültig ab 1. 1. 26. **Erscheinungsweise:**

10-mal/Jahr. **Abonnement:** Cover Service GmbH & Co.KG,
Tel. +43 1 361 70 70-560, baeckerundkonditor@cover-services.at

Jahresbezugspreis: Inland: € 85,-/Ausland: € 120,-
Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres
storniert werden, laufen weiter.

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz,
Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com

Die Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung ist eine unabhängige Fachpublikation für praxisnahes Wissen und Inspiration im Lebensmittelhandwerk. Mit einem Fokus auf Trends, Technologien, Marktentwicklung und relevante Themen bietet sie Orientierung für Bäckereien, Konditoreien und die gesamte Lebensmittelbranche. Die publizierten Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Gleichwohl übernehmen wir keine Haftung für ihre Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Inhalte der einzelnen Artikel, Kommentare und Beiträge spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Medieninhabers wider.

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter
www.baeckerzeitung.at/impressum-offenlegung ständig abrufbar.

Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit haben wir in einigen Texten die männliche oder weibliche Form einer Bezeichnung gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung eines anderen Geschlechts. Alle Geschlechter (m/w/d) sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

Datenschutzerklärung unter www.baeckerzeitung.at/datenschutz.



Liebe Leserinnen und Leser!

Wir haben die ruhigeren Tage rund um den Jahreswechsel in der Redaktion intensiv genutzt. Nicht nur zum Durchatmen, sondern auch zum Fertigstellen eines Projekts, das uns jedes Jahr besonders am Herzen liegt: das knapp 300 Seiten starke Handbuch für das Lebensmittelgewerbe 2026. Ein Nachschlagewerk, das längst zu einem fixen Begleiter im Branchenalltag geworden ist. Es listet sämtliche Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien übersichtlich auf und bündelt die wichtigsten Ansprechpartner, Institutionen sowie Service- und Kontaktstellen – kompakt und praxisnah.

Ergänzend dazu haben wir ein umfassendes Lieferantenverzeichnis erarbeitet. Alphabetisch geordnet finden Sie darin eine breite Auswahl relevanter Partner für Ihren Betrieb. Gleichzeitig ist klar: In Zeiten wie diesen braucht Information auch eine digitale Verlängerung. Deshalb bauen wir parallel dazu unseren digitalen Branchenführer auf www.baeckerzeitung.at weiter aus. Dort sind Partnerbetriebe online gelistet, gezielt durchsuchbar und mit Links, Services und Fachartikeln verknüpft – ein Werkzeug, das Information und Vernetzung verbindet.

Wir freuen uns, wenn wir damit einen Beitrag leisten können, die Zusammenarbeit innerhalb der Branche zu stärken. Wie wichtig dieses Miteinander ist, darüber spricht auch Bundesinnungsmeister Leo Jindrak in seinem großen Jahresinterview, das Hilde Resch mit ihm geführt hat (ab S. 10). Deutlich wird: Die enge Vernetzung des Lebensmittelhandwerks bleibt ein zentraler Erfolgsfaktor. Gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten zeigt sich, wie wirkungsvoll ein geschlossenes Auftreten der Branche sein kann.

Dass Zusammenarbeit auch zwischen Generationen enorme Kraft entfalten kann, zeigt unsere aktuelle Coverstory über Schreiner's Bakery. Der Betrieb steht exemplarisch für das, was entsteht, wenn Tradition auf frische Ideen trifft: handwerkliche Basis, Mut zu neuen Konzepten, moderne Produktionsweisen und eine starke digitale Präsenz. Hier wird sichtbar, wie kreativer Unternehmergeist und familiäre Kontinuität ein zukunftsfähiges Ganzes formen können.

All das und noch vieles mehr finden Sie in der aktuellen Ausgabe. Das Redaktionsteam wünscht Ihnen eine inspirierende Lektüre.

*Herzlichst,
Ihre Tanja Braune*

Foto: Harald Platteter

Ihre Zielgruppe. Ihre Branche. Ihr Vorteil. Maximale Reichweite in der gesamten Lebensmittelbranche!



Von Metzgereien über Bäckereien
bis hin zu Konditoreien – mit
unseren Fachmagazinen erreichen
Sie das gesamte österreichische
Lebensmittelhandwerk.

Setzen Sie auf gebündelte Kompetenz
und sprechen Sie Ihre Zielgruppe direkt
in der gesamten Branche an!



Kontaktieren Sie uns jetzt für maßgeschneiderte Anzeigenkombinationen:
office@fleischundco.at und office@baeckerzeitung.at
Tel.: +43 664 130 35 28

**Österreichische
BÄCKER & KONDITOR Zeitung**

Das unverzichtbare
Fachmagazin für
Bäckereien und Konditoreien
www.baeckerzeitung.at



**Fleisch & Co – österreichische
Fleischerzeitung**

Das führende Magazin
für das Fleischhandwerk
und die Fleischindustrie
www.fleischundco.at

Weltrekord auf der ISM: Das größte Croissant der Welt

Mit einem außergewöhnlichen Auftritt sorgte KuchenMeister auf der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) in Köln für Aufmerksamkeit. Das Unternehmen stellte dort offiziell das größte Croissant der Welt vor, das vom Rekord-Institut für Deutschland (RID) vermessen und als Weltrekord bestätigt wurde.

Das Riesen-Croissant misst 85 Zentimeter Länge, wiegt rund 3,5 Kilogramm und übertrifft damit den bisherigen Bestwert deutlich. Die Vermessung erfolgte live am Messestand, wo eine offizielle RID-Rekordrichterin die Maße prüfte und die Weltrekord-Urkunde überreichte.

Die Aktion knüpft bewusst an die Unternehmensgeschichte an: Bereits in den 1990er-Jahren setzte KuchenMeister mit gefüllten Croissants neue Impulse im Markt. Der Rekord versteht sich

als Symbol für Innovationskraft und technisches Know-how, das auch in der Serienproduktion Anwendung findet. Für das Großformat wurden Rezeptur und Backprozess gezielt angepasst, unter anderem durch einen erhöhten Proteinanteil im Mehl, eine leicht reduzierte Schichtzahl sowie verlängerte Backzeiten bei niedrigerer Temperatur.

Nach der offiziellen Zertifizierung wurde das Croissant direkt am Messestand angeschnitten und an die Besucherinnen und Besucher verteilt. Die ISM bot darüber hinaus zahlreiche weitere Highlights aus der Süßwaren- und Backwarenwelt.

Den ausführlichen
Messebericht
finden Sie auf
www.bäckerzeitung.at



Fabian Meilberg (Head of Business Development, Sales & Marketing, KuchenMeister GmbH), Laura Koblicsek (RID) und Matthias Weber (KuchenMeister GmbH) mit dem Weltrekord-Croissant.

Am Wort!



Georg Schuler
Innungsmeister
der Tiroler Lebensmittelgewerbe

Ein neues Jahr liegt vor uns – und damit auch neue Chancen, Herausforderungen und Gestaltungsmöglichkeiten für unsere Betriebe. Der Jahreswechsel ist stets ein guter Moment, um innezuhalten, zurückzublicken und zugleich den Blick nach vorn zu richten. Sie haben im vergangenen Jahr mit großem Einsatz, handwerklicher Leidenschaft und unternehmerischem Mut gearbeitet, dafür gebührt Ihnen Anerkennung und Dank. Gerade unsere handwerklichen Betriebe stehen für Qualität, Verantwortung und Nähe zu den Menschen.

Ob in der Fleischerei, Bäckerei, Konditorei oder in einem anderen Lebensmittelhandwerk – das Engagement der Betriebe, die Fachkompetenz der Mitarbeitenden sowie die Bereitschaft, sich stetig weiterzuentwickeln, machen unsere Gewerbe stark. Diese Werte sind und bleiben die Basis für nachhaltigen Erfolg.

Für das Jahr 2026 wünsche ich Ihnen Zuversicht, wirtschaftliche Stabilität und viele positive Impulse. Nutzen wir die kommenden Monate, um Chancen zu erkennen, Innovation voranzubringen und gemeinsam die Zukunft unseres Handwerks zu gestalten. Ich wünsche Ihnen, Ihren Familien und Ihren Teams ein erfolgreiches, gesundes und erfülltes Jahr 2026.

Unsere Ziele

Wir setzen uns für eine Entlastung des Kerngeschäfts ein – durch den Abbau bürokratischer Hürden, klare Zuständigkeiten, mehr Rechtssicherheit und eine praxisnahe Umsetzung von Vorgaben.





DIE ZAHL DES MONATS

5,70 Mio.t

2025 wurden in Österreich 5,70 Mio. t Getreide geerntet – mehr als im Vorjahr. Die Menge lag um 17 % über 2024 und um 10 % über dem Zehnjahresdurchschnitt. Die Ernte von Ölsaaten und Körnerleguminosen erreichte 507.700 t. Die Produktion von Hackfrüchten sank auf 2,87 Mio. t und lag um 31 % unter dem Vorjahr.

Quelle: Statistik Austria

Bühne für Handwerk, Nachwuchs und internationale Vielfalt SCHOKOLADEFEST WIEN

Mehr als 17.000 Besucher sowie über 70 Aussteller machten das SchokoladeFest Wien 2026 zum größten Schokolade-Event des Landes. Internationale Chocolatiers und Manufakturen aus ganz Europa sowie aus der Elfenbeinküste präsentierten in Wien klassische Spezialitäten ebenso wie innovative Schokoladenkreationen, vielfach exklusiv für das Festival.

Ein zentrales Highlight war der Pâtisserie-Wettbewerb „Chocolat Artistry Challenge“ des Verbands der Köche Österreichs. Zehn Nachwuchstalente aus fünf Ausbildungsstätten entwickelten moderne Tellerdesserts auf Basis von Piura-Kuvertüre von Original Beans. Die Fachjury mit Benjamin Schröder, Jürgen Vsetecka, Leo Forsthofer, Brigitta Schickmaier und Georg Kocmann bewertete Geschmack, Textur, Präzision und Kreativität.

Den ersten Platz belegte Pia Wattrodt (Bergheidengasse), gefolgt von Vanessa König und Daphne Haumer (beide GAFA).

Für alle Schokoladenfans im Süden gibt es gute Nachrichten: Das SchokoladeFest zieht vom 6. bis 8. März in die Messe Graz. Mehr als 50 Aussteller laden erneut zu einer süßen Entdeckungsreise ein.

Tickets und Infos unter www.schokoladefest.at



Der schnellste Bäcker Österreichs

Lukas Höllbacher verbindet handwerkliche Präzision mit sportlicher Höchstleistung. Der Innviertler Bäckermeister und Supermoto-Pilot wurde nachträglich zum Weltmeister gekürt – ein Erfolg, der zeigt, dass Ausdauer, Technik und Leidenschaft in der Backstube wie auch auf der Rennstrecke zählen.

Wir gratulieren ganz herzlich!



Josef Schrott
Innungsmeister der
österreichischen Bäcker

Bald ist es so weit: Am 24. Februar startet unser großer Brotwettbewerb. Noch gibt es Gelegenheit mitzumachen, die Anmeldefrist wurde bis 20. 2. verlängert. Nach intensivem Austausch mit Juroren und Teilnehmern haben wir beschlossen, den Fokus noch stärker auf die Qualität österreichischer Backtradition zu legen. Der Wettbewerb trägt daher nun den Titel „Österreichischer Brotwettbewerb“ – internationale Teilnehmer bleiben selbstverständlich willkommen, doch die Maßstäbe und Auszeichnungen orientieren sich klar an unseren Qualitätsansprüchen. Das Gleiche gilt für den bisherigen „Internationalen Konditorenwettbewerb“, der künftig als „Österreichischer Konditorenwettbewerb“ ausgetragen wird. Damit soll das hohe Niveau der heimischen, handwerklich arbeitenden Betriebe stärker hervorgehoben werden.

Die ausgezeichnete Qualität österreichischer Back- und Konditorwaren genießt international hohes Ansehen – und eine Auszeichnung bei einem österreichischen Wettbewerb hat auch im Ausland besonderes Gewicht. Für jeden Betrieb, der am Wettbewerb teilnimmt, bietet sich die Chance, massiv auf sich aufmerksam zu machen und sich in der Öffentlichkeit und bei seinen Kunden zu präsentieren. Der Bewerb ist damit eine gute Standortbestimmung in puncto Qualität, Kreativität und Innovation.

Eine spannende Neuerung beim Brotwettbewerb ist der Innovationspreis. Bei diesem wird ein Produkt ausgewählt, welches als die beste/interessanteste/kreativste Innovation eingereicht wurde. Das Produkt muss nicht gezwungenermaßen am besten bewertet sein, im Vordergrund steht die Innovation. Jedes ausgezeichnete Produkt darf auch im eigenen Betrieb beworben werden.

Daher lege ich den Wettbewerb auch kleinen Betrieben ans Herz. Nutzen Sie die Gelegenheit und nehmen Sie teil!

**Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@baeckerzeitung.at**



Betriebsbesichtigung bei Bäckerei Riesenhuber

Auf reges Interesse stieß eine gemeinsame Betriebsbesichtigung der WKO-Netzwerke Junge Wirtschaft und Frau in der Wirtschaft im Bezirk Amstetten bei der Bäckerei Riesenhuber.

Die Teilnehmenden erhielten dabei nicht nur Einblicke in den handwerklichen Alltag der Backstube, sondern konnten selbst aktiv werden. Bäckermeister Florian Riesenhuber, der den Familienbetrieb in fünfter Generation führt, gab gemeinsam mit Barbara und Christian Riesenhuber Einblick in die Abläufe des Traditionsunternehmens. Nach einer Führung durch den Betrieb durften die Gäste selbst Hand anlegen und beim Drehen von Mohnweckerln ihr Geschick unter Beweis stellen. Den Abschluss bildete ein gemeinsames Frühstück im hauseigenen Café. Die selbst gefertigten Backwaren konnten die interessierten Besucher mit nach Hause nehmen.

NEUE STUDIE: Proteine in Backwaren



Scannen Sie den
QR-Code und
lesen Sie die
gesamte Studie!

www.baeckerzeitung.at

Eine neue Studie zeigt, wie sich Backwaren durch zusätzliche Proteinquellen wie Hülsenfrüchte, Samen oder Molke ernährungsphysiologisch aufwerten lassen. Doch Proteine beeinflussen auch Teigstruktur, Wasserbindung und Volumen, weshalb Rezeptur und Teigführung angepasst werden müssen.

Für das Bäckerhandwerk bietet die Protein-Erweiterung Potenzial zur Sortiments-erweiterung – vorausgesetzt, Sensorik und handwerkliche Qualität bleiben im Fokus.

VOLKER FEINES VOLLKORN – Ein Vollkornbrot mit Persönlichkeit

Mit Volker Feines Vollkorn bringt STAMAG ein innovatives Vollkornprodukt auf den Markt, das klassische Erwartungen bewusst hinter sich lässt.

Der neue Premix richtet sich an anspruchsvolle Bäckereien, die ihren Kundinnen und Kunden ein modernes, geschmacklich differenziertes Vollkornerlebnis bieten möchten.

Volker Feines Vollkorn steht für Vollkornbrotgenuss auf höchstem Niveau: Feine Dinkelvollkornmahl-erzeugnisse, kräftig-aromatisches Malz sowie eine harmonisch abgerundete, mild-aromatische Säure ergeben ein voll-mundiges, charakterstarkes Aroma.

Das Ergebnis ist ein Brot, das saftig im Inneren, mit kräftiger, aromatischer Kruste und einer besonders elastischen Krume überzeugt – modern in Textur und Geschmack, ohne den kernigen Biss zu verlieren.

Zeitgemäßes Geschmacksprofil

Im Gegensatz zu klassischen Vollkorn-broten präsentiert sich Volker Feines Vollkorn deutlich feiner. Volker definiert Vollkorn neu und spricht damit gezielt

auch Konsumentinnen und Konsumenten an, die bisher Vorbehalte gegenüber Vollkornprodukten hatten. Die ausgewählte Rezeptur sorgt für ein zeitgemäßes Geschmacksprofil, das ernährungsbewusst, von Natur aus ballaststoffreich und zugleich kompromisslos genussorientiert ist.



„Mit Volker Feines Vollkorn zeigen wir, wie vielseitig, modern und charakterstark Vollkorn heute interpretiert werden kann – als feiner Begleiter für hochwertige, exklusive Gebäcke mit viel Persönlichkeit“, so STAMAG Produktmanagerin Julia Cerny.

Zeitgemäßes Premiumprodukt

Mit dem Marktlaunch unterstreicht STAMAG einmal mehr seine Kompetenz als innovativer Partner für das Bäckerhandwerk und die Gastronomie.

Volker Feines Vollkorn eignet sich ideal für zeitgemäße Brotkonzepte, Premium-Sortimente und neue Genusswelten, gemäß dem Motto: **Vollkorn isst besser!**

 www.stamag.at



- kombinierbar mit Roggen- oder Dinkelvollkornmehl
- saftige Krume und charakterstarke Kruste
- besonders feiner Vollkorngenuss

*Vollkorn
isst besser!*



Mehr Infos

JuniorSkills Steiermark 2026

Süße, glänzende Leistungen

Bei den steirischen JuniorSkills 2026 in Bad Gleichenberg zeigten die Nachwuchskonditoren mit großem Einsatz, viel Konzentration und echtem Können, was in ihnen steckt.

Mitte Jänner war die Landesberufsschule Bad Gleichenberg Austragungsort der Landesmeisterschaft der Konditoren sowie im Tourismus der Wettbewerbe für Rezeption, Service und Küche. Leider musste der Wettbewerb der Bäcker auch heuer mangels Anmeldungen entfallen. Die Bäckerlehrlinge unterstützten jedoch die Kollegen aus den Tourismusberufen mit dem passenden Gebäck zu den servierten Speisen.

Siegerin Klara Legenstein

Elf junge Konditorinnen und Konditoren stellten sich dem Wettbewerb. Torten, Marzipanfiguren, Blüten aus essbarem Material, Petit Fours und einiges mehr mussten in rund viereinhalb Stunden gefertigt und präsentiert werden. Schlussendlich überzeugte Klara Legenstein vom Lehrbetrieb Einfach Fitz in Feldbach die Fachjury und holte sich den Sieg vor Lukas Breitenbrunner von der Heiltherme Bad Waltersdorf. Lena Glanz vom Lehrbetrieb Stefan Feigl aus Langenwang belegte den hervorragenden dritten Rang.

Üben, üben, üben

Befragt nach dem Geheimnis ihres Erfolges erzählt die strahlende Siegerin: „Ich habe mein Wettbewerbsprogramm drei- bis viermal komplett geübt. Das hat sehr viel Zeit in Anspruch genommen, aber es hat sich gelohnt.“ Die nötige Motivation für die anstrengende Vorbereitung sei auch von den Kollegen im Betrieb ge-



kommen. „Durch das tägliche Üben und die Unterstützung meines Teams war ich bestens auf den Wettbewerb vorbereitet“, so die Jungkonditorin. Den ersten Platz sieht Klara Legenstein als Bestätigung ihrer Arbeit und Motivation, sich im Konditorhandwerk weiterzuentwickeln. Jetzt steht die Lehrabschlussprüfung auf dem Programm, auch die Meisterprüfung strebt die junge Konditorin an.

Sprungbrett für mehr

Der steirische Innungsmeister der Konditoren und LIM-Stv. im Lebensmittelgewerbe Erich Handl freute sich über die herausragenden Leistungen der Nachwuchskonditoren und lobte außerdem deren Engagement sowie deren Freude am Beruf. „Es lohnt sich immer, bei einem Wettbewerb mitzumachen“, betont Handl.

„Die größte Herausforderung dabei ist es, sich unter Stress zu beweisen.“ Damit sind die JuniorSkills als Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung ein guter Probelauf und auch der Startschuss für mehr, wie etwa die Teilnahme bei AustrianSkills oder internationalen Wettbewerben. Erich Handl dankte allen Nachwuchstalenten für ihre Teilnahme und der Jury für ihre Zeit und fachkundige Bewertung.

Feierliche Siegerehrung

Die Siegerehrung fand im prächtigen Mailandsaal der Landesberufsschule Bad Gleichenberg statt – ein würdiger Rahmen für die Leistungen des Konditornachwuchs. Ein großer Dank galt neben den Teilnehmern auch der Lehrerschaft sowie der Landesberufsschule, die die Lehrlinge perfekt auf die Anforderungen des Wettbewerbes vorbereitet hat. Und nicht zuletzt geht ein Dankeschön an die Lehrbetriebe, die die jungen Fachkräfte tagtäglich hervorragend mit Know-how ausstatten und für beste Qualität im Konditorberuf sorgen.  Hilde Resch



Die Top drei

1. Klara Legenstein, Einfach Fitz GmbH
2. Lukas Breitenbrunner, Heiltherme Bad Waltersdorf GmbH & Co KG
3. Lena Glanz, Stefan Feigl Langenwang



Die Filiale der Bäckerei Koll in Katzelsdorf verbindet handwerkliche Backkultur mit moderner Gestaltung und wurde dafür in das Store Book 2026 des Deutschen Ladenbauverbandes aufgenommen.

Bäckerei Koll ausgezeichnet

Mit einem Projekt aus dem Frische-Handwerk ist Ladenbauer Aichinger auch im Store Book 2026 des Deutschen Ladenbauverbandes dLv vertreten. Ausgezeichnet wurde die Filiale der Bäckerei Koll in Katzelsdorf in Niederösterreich, die es in die Auswahl der 50 besten Store-Designs geschafft hat und damit als internationale Benchmark gilt.

Das Projekt zeigt beispielhaft, wie ein zuvor anders genutztes Gebäude mit stimmigem Shop-Design in eine moderne Bäckerei mit einladender Atmosphäre transformiert werden kann. In Katzelsdorf wurde das ehemalige Gasthaus „Zur Schmiede“ behutsam zu einer 210 Quadrat-

meter großen Bäckerei-Filiale mit großzügigem Sitzbereich umgebaut. Prägende Elemente wie Wandtäfelungen blieben erhalten und wurden gestalterisch integriert, während ein barrierefreies Eingangsportal den Blick auf das handwerkliche Sortiment bereits von außen öffnet.

Aichinger zeichnete für Entwurfs- und Ausführungsplanung, Ausbau, Einrichtung und Bauleitung verantwortlich. Für die Jury war das Projekt zugleich ein gelungenes Beispiel dafür, wie Ladenbau zur Belebung und Stärkung eines dörflichen Zentrums beitragen kann.

www.baeckerei-koll.at



Kurse, Termine, Events

17. & 18. März, Graz

Maximale Vielfalt am laufenden Band: Erfolgsrezepte mit Teigbandtechnologie

Von süß über rustikal bis herzhaft – und das in sämtlichen Formen und Größen: Erleben Sie live in diesem praxisorientierten Seminar, wie Teige vielfältig, schonend und effizient verarbeitet werden können. Die Experten zeigen Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten der Aufarbeitung und geben wertvolle Praxistipps für Ihre Produktion.

Kosten: € 249,00 netto

König Maschinen GmbH, 8045 Graz
Anmeldung: events@koenig-rex.com

26. März, Arnstein (D)

MIWE Beschickungstechnik – Intensivseminar

Das Seminar vermittelt praxisnahes Wissen zur Beschickung von Etagenbacköfen in der Produktionsbäckerei – mit Fokus auf automatisierte und ergonomische Lösungen. Ziel ist es, den Teilnehmenden zu zeigen, wie sich körperlich belastende Arbeitsschritte beim Be- und Entladen deutlich reduzieren lassen.

Kosten: kostenfrei

MIWE live baking center, 97450 Arnstein
Anmeldung: www.miwe.de

26. & 27. März, Sierning

11. Symposium 2026 für Lebensmittelqualität & -sicherheit

Fachvorträge und praxisnahe Workshops zu Qualität & Sicherheit in der Nahrungs- und Genussmittelproduktion.

Kosten: € 399,00 netto

GLi GmbH, www.gli-austria.at/symposium

Wir wünschen unseren Kundinnen und Kunden sowie unseren Partnern ein gutes Jahr 2026

GH-Technik
IHRE Siloanlage in FORM
Anlagen u. Service (aller Marken)
0664 5358235
www.ghtech.at



Die enge Zusammenarbeit des Lebensmittelhandwerks ist unser Erfolgsrezept

Rückblick auf ein bewegtes Jahr und Ausblick auf 2026: Bundesinnungsmeister Leo Jindrak spricht über zentrale Branchenthemen, Erfolge und kommende Herausforderungen.

Das Jahr 2025 war wieder ein sehr intensives Jahr für die Interessenvertretung des österreichischen Lebensmittelgewerbes. Viele drohende, legislative Verschärfungen konnten abgewendet oder zumindest wesentlich entschärft werden. Bei zahlreichen Veranstaltungen konnten die österreichischen Bäcker und Konditoren eindrucksvoll ihr Können unter Beweis stellen.

Welche Themen 2025 im Fokus standen und was uns 2026 bringen wird, berichtet Bundesinnungsmeister Leo Jindrak im Gespräch mit der Österreichischen Bäcker & Konditor Zeitung.

Was waren die Highlights im abgelaufenen Jahr?

BIM Leo Jindrak: „2025 war ein Meilenstein für den österreichischen Branchennachwuchs des Lebensmittelgewerbes: Bei den AustrianSkills in Salzburg präsentierten sich junge Konditor:innen, Bäcker:innen und Fleischer:innen erstmals gemeinsam auf einer großen Wettbewerbsbühne – eingebettet in die Berufsinformationsmesse (BIM) und die Messe ‚BeSt‘ für Beruf, Studium und Weiterbildung – und überzeugten das interessierte Messepublikum und die Jürs mit Kreativität und handwerklichem Können. Die Besten der Besten kämpften drei Tage in rund 50 Berufen um Staatsmeistertitel, die Qualifikation für die WorldSkills 2026 in Shanghai und die Auszeichnung ‚Best of Austria‘.

Die Konditor:innen glänzten unter dem Motto ‚Taste of Asia‘ u. a. mit veganen Petit Fours, innovativen Riegelkreationen und kunstvollen Zucker- und Schokoladenschaustücken. Die Bäcker:innen brillierten mit handwerklicher Perfektion bei der Herstellung erstklassiger Backwaren zum Thema ‚Shanghai Legends‘.

Damit setzte die Branche ein klares Zeichen für Ausbildung, Innovation und Wirksamkeit des Berufes in der öffentlichen Wahrnehmung.“

Auch international gab es Grund zur Freude ...

„Ja. Bei den EuroSkills 2025 in Herning, Dänemark, holten die Oberösterreich-

rinnen Lisa Schögl für die Konditoren und Sarah Klinger für die Bäcker jeweils ein Medallion for Excellence. Diese Erfolge unterstreichen unseren Anspruch, in Sachen Ausbildung an der europäischen Spitze zu liegen und den Nachwuchs nachhaltig zu fördern.

Zudem ist jede Berichterstattung über diese Bewerbe eine gute Werbung für unsere Berufe und die Gewinnung neuer Mitarbeiter.“

Welche Maßnahmen hat die Bundesinnung gesetzt, um den Bäcker- und Konditorberuf zukunftsfit zu machen?

„Die Ausbildungsordnung für die Konditorei wurde 2025 in einer Bundesarbeitsgruppe mit Expert:innen der Landesinnungen und dem Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (ibw) weiter überarbeitet. Ziel war es, die Inhalte nach den Erfahrungen der letzten Jahre stärker an die Anforderungen der Betriebe anzupassen und die Qualität der Ausbildung nachhaltig zu sichern. Nach der Verlautbarung durch das Ministerium startet die Umsetzung in den Ländern.

Die überarbeitete Lehrabschlussprüfung für die Bäckerei und die künftig kompetenzorientierte Meisterprüfung sind ebenfalls wichtige Schritte für eine zukunftsorientierte Ausbildung. Dabei geht es nicht mehr nur um theoretisches

Wissen, sondern um echte, praxisnahe Fähigkeiten, die unser Handwerk auszeichnen.“

Wie wurde die Öffentlichkeit informiert, dass das Lebensmittelhandwerk attraktive Berufe bietet?

„Um die Aufmerksamkeit von Konsument:innen und Berufsnachwuchs zu stärken, setzten die Innungen gemeinsam auf eine aktive und gezielte Medienarbeit. Ein besonderes Highlight war die Kooperation mit der ORF-Sendung ‚Silvia kocht‘. In mehreren Ausgaben präsentierten österreichische Konditor:innen ihre Handwerkskunst – von klassischen Mehlspeisen bis zu modernen Dessertkreationen. Diese TV-Präsenz stärkte das Image des Konditorenhandwerks und setzte wichtige Impulse für die Nachwuchsgewinnung und öffentliche Wahrnehmung.“

Welche medienwirksamen Wettbewerbe stehen 2026 auf dem Programm?

„Im September finden die WorldSkills, die internationalen Berufsweltmeisterschaften, statt. Valentina Otzelberger aus der Kurkonditorei Oberlaa wird als Vertreterin der heimischen Konditor:innen nach Shanghai reisen. Jennifer Lueger von der Bäckerei Arbesleitner wird im



»Unser Handwerk lebt von Qualität, Ausbildung und dem Mut, sich weiterzuentwickeln.«



Berufsfeld Bäckerei antreten. Die Vorbereitungen sind bereits angelaufen, unterstützt werden unsere Teilnehmerinnen von den Skills-Expertinnen Veronika Schmidt und Julia Kusel.

Bereits im Februar finden der Österreichische Brot- und der Österreichische Konditorenwettbewerb statt. Diese Wettbewerbe bieten Betrieben eine Bühne, um handwerkliche Qualität sichtbar zu machen – bewertet von einer Fachjury und ausgezeichnet mit Urkunden und Medaillen. Damit wird nicht nur die Leistung der Betriebe gewürdigt, sondern auch die Attraktivität des ganzen Berufsstandes gesteigert.

Neu sind ein Publikums-Voting zur ‚Lieblingskonditorei/-bäckerei‘ und zusätzliche Medienpartnerschaften, die für mehr Publikumsnähe und Kundenbindung sorgen. Die neue Medienkooperation mit *Falstaff Profi* sorgt für zusätzliche Reichweite und unterstreicht die Bedeutung unseres Handwerks in der österreichischen Genusskultur. Lassen Sie sich die Gelegenheit nicht entgehen und nehmen Sie teil.“

Welche Themen haben die Bundesinnung 2025 beschäftigt?

„Ein zentrales Thema 2025 war der Mutterschutz und die Mehlstaubexposition in Bäckereien und Konditoreien. Gemeinsam mit dem Zentral-Arbeitsinspektorat wurden Betriebsbesuche durchgeführt und ein neues Merkblatt veröffentlicht. Die Bundesinnung informierte die Betriebe mit Empfehlungen zur technischen Ausstattung wie Absaugungen und geschlossenen Systemen bis hin zu Verhaltensstandards. Damit wurde ein wichtiger Beitrag zur Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz geleistet.

Und das drohende totale Beschäftigungsverbot für Schwangere in unseren Betrieben konnte damit abgewendet werden.

Auf EU-Ebene ist die Arbeit sehr mühevoll. Nach zähem Ringen konnte beispielsweise eine Verschiebung der Entwaldungsverordnung erreicht werden, die wertvolle Zeit verschafft hat, um eine Lösung zu finden, die unseren Betrieben und ihrer Situation gerecht wird.

Wir arbeiten in der Bundesinnung mit Hochdruck daran, Verbesserungen für die Unternehmen auf nationaler wie europäischer Ebene zu erreichen. An dieser Stelle möchte ich der Geschäftsführerin der Bundesinnung Anka Lorenz und ihrem Team sehr herzlich für die gute Arbeit danken.“

Wie ist Ihr Resümee für 2025?

„2025 war ein Aufbruchsjahr: Wettbewerbe mit klarer Identität, ein stark

sichtbarer Nachwuchs, modernisierte Ausbildungsstrukturen und verbindliche Leitlinien für Arbeits- und Gesundheitsschutz. Die gemeinsamen Erfolge zeigen, wie kraftvoll die gebündelte Stärke der Lebensmittelgewerbe in einer gemeinsamen Innung wirkt. Ein geschlossenes Auftreten bei der Nachwuchsförderung sowie die Bündelung fachlicher und praxisnaher Expertise verleihen den Branchen eine starke und überzeugende Stimme gegenüber ihren Partnern.

Gemeinsam mit unseren 2025 neu gewählten Ausschüssen gestalten wir die Zukunft des Lebensmittelhandwerks in Österreich weiterhin – mit Leidenschaft, höchster Qualität und dem Mut zur Innovation für eine erfolgreiche und nachhaltige Zukunft! Davon bin ich überzeugt!“

 Hilde Resch



Hygienische Decken- u. Wandverkleidungen
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34 | T: +43 - 2742 / 88 29 00

**Montage von Systemen mit Glasbord® wie
fugenlose GFK Wandverkleidungen**

**Isolierpaneele | Kühl-, Tiefkühl- u. Klimazellen
sowie PVC- Paneele und Industrietüren**

www.OK-PANEELE.at

Künftig alles GEBACKEN bekommen

Seit 2019 vernetzt der Verein „Die Alimentaren“ Fachwissen in der Lebensmittelbranche und unterstützt Bäckereien, Fleischereien und andere Betriebe praxisnah bei Themen wie Hygiene, Qualitätsmanagement, Verpackung und Nachhaltigkeit.



Ein Verein stellt sich vor: Die Alimentaren unterstützen die Betriebe mit Tipps und Fachwissen.

Die Alimentaren
Esterházy-
gasse 11A/2-3
1060 Wien
die-alimentaren.com



In kleinen Bäckereien, Fleischereien oder Käsereien etwa ist heutzutage jeder Arbeitstag eine eigene Herausforderung: Neue Produkte wollen entwickelt, Abläufe optimiert und gesetzliche Vorgaben eingehalten werden. Viele Betriebe stehen dabei vor ähnlichen Fragen – von der sicheren Gestaltung von Produktionsprozessen über die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards bis hin zur korrekten Kennzeichnung und Verpackung der Waren. Genau hier setzt der Verein „Die Alimentaren – United Food Experts“ an. Seit 2019 bündelt dessen interdisziplinäres Team Wissen, um Betriebe praxisnah zu unterstützen und ihnen den Rücken freizuhalten. Damit sich diese auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können.

Know-how gemeinsam denken

Was als kollegialer Austausch unter Fachleuten der Lebensmittelbranche begann, ist inzwischen ein starkes Netzwerk für das Lebensmittelhandwerk. „Die Alimentaren“ entstanden aus dem Wunsch heraus, Experten der Branche enger zu vernetzen und Wissen nicht nebeneinander, sondern miteinander zu denken. Denn klar ist: Wer am Puls der Zeit bleiben will, benötigt ver-

lässliche Informationen, aktuelle Expertise und Partner, die die Herausforderungen moderner Lebensmittelbetriebe verstehen.

Der Verein versteht sich gleichsam als fachliche Verstärkung im Hintergrund. Sein Name verweist dabei auf das lateinische „alimentarius“ und steht sinnbildlich für die enge Verbindung zum Lebensmittel. „Als unabhängiger Verein haben wir uns zusammengeschlossen, um Betriebe der Lebensmittelbranche fundiert und verlässlich zu unterstützen. Jeder von uns bringt dabei eine eigene fachliche Spezialisierung ein“, erklärt Dagmar Leitner, Lebensmittel-Expertin, Qualitätsmanagerin und Obfrau des Vereins. Und so begleitet ihr Team aus 14 Kompetenzträgern Bäckereien, Fleischereien und andere Lebensmittelbetriebe in nahezu allen fachlichen und organisatorischen Fragestellungen des täglichen Betriebs. Dabei spielen moderne Qualitäts- und Hygienekonzepte ebenso eine Rolle wie die praxisgerechte Nutzung digitaler Lösungen. Auch bei analytischen Fragestellungen, der rechtlichen Absicherung von Kennzeichnungen oder der internen Überprüfung von Standards können Betriebe auf fundierte Unterstützung zählen. Ziel ist stets eine nachhaltige Qualitäts-

sicherung, die Praxisnähe mit fachlicher Tiefe verbindet.

USP: Immer am Puls der Zeit

Was „Die Alimentaren“ zudem auszeichnet, ist ihr konsequenter Blick nach vorne – ein echtes Asset. „Neben der Beratung investieren wir kontinuierlich in unsere eigene Weiterbildung. Im Verein ist ein strukturiertes Fortbildungsmodell etabliert, das den Austausch mit externen Experten ebenso umfasst wie gezielte Schulungen. So stellen wir sicher, stets am Puls aktueller Entwicklungen zu bleiben. Ich selbst habe erst kürzlich eine Fortbildung zur neuen EU-Verpackungsverordnung ‚Packaging & Packaging Waste Regulation‘ gemacht“, berichtet Leitner, der zufolge die Branche aktuell vor allem drei große Themen beschäftigen: das veränderte Konsumverhalten mit dem Trend zur Supermarktware, Personalverfügbarkeit und Qualifikation der Mitarbeitenden sowie die überbordende Bürokratie. Geht es etwa um Qualifikationen, können „Die Alimentaren“ schon mal helfen: „Hier ist es unser Auftrag, unser Wissen in zentralen Bereichen wie etwa Hygiene, Verpackung, internationale Lebensmittelstandards,

Lebensmittelrecht oder Qualitätsmanagement für Unternehmen verständlich und praxisnah zu vermitteln. In welcher Form dies geschieht, hängt von den Bedürfnissen der Betriebe ab. „So, wie es die jeweilige Situation erfordert“, betont die Obfrau. Ob in Workshops, online oder mithilfe strukturierter Unterlagen – die Schulungsformate richten sich konsequent nach den Anforderungen der Betriebe.

Komplexes praxisnah vermitteln

„Der Arbeitsalltag von Bäckereien und Konditoreien wird längst auch von gesetzlichen Anforderungen geprägt. Klar, dass es für viele zu einer veritablen Herausforderung geworden ist, hier den Überblick zu behalten und sämtliche Vorgaben rechts-sicher umzusetzen. „Der bürokratische Dschungel ist einfach komplex und wächst stetig. Allein im Bereich der Lebensmittelsicherheit greifen EU-Verordnungen und nationale Gesetze enorm ineinander“, weiß Leitner. Parallel dazu rücken Nachhaltigkeit und Entsorgungsfragen stärker in den Fokus – etwa durch neue Regelwerke wie die Packaging & Packaging Waste Regulation. Leitner: „Das sind vielschichtige Themen, die ganz einfach fundiertes Fachwissen erfordern.“ Allein der Bereich „Verpackung“ gleiche ihr zufolge heute einer Wissenschaft. Entscheidend sei nicht nur, welche Informationen eine solche trägt, sondern vor allem, ob sie für das jeweilige Produkt geeignet ist und dessen Sicherheit zuverlässig gewährleistet.“

Maßgeschneiderte Hilfen

Bislang hat sich der Verein vor allem über Mundpropaganda und durch gezielte Google-Recherchen potenzieller Kunden einen Namen gemacht. Manche Betriebe benötigen einmalige Unterstützung, andere wünschen sich eine dauerhafte Begleitung. „Es gibt hier wirklich die unterschiedlichsten Ausprägungen“, berichtet Leitner.

Auch die Frage der Kosten sei nicht pauschal zu beantworten: „Unsere Leistungen variieren je nach Umfang und Experten. Wir bemühen uns jedoch sehr, dass unsere Beratungen auch förderfähig sind. Im vergangenen Jahr habe ich etwa auch einen oberösterreichischen Bäckereibetrieb zum Thema Nachhaltigkeit beraten sowie dessen Prozesse analysiert und Optimierungspotenziale aufgezeigt. Die Wirtschaftskammer hat diesen Beratungstag vollständig gefördert – so etwas freut natürlich auch uns“, so die Expertin abschließend.  Robert Penz

„GUT GEMEINT – schlecht umgesetzt“

DI Anka Lorencz im Kurzinterview über die Mehrwertsteuersenkung und ihre Auswirkungen für die Betriebe.



Ab 1. Juli soll eine Mehrwertsteuersenkung auf ausgewählte Grundnahrungsmittel Entlastung für die Konsumenten bringen. Doch in der Praxis sorgt die Regelung für Unsicherheit und vor allem für zusätzlichen Aufwand für die Betriebe. Wir haben bei Anka Lorencz, Bundesinnungsgeschäftsführerin der Lebensmittelgewerbe der WK Österreich, nachgefragt, wo die Probleme liegen.

Wie stellt sich die Mehrwertsteuersenkung aus Ihrer Sicht dar?

Anka Lorencz: „Die Maßnahme ist gut gemeint, aber schlecht umgesetzt. Sie schafft mehr Bürokratie als Entlastung und wirft mehr Fragen auf, als sie beantwortet. Was das Lebensmittelhandwerk braucht, sind durchdachte, praktikable Lösungen – keine Schnellschüsse.“

Wo liegen die Probleme?

„Was als ‚5 Prozent‘ verkauft wird, sind in Wahrheit 4,9 Prozent. Das ist keine Spitzfindigkeit, sondern EU-rechtlich bedingt. Österreich darf ohne Sondergenehmigung keinen dritten ermäßigten Steuersatz mit exakt fünf Prozent einführen, daher musste der Satz unter dieser Grenze liegen. Dieses Komma hat allerdings massive praktische Konsequenzen.“

Welche Konsequenzen sind das konkret?

„Viele Kassensysteme – vor allem ältere, wie sie im Handwerk weit verbreitet sind – können keine Dezimalstellen verarbeiten. Das bedeutet: aufwendige Softwareanpassungen oder im schlimmsten Fall neue Kassensysteme. Das verursacht Kosten, Zeitaufwand und zusätzliche Bürokratie. Und all das muss nicht nur umgesetzt, sondern auch kontrolliert werden – fiskalrechtlich ist das ein enormer Mehraufwand.“

Auch die Liste der begünstigten Grundnahrungsmittel sorgt für Probleme?

„Ja, auch diese Liste ist nicht unbedingt durchdacht. Besonders deutlich zeigt es sich am Beispiel Mehl. Begünstigt sind

ausschließlich Weizenmehl und Weizen-grieß. Alle anderen Mehlsorten bleiben beim bisherigen Steuersatz. Das führt zu doppelten Rechnungen und rechtlicher Unsicherheit. Besonders absurd ist die Diskussion um Dinkel: Dinkel ist botanisch gesehen eine Weizenart. Trotzdem ist derzeit unklar, ob er als begünstigt gilt oder nicht. Solche Detailfragen beschäftigen Betriebe, Berater und Finanzverwaltung gleichermaßen.“

Ähnliche Unklarheiten gibt es auch bei Milchprodukten.

„Richtig. Milch, Butter und Joghurt sind reduziert, Topfen und sämtliche Käsearten nicht. Das führt zu denselben Problemen wie beim Mehl: unterschiedliche Steuersätze innerhalb einer Produktgruppe, zusätzlicher Aufwand und Unsicherheit in der Abrechnung.“

Wie bewerten Sie den Aufwand im Verhältnis zum Nutzen?

„Ob am Ende tatsächlich eine spürbare Entlastung bei den Konsumenten ankommt, ist mehr als fraglich. Wir reden hier ohnehin über wenige Cent pro Produkt. Der Aufwand ist enorm, der Nutzen sehr überschaubar. Selbst die Regierung spricht von rund 80 bis 100 Euro Entlastung pro Person und Jahr. Und dafür setzen sie Betriebe unter massiven administrativen Druck undbürden ihnen unverhältnismäßige Kosten auf. Das steht in keinem vernünftigen Verhältnis. Rascher, zielgerichteter und für Staat wie Wirtschaft kostengünstiger wäre eine Beihilfe in dieser Höhe für bedürftige Bürger:innen gewesen.“

Wie reagiert die Innung?

„Es wurden bereits zahlreiche Gespräche geführt – bis hinein in die Ministerbüros. Und es werden weitere folgen. In den kommenden Wochen und Monaten wird es darum gehen, Klarheit zu schaffen, einheitliche Lösungen zu erreichen und – wo möglich – Entschärfungen durchzusetzen. Unser Ziel ist es, den Betrieben zumindest Rechtssicherheit zu geben.“

 Tanja Braune



Tradition, Tanz und Dreivierteltakt

So war der 123. ZuckerBäckerball in der Wiener Hofburg

Glanzvoll, genussreich und traditionsbewusst: Der 123. ZuckerBäckerball machte die Wiener Hofburg erneut zum festlichen Mittelpunkt der Bäcker- und Konditorenbranche und zeigte eindrucksvoll, wie lebendig Handwerk und Ballkultur bis heute sind.



Der ZuckerBäckerball wurde wieder von der Vereinigung Wiener Staatsopernballett eröffnet.



Die Wiener Hofburg verwandelte sich am 15. Jänner 2026 erneut in den süßesten Ballsaal der Stadt. In den historischen Prunkräumen wurde der 123. ZuckerBäckerball gefeiert. Mit viel Liebe zum Detail sorgte der Verein Förderung des Lebensmittelgewerbes auch heuer für ein unvergessliches Erlebnis. Zwischen Tanz, Musik, glanzvollen Höhe- und eindrucksvollen Programmpunkten warteten zahllose süße Köstlichkeiten.

Noch nie war die Nachfrage so groß: Innerhalb von nur drei Tagen waren sämtliche Ballkarten vergriffen. Mehr als 3.000 Gäste ließen sich von der besonderen Atmosphäre der Hofburg verzaubern.

Glanzvolle Eröffnung

Großer Andrang herrschte überall, wo es die köstlichen, handwerklich gefertigten Süßigkeiten und Gebäcke zu verkosten gab – und dies bereits vor der offiziellen Eröffnung, die gespickt war mit musikalischen Leckerbissen.

Einer dieser glanzvollen Höhepunkte war die Darbietung der Vereinigung Wiener Staatsopernballett. Die Solotänzer Olga Esina und Victor Caixeta tanzten zu den Klängen des Walzers „Wiener Blut“ von Johann Strauss Sohn in der Choreografie von Lukas Gaudernak.

Musicalstar Moritz Mausser begeisterte die Ballgäste mit den Falco-Songs „Rock me Amadeus“ und „Der Kommissar“. Spätestens bei der Draufgabe „Der letzte Tanz“ aus dem Musical „Elisabeth“ flogen dem 25-jährigen Shootingstar am Musicalhimmel alle Frauenherzen zu.

Den Abschluss des musikalischen Eröffnungsprogramms bildete eine Darbietung des Eröffnungskomitees der Wiener Tanzschulen mit dem „Indigo Marsch“ unter der Leitung von Richard Fränzl und Eddie Franzen.

Unterhaltung vom Feinsten

Besonders begehrt waren wie jedes Jahr die Tombola-Lose, denn für jedes Los gab es eine der 3.000 Torten oder der anderen Süßigkeiten – zudem wird ein Teil des Erlöses an die Österreichischen Kinderdörfer gespendet.

Dass die Österreicher echte Naschkatzen sind, war auch an den langen Schlangen bei den Glücksrädern abzulesen. Fast die ganze Ballnacht standen Ballgäste an, um eine der vielen Köstlichkeiten zu ergattern.

Sportliche Ballbesucher versuchten, einen der Gutscheine bei mehreren Luftballonregen zu erhaschen. Gutscheine für süße Geschenke von Auer und Heindl sowie Julius-Meinkl-Kaffeecocktails war-



Ballorganisator Dr. Kurt Schebesta und seine Assistentin Jennifer Hörl freuen sich über eine gelungene Veranstaltung.

teten in den Ballons auf die Glücklichen. Und der „Süße Zuckerlhimml“ lockte mit süßen Preisen von Niemetz.

Natürlich gab es auch genügend Gelegenheiten zum Naschen und Kosten, wie etwa am Schokobrunnen von Puratos oder bei den Schaubackstuben der Wiener Bäcker und Konditoren.

An weiteren Genussstationen gab es Topfenknödeln und Grießschmarren bei den Schülern der Gastgewerbefachschule Judenplatz und der Hotel- und Tourismusschulen Modul sowie feinste Crêpes und köstliches Eis. Dafür, dass die vielen „süßen“ Kalorien sich nicht festsetzen konnten, sorgte das bunte musikalische Programm.

Jedes Jahr beliebter kulinarischer Treffpunkt ist der Heurige der Wiener Fleischer, wo man neben den meisten Ehrengästen auch viele Bäcker und Konditoren antreffen konnte.

Eine besondere Torte wartete um Mitternacht auf Moritz Mausser. Er durfte die heurige Prominententorte – eine köstliche Schoko-Erdbeer-Komposition von Hofzuckerbäcker L. Heiner – in Empfang nehmen.

Der stolze Ballorganisator Dr. Kurt Schebesta gab der Österreichischen

Bäcker & Konditor Zeitung ein kurzes Resümee.

Der 122. ZuckerBäckerball war innerhalb von drei Wochen ausverkauft, wie ist es Ihnen heuer ergangen?

Dr. Kurt Schebesta: „Heuer waren es gerade einmal drei Tage. Wir haben am 6. Oktober 2025 das System geöffnet, am 7. Oktober abends waren die Sitzplätze ausverkauft, 8. Oktober abends haben wir das System abgedreht, da es auch keine sogenannten Flanierkarten mehr gab.“

Also ein voller Erfolg?

„Grundsätzlich ja, aber der rasche Ausverkauf hat auch seine Schattenseiten: viele Enttäuschte, die keine Karten mehr bekommen haben, sogar Beschimpfungen haben uns erreicht. Auch unsere Ballmutter Birgit Sarata wurde auf der Straße angesprochen und manche haben dabei auch ihren Unmut preisgegeben.“

Aber die Stimmung derer, die das Glück hatten, Karten zu bekommen, war offenbar großartig wie immer.

„Die Stimmung war perfekt, wie immer in den letzten Jahren, ich konnte auch mit ausländischen Gästen sprechen, einige



ZUCKERBÄCKERBALL

von ihnen wollten bei mir gleich Karten für den nächsten Ball bestellen.“

Was waren heuer die Highlights?

„Zu den Highlights gehörten sicher das wieder großartige Jungdamen- und Jungherrenkomitee, immerhin 162 Eröffnungspaare, die Vereinigung Wiener Staatsopernballett mit neun Tanzpaaren, die den Strauss-Walzer ‚Wiener Blut‘ darbrachten, und natürlich unser Stargast und Empfänger der Prominententorte Moritz Mausser, bekannt als Hauptdarsteller des Falco-Musicals und derzeit als König von Preußen im Musical ‚Maria Theresia‘ zu sehen. Unter den Ehrengästen ist unser Landeshauptmann und Bürgermeister Dr. Michael Ludwig zu erwähnen, der den 123. ZuckerBäckerball offiziell eröffnet hat.“

Und dann gab es natürlich auch die vielen Unterhaltungselemente wie die Radio Wien Disco, in der DJane Mel Merio auflegte, Carla Natascha's Tropical Band, die südamerikanisches Flair in die Hofburg zauberte, die Britin Helena May mit ihrer Band und traditionell das Ballorchester Wolfgang Steubl.

Dieses ist auch wesentlicher Faktor bei der Mitternachtsquadrille. Unter der Leitung von Richard Fränzl und Eddie Franzen tanzten hunderte Besucher einen Tanz, den die wenigsten beherrschen, genau das aber scheint der größte Spaß zu sein.“

Beim Zuckerbäcker Award sah es heuer aber sehr eingeschränkt aus?!

„Leider, zuerst haben wir bis nach Weihnachten, also noch nach der offiziellen Anmeldefrist, versucht, Lehrlinge im dritten Lehrjahr zu finden – vergeblich. Bisher konnten wir mit etwa acht bis zehn Gesellen oder Meistern rechnen und ebenso vielen Lehrlingen. Bei den Gesellen waren es ursprünglich neun Kandidaten, zwei sind durch Krankheit ausgefallen, und einer Teilnehmerin, die sicher gute Chancen auf einen Spitzenplatz gehabt hätte, ist das Objekt noch vor der Bewertung zusammengebrochen, da waren es halt nur mehr sechs.“

Ihr Dank gilt ...?

„... den vielen Firmen, die uns unterstützt haben. Ohne deren Unterstützung wäre der ZuckerBäckerball nicht diese bei den Besuchern so beliebte Veranstaltung.“

Wird es einen 124. ZuckerBäckerball geben?

„Ich denke schon, jedenfalls ist der 14. Jänner 2027 mit der Hofburg bereits akkordiert.“  Hilde Resch



Erika Geier-Tschernig und Gerald Geier mit Martin Dries und seiner Begleitung.



Konditormeister Markus Frömmel und seine Familie ließen sich auch heuer den süßen Ball nicht entgehen.



MIWE zählt seit Jahren zu den Unterstützern des ZuckerBäckerballs, das MIWE-Team zu den treuen Ballgästen.



OÖ-LIM Reinhard Honeder konnte Bäckerkollegen von Wien bis Vorarlberg in der Loge begrüßen.



Die Ballbesucher hatten auch auf dem Tanzparkett viel Spaß, besonders die Mitternachtsquadrille ist immer ein Highlight des ZuckerBäckerballs.



Das Ehepaar Groissböck zählt zu den treuen Ballbesuchern.



Mario Gold (l.) und Bäckermeister Stefan Szihn nutzten den Ball zum Fachsimpeln.



1.

1. „Ballmutti“ Honorarvizekonsulin Prof. Birgit Sarata beim Einzug der Ehrengäste in Begleitung des Präsidenten der Vereinigung Wiener Staatsopernballett Mihail Sosnovski (r.).

2. LIM-Stv. Horst Stierschneider (l.) und IM BIM-Stv. Josef Schrott in Begleitung beim Einzug der Ehrengäste



2.



3.

3. Stargast Moritz Mausser begeisterte mit Songs aus dem Falco-Musical.

4. Michael Stuller und seine Gattin Verena Eissner-Eissenstein überreichten die Promitorte an Stargast Moritz Mausser.

5. LIM Josef Angelmayer (l.) und IM BIM-Stv. Josef Schrott begrüßten die Ehrengäste.

6. Bürgermeister Dr. Michael Ludwig eröffnete den 123. ZuckerBäckerball.

7. In der Meisterbackstube der Wiener Bäcker wurde frisches Gebäck gebacken – und auch der Spaß kam nicht zu kurz.



4.



5.



6.



7.

Ehrengäste

Dr. Alexander BIACH
Generaldirektor der Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen

Desiree Marie HOLJEVAC
Bereichsleiterin Vertrieb und Filialen der Erste Bank

KommR Leo JINDRAK
Vizepräsident der Wirtschaftskammer Oberösterreichs, Bundesinnungsmeister der österreichischen Lebensmittelgewerbe

Dr. Michael LUDWIG
Landeshauptmann von Wien, Bürgermeister

Ing. Christian MEIDLINGER
Erster Präsident des Wiener Landtages

Thomas MUSCHELKNAUTZ
Geschäftsführer der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks Weinheim

Prof. Birgit SARATA
„Ballmutti“ & Vizehonorarkonsulin

MMag. Werner SCHNABL
Direktor der Tourismusschulen Modul der Wirtschaftskammer Wien

Mihail SOSNOVSKI
Präsident der Vereinigung Wiener Staatsopernballett

Mag. Veronika VERNES
Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes



Auch BIM Leo Jindrak und Gattin Christine ließen sich den ZuckerBäckerball nicht entgehen und nutzten die Gelegenheit, sich mit Kollegen auszutauschen.



Auch Kuchenpeter-Geschäftsführer Peter Györfalvai (li.) nutzte den Ball für Networking, anregende Gespräche und süße Genussmomente.

Sponsoren 2026

Mit großem Engagement und hohem persönlichen Einsatz hat die Bäcker- und Konditorenfamilie Wiens den ZuckerBäckerball 2025 zu einem unvergesslichen Ereignis gemacht. Vielen Dank an alle Mitwirkenden und für die großzügige Unterstützung zahlreicher Sponsoren.

Alpine Brands (Auer)
Amons Delicious Catering
Angelmayer Josef, Konditorei
Anna Gold
BÄKO Österreich
Barry Callebaut
Bürger Ingrid, Konditorei
Café Prückel
Café Schwarzenberg
Der Mann
Eibensteiner, Confiserie
Erste Bank
Frömmel, Konditorei
Gastgewerbefachschule Judenplatz
Groissböck, Konditorei
Hanauer Klaus, BIO Konditorei
Heidi Chocolat AG (Niemetz Schwedenbomben)
Heidl Hermann
Heindl, Confiserie
Hübler, Konditorei
Julius Meinl
Karl Kammerer Lebkuchenmanufaktur
Komplet Mantler
L. Heiner, K.u.K. Hofzuckerbäcker
Lemmerer Gregor, Konditorei
Leschanz, Konditorei
MIWE Austria
Oberlaa, Kurkonditorei
Ottakringer Brauerei
Puratos Austria GmbH
Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH
Radio Wien
Rötzer Eis
Schlumberger GmbH, Sektkellerei
STAMAG – Stadlauer Malzfabrik
Staud's Wien
Szihn, Bäckerei-Café-Konditorei GmbH
Tichy, Eisspezialitäten
Tourismusschulen Modul
Ullmann's Zuckerbäckerei
Unterweger Fruchteküche
Vandemoortele
Wiener Praterverband
Wiener Zucker
Wien Work



Das Team der Lebensmittelakademie hatte Thomas Muschelknautz (li.), den Geschäftsführer der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks Weinheim, zu Gast.

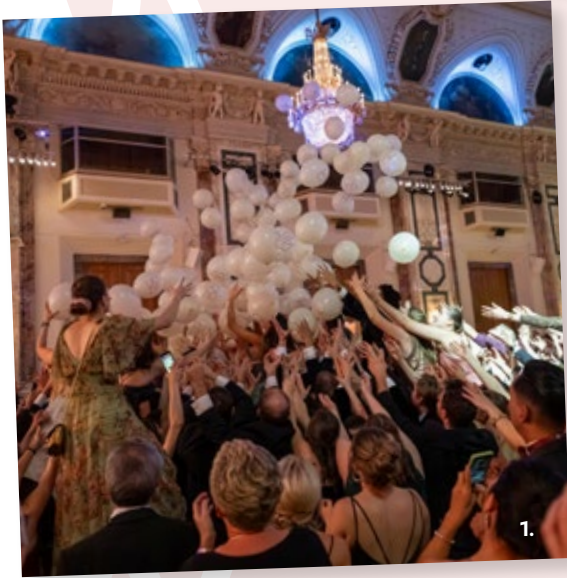
Unsere WorldSkills-Teilnehmerin Valentina Otzelberger (li.) genoss den Ball, auch wenn ihr Schaustück zu Bruch ging und sie am Zuckerbäcker Award diesmal nicht teilnehmen konnte.



Eine Mozarttorte und einen Blumenstrauß übergaben Obmann KommR Josef Angelmayer und Ballorganisator Dr. Kurt Schebesta an das Solotänzerpaar Olga Esina und Victor Caixeta.



Andreas Heindl (l.) und NÖ-Innungsmeister der Konditoren Christian Heiss mit seiner Vanessa ließen sich den Ball nicht entgehen. Die Damenspende kam auch heuer von der Confiserie Heindl.



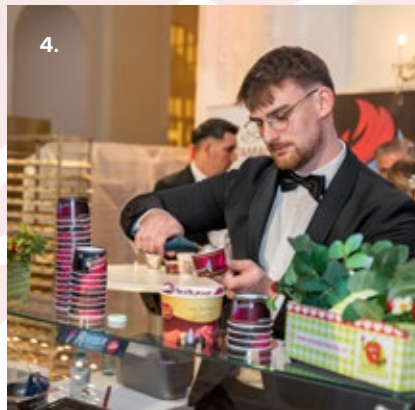
1.



2.



3.



4.

1. Die Ballonregen sind vor allem bei den jüngeren Ballgästen sehr beliebt, die mit Gutscheinen gefüllten Ballons heiß begehrte Beute.

2. Sprudelnde Schokobrunnen dürfen auf dem ZuckerBäckerball nicht fehlen. Auch heuer wieder bereitgestellt und betreut vom Puratos-Team.

3. Die Jungkonditoren, begleitet von Kindern der Österreichischen Kinderdörfer, bringen die Torten für die Ehrengäste.

4. Am Eisstand von Rötzer konnten sich die Ballbesucher eine köstliche Erfrischung gönnen.

5. Die köstlichen Crêpes mit feinsten Marmelade von Unterweger fanden reißenden Absatz.

6. Nach den intensiven Vor- und Aufbauarbeiten lief alles wie am Schnürchen, sodass Ballobmann Christoph Fürnkranz die Eröffnung genießen konnte.



5.



6.

1, 2, 3 ... Zauberei

Die Verleihung des Zuckerbäcker Awards gehört zu den Highlights des ZuckerBäckerballs. Das Motto der 16. Ausgabe dieses Preises lautete „Das Reich der Zauberkünstler“.

Den begehrten Titel Vienna Cakemaster 2026 holte sich Leon Alexander Dostal von der Kurkonditorei Oberlaa.



Der Sieger Leon Alexander Dostal wurde reich beschenkt: Desiree Marie Holjevac (l.) übergab vom Hauptsponsor Erste Bank einen Scheck über 1.500 Euro, Ballmutter Birgit Sarata überreichte die Urkunde, KommR Josef Angelmayer einen Gutschein der Firma Anna Gold und des WIFI Wien und Dr. Kurt Schebesta den Preis der Callebaut Chocolate Academy für einen Kurs nach eigener Wahl.

Die Jury hat die Kunstwerke kritisch durchleuchtet und verkostet: Desiree Marie Holjevac, Johannes Warmuth und Brigitta Schickmaier (v. l. n. r.).

Klein, aber fein war das Teilnehmerfeld beim diesjährigen Zuckerbäcker Award. Im Foyer waren die prachtvollen süßen Kunstwerke ausgestellt und konnten von den Besuchern des ZuckerBäckerballs gleich nach dem Betreten der Hofburg bestaunt werden. Wer die handwerklichen Meisterstücke gefertigt hat, wusste man sofort anhand der Namenskartchen – wer aber schließlich gewonnen hatte, darüber rätselten die staunenden Ballgäste bis zur Preisverleihung nach Mitternacht.

Der Award brachte mit den Plätzen eins bis drei einen Riesenerfolg für die Kurkonditorei Oberlaa. Leon Alexander Dostal gewann mit seiner Harry-Potter-

Interpretation und darf sich Vienna Cakemaster 2026 nennen. Platz zwei errang Mariella Schwarz, Platz drei belegte Angela Schober. Dass Oberlaa nach dem Sieg im Vorjahr heuer gleich alle drei Stockerplätze einheimsen konnte, zeugt von der hervorragenden Ausbildung des Betriebes.

Ausführung und Geschmack punkten

„Auch als Profi hat man beim Betrachten der Schaustücke schon seine ersten Favoriten“, erzählt Juryvorsitzende Konditormeisterin Brigitta Schickmaier, die gemeinsam mit Johannes Warmuth,



selbst mehrmaliger Gewinner des Awards sowie Austrian & German Chocolate Master, und mit Desiree Marie Holjevac, als Vertreterin des Sponsors Erste Bank, die Exponate bewertete. „Erst bei genauer Prüfung jedes Details ergeben sich dann die Unterschiede. Summa summarum haben sich alle Teilnehmer große Mühe gegeben und wunderbare Schaustücke auf hohem handwerklichem Niveau kreiert“, so die Juryvorsitzende.

Die Beurteilung erfolgte anonym mittels der Teilnehmernummern der Kandidaten. Die Jury prüfte die Einhaltung der Ausschreibung, die künstlerische Umsetzung, die Verarbeitung der Materialien, die Umsetzung des Mottos „Das Reich der Zauberkünstler“, den Schwierigkeitsgrad des Schaustücks und natürlich die Geschmackskomposition.

„Der Geschmack der Torte bringt viele wertvolle Punkte“, erklärt Brigitta Schickmaier. Daher sollte auf deren Kreation besonders geachtet werden und sie empfiehlt, beispielsweise Crunch sparsam einzusetzen, damit sich die Torte auch gut aufschneiden lässt. Denn schließlich ist das Auge ja auch mit.  Hilde Resch



Das Siegertrio von links: Angela Schober (3. Platz), Mariella Schwarz (2. Platz) und Leon Alexander Dostal (1. Platz), alle von der Kurkonditorei Oberlaa.

Platz eins



Platz zwei



Platz drei



1. Das Harry-Potter-Motiv hat Leon Alexander Dostal von der Kurkonditorei Oberlaa für sein Schaustück gewählt und damit den Sieg geholt.

2. Das süße Schnabeltier hat gepunktet: Mariella Schwarz holte sich mit ihrer bezaubernden Kreation den zweiten Platz.

3. Mit Drachen-Power: Die beeindruckende Kreation brachte Angela Schober den dritten Platz.



Benjamin und Nina Schreiner vor ihrer Bäckerei in Großpetersdorf. Gemeinsam führen sie Schreiner's Bakery in vierter Generation.

Schreiner's Bakery

Zwischen Tradition, Zeitgeist und echter Handwerkskultur

Benjamin Schreiner führt gemeinsam mit seiner Frau Nina in vierter Generation die 1924 gegründete Familienbäckerei in Großpetersdorf. Als Schreiner's Bakery verbindet der Betrieb heute klassisches Handwerk mit zeitgemäßen Produkten und ist weit über das Südburgenland hinaus bekannt.

Wer die Backstube der Familie Schreiner betritt, merkt schnell: Hier geht es nicht um schnelle Lösungen oder laute Trends. Hier geht es um Zeit, um Handwerk und um die Überzeugung, dass gutes Brot mehr ist als nur ein Produkt. Seit 1924 wird in Großpetersdorf gebacken – heute in vierter Generation.

Mit Benjamin und Nina Schreiner hat die Traditionsbäckerei nicht nur ein neues Gesicht, sondern auch eine klare Haltung bekommen. Aus der Bäckerei Schreiner wurde Schreiner's Bakery: eine moderne Handwerksbäckerei, die regional verwurzelt ist und bewusst über das Backblech hinausblickt – offen für neue Ideen, ohne die eigenen Wurzeln aus den Augen zu verlieren.

Vom Klassenzimmer in die Backstube

Eigentlich wollte Benjamin Schreiner Lehrer werden. Die Übernahme des elterlichen Betriebs stand für ihn lange nicht zur Debatte. Sein Vater Jonny machte ihm früh klar: Wenn er wirklich Bäcker werden wolle, solle er den Beruf fernab von zu Hause erlernen – nicht als „Bäcker-sohn“, sondern wie jeder andere Lehrling. „Das hat mich als Teenager ehrlich gesagt nicht besonders begeistert“, erzählt Benny heute schmunzelnd.

Er ging weiter in die Schule, studierte in Wien Geschichte und Geografie, alles war auf eine Laufbahn als Lehrer aus-



Schreiner's Bakery
Wiesengasse 3
7503 Großpetersdorf
www.schreiners-bakery.at



gerichtet. Doch der Ruf des Handwerks ließ ihn nicht los. „Irgendwann habe ich gemerkt, dass meine Bestimmung nicht im Klassenzimmer liegt, sondern in der Backstube.“ Der Umweg über das Studium hatte dennoch seinen Sinn: In Wien lernte er Nina kennen – seine spätere Frau und heutige Geschäftspartnerin.

Heute arbeiten Vater Jonny und Sohn Benny Seite an Seite in der Backstube. Ein eingespieltes Team, das Tradition und Weiterentwicklung verbindet – und

dabei sichtbar Freude an der gemeinsamen Arbeit hat.

Zwei Köpfe, eine Vision

Nina und Benny Schreiner sind nicht nur ein Ehepaar, sondern auch ein Unternehmer-Duo mit klarer Rollenverteilung. Benny steht für Produkt, Handwerk und Entwicklung, Nina für Struktur, Marke, Kommunikation und Organisation. Während Benny in der Backstube tüftelt

Nina Schreiner mit dem Toscana Fanboy von Schreiner's Bakery. Das Weizenbrot reift über 100 Stunden und steht für aromatische Krume, resche Kruste und handwerkliche Teigführung.



Snacks gehören bei Schreiner's Bakery zum handwerklichen Alltag. Salat und weitere Zutaten stammen in den Sommern aus dem eigenen Anbau.



Seniorchef Jonny Schreiner bei der Teigauferarbeitung in der Backstube in Großpetersdorf. Erfahrung, Handwerk und generationsübergreifende Zusammenarbeit prägen bis heute den Alltag bei Schreiner's Bakery.



und sich um Gastrokunden, Lieferanten, Schulbuffets und Veranstaltungen kümmert, verantwortet Nina Buchhaltung, Einkauf, Kundenbetreuung und das gesamte Marketing – inklusive Onlineauftritt und Eventmanagement. Und wenn es etwa darum geht, Donuts für saisonale Anlässe zu verzieren, steht auch sie in der Backstube.

„Wir denken vieles gemeinsam, aber aus unterschiedlichen Blickwinkeln“, sagt Nina. Genau diese Kombination prägt Schreiner's Bakery heute: hundert Prozent Handwerk, eine klare Haltung zu Qualität, Regionalität und Geschmack – und der bewusste Mut, neue Wege zu gehen.

Pop-up, Partnerschaften und neue Ideen

Ein Projekt, das diese Offenheit perfekt widerspiegelt, ist der Pop-up bei Waibel Floristik in Münchendorf (NÖ). Unter dem Motto „Blumen & Brot“ wird dort einmal im Monat auf rund acht Laufmetern ein saisonal wechselndes Sortiment angeboten. Der Pop-up ist regelmäßig ausverkauft – und nicht selten wandert neben dem Brot auch noch die passende Blume über den Ladentisch. Eine echte Win-win-Situation für beide Betriebe.

Auch im Sport ist Schreiner's Bakery präsent: Seit 2018 ist man offizieller

Partner des TSV Hartberg. An Spieltagen versorgt die Bäckerei die Fans mit handgemachten Hotdogs, Brezen, Speckstangerln und mehr.

Die Zusammenarbeit mit dem Gastro-Partner Kaefer's in Hartberg besteht mittlerweile seit vielen Jahren. Schreiner's beliefert den Betrieb täglich mit Frühstücksg Gebäck und mehrmals wöchentlich mit Burger-Buns, Bagels, Pita-, Toast- und Sandwichbrot. Im Gegenzug bezieht man zu besonderen Anlässen – etwa zu Weihnachten – Konditorware von Kaefer's. „Wir sind überzeugt, dass jeder bei dem bleiben soll, was er am besten kann“, sagt Benny Schreiner.

Eine eigene Keto-Linie – aus Überzeugung

Seit 2021 führt Schreiner's Bakery auch eine eigene Keto-Linie. Alle Produkte sind laktosefrei, glutenfrei und ohne Zucker – und damit für Menschen geeignet, die aus gesundheitlichen Gründen auf herkömmliche Backwaren verzichten müssen. Der Anstoß dafür kam aus der



Pop-up von Schreiner's Bakery bei Waibel Floristik in Münchendorf (NÖ): Ein saisonal wechselndes Sortiment zeigt, wie handwerkliches Brot und neue Vertriebsformen erfolgreich zusammenspielen.

»Wir wollen uns weiterentwickeln, ohne unsere Wurzeln zu verlieren.«



eigenen Familie: Ein Familienmitglied ernährte sich ketogen und fand kein passendes Brot. Also begann man, gemeinsam mit einer Ernährungsberaterin, an eigenen Rezepturen zu tüfteln.

„Die ersten Versuche waren ehrlich gesagt grauslich“, erinnert sich Nina lachend. Vier bis fünf Monate wurde probiert, verworfen und neu gedacht. Familie, Freunde und ausgewählte Kunden dienten als Testesser. Erst als Geschmack, Konsistenz und Alltagstauglichkeit zusammenpassten, war klar: Das Konzept trägt. Die Resonanz war so groß, dass bald Bestellungen aus ganz Europa eintrafen.

Der Aufwand hinter den Produkten war allerdings enorm. Vor jedem Keto-Backtag musste die Backstube vollständig und penibel gereinigt werden. Als zudem

die Versandkosten stetig stiegen, wurde das Konzept bewusst neu ausgerichtet. Heute umfasst die Keto-Linie rund zehn Produkte. Gebacken wird einmal im



Monat auf Vorbestellung über den Onlineshop, der Versand erfolgt innerhalb Österreichs. Ein Schritt, der zeigt, dass bei Schreiner's Bakery nicht nur Innova-

tion zählt, sondern auch Nachhaltigkeit, Verantwortung und Machbarkeit.

School-Snacks und regionale Verantwortung

Bereits seit 2014 versorgt Schreiner's Bakery Schulen im Südburgenland und in der Steiermark mit gesunder, regionaler Jause. Was als Ergänzung zum klassischen Bäckereibetrieb begann, ist heute ein fester Bestandteil des Unternehmens. Das Gemüse für die School-Snacks stammt aus dem eigenen, über 350 Quadratmeter großen Gemüsegarten – ein weiterer Baustein im konsequenten Qualitäts- und Regionalitätsanspruch des Betriebs.

Verkauft werden die Snacks über Schulbuffets und Snackautomaten, die auch in einzelnen Betrieben stehen. Zwei Mit-

NachfolgerIn gesucht für eine Bäckerei & Konditorei im Westen Tirols

Beschreibung

Erfolgreiche Bäckerei & Konditorei in der Top - Destination im Tiroler Oberland mit einem soliden Kundenstock und kompetenten Mitarbeitern sucht NachfolgerIn.

Geboten wird:

Bestens geführte, modern ausgestattete Bäckerei & Konditorei mit 3 Verkaufslökalen, in der Top - Destination im Tiroler Oberland mit einer beliebten Produktpalette, soliden Kundenstock und kompetenten Mitarbeitern in der Produktion und Verkauf. Der Betrieb besteht seit 77 Jahren ist wirtschaftlich erfolgreich, attraktiv im Angebot und „Platzhirsch“ der Region..

Erwartet wird:

Eine Unternehmerpersönlichkeit mit entsprechender Befähigung und einschlägigem Know-How. Erfahrung wie Leidenschaft für Brot und Konditorwaren mit einem soliden, finanziellen Handlungsrahmen kann die Basis für eine Nachfolgeregelung sein.

Kontakt:

Hr. Marko unter
gesichert@nachfolge-planen.at



»Unsere Rezepte sind kein Geheimnis. Sie leben von Zeit, Handwerk und guten Zutaten.«

arbeiter befüllen diese von Montag bis Freitag mit rund 25 verschiedenen Sorten – klassisch, vegetarisch und vegan. Damit verbindet Schreiner's Bakery handwerkliche Qualität mit einem bewussten Zugang zur Schuljause.

Handwerk, Rohstoffe und Transparenz

In der Backstube wird konsequent auf traditionelles Handwerk gesetzt – mit langzeitgeführten Teigen, viel Erfahrung und dem Wissen von Jonny Schreiner, der auch heute noch mehrmals pro Woche aktiv mitarbeitet. Dieses Zusammenspiel aus Routine, Erfahrung und Weitergabe von Wissen prägt den Alltag in der Backstube bis heute.

Zutaten, Ruhezeiten und Philosophie sind transparent auf der Website nachzulesen. Bestseller ist und bleibt das „9010er“-Roggenbrot, das für viele Kundinnen und Kunden sinnbildlich für den Betrieb steht.

Die Rohstoffe stammen überwiegend aus der Region des südlichen Burgenlands. Alle Milchprodukte sind laktosefrei. Marmeladen werden von Seniorchefin Silvia Schreiner aus den Früchten des eigenen Gartens eingekocht und über den Online-shop angeboten. Dort findet sich auch ein Backbuch für glutenfreie Weihnachtskekse. „Unsere Rezepte sind kein Geheimnis“, sagt Benny Schreiner, „sie leben von Zeit, Handwerk und guten Zutaten.“

Ein kleines Team mit großer Leistung

Bäckerei, Onlineshop, Pop-ups, Schulbuffets, Gastrokunden und Stadionbetrieb – all das stemmt Schreiner's Bakery mit einem Team von rund zwölf

Mitarbeitern, die Familie mitgerechnet. Das Arbeitsklima ist familiär, Lehrlinge werden ausgebildet und gerne übernommen. Aktuell ist man wieder auf der Suche nach Verstärkung.

Der Shop ist von Dienstag bis Freitag vormittags geöffnet, mittwochs auch am Abend. Welches Brot an welchem Tag erhältlich ist, zeigt ein Brotplan. Ergänzt wird das Sortiment durch wechselnde Specials – von Pistazien-Schnecken bis Germknödelkrapfen. Rund einmal im Monat gibt es zusätzliche Öffnungstage am Wochenende.

Über Website, Instagram, Facebook und WhatsApp nimmt Schreiner's Bakery seine Kundinnen und Kunden bewusst mit in den eigenen Alltag. Nina gibt den Kanälen die Stimme – mit viel Gespür für Storytelling und einem Blick hinter die Kulissen. Oft stehen dabei auch Silvia und Jonny vor der Kamera. Die

Community erlebt, wie neue Produkte entstehen, was den Alltag in der Backstube ausmacht, und kann aktuell sogar den Umbau des Shops Schritt für Schritt mitverfolgen.

Mit Herz und Haltung in die Zukunft

Die Eröffnung des neuen Shops ist für das Frühjahr geplant, im Sommer folgt der Neubau der Backstube. Für Nina und Benny Schreiner ist klar: Stillstand ist keine Option. „Wir wollen uns weiterentwickeln, ohne unsere Wurzeln zu verlieren“, sagen beide.

Schreiner's Bakery bleibt damit, was der Betrieb heute schon ist: ein Handwerksunternehmen, das zeigt, dass Tradition und Zukunft kein Widerspruch sein müssen, sondern sich gegenseitig stärken.

 Hilde Resch



Nina Schreiner bei der Arbeit für Social Media – direkt aus dem Alltag der Backstube.

BROT VERSTEHEN – durch die Brot-Sommelier-Ausbildung



Brot-Sommelier/Sommelière



Start: 8. 9. 2026, 8 Module
Ort: Linz, Wien und Online
Kosten: € 5.920,00
info@LMAkademie.at

Jetzt anmelden: Im September startet die LMAk einen Ausbildungszyklus zum/zur Brot-Sommelier/Sommelière.

Brot erlebt seit einigen Jahren eine neue Wertschätzung. Für Konsument:innen ist Brot längst mehr als ein Grundnahrungsmittel – es steht für Regionalität, Handwerk, Genuss und Vertrauen. Gleichzeitig steigen die Erwartungen an Qualität, Transparenz und Kompetenz. Für das Bäckerhandwerk bedeutet das: Fachwissen wird zum entscheidenden Erfolgsfaktor. Und genau hier setzt die Lebensmittelakademie (LMAk) an.

Berufsbegleitend und praxisnah!

Als Kompetenzzentrum für praxisnahe Weiterbildungen begleitet die LMAk Betriebe und Fachkräfte im Lebensmittelhandwerk und unterstützt sie, ihr Wissen zu vertiefen, Qualität zu sichern und Zukunft aktiv zu gestalten. Einen besonderen Schwerpunkt legt die LMAk 2026 auf die Ausbildung zum Geprüften Brot-Sommelier bzw. zur Geprüften Brot-Sommelière – übrigens der weltweit einzigen staatlich anerkannten Fortbildung dieser Art – oberhalb des Meisterniveaus.

Die berufsbegleitende Ausbildung richtet sich an erfahrene Bäcker:innen, Meister:innen und Führungskräfte, die Brot in all seinen Facetten verstehen und ihr Wissen professionell weitergeben möchten. In Kooperation mit der Bundesakademie Weinheim sowie der Wirtschaftskammer Österreich vermittelt die LMAk fundiertes, interdisziplinäres Fachwissen. Die Ausbildung schließt mit einer öffentlich-rechtlichen Prüfung ab und genießt dadurch einen besonders hohen Stellenwert innerhalb der Branche!

Profil schärfen

Inhaltlich reicht das Spektrum von Produktkunde, Brotkultur und Ernährung über sensorische Fähigkeiten und Qualitätsbewertung bis hin zu Präsentationstechniken, Kommunikation und Food-Pairing. Renommierte Referent:innen aus Wissenschaft und Praxis sorgen dafür, dass aktuelles Wissen direkt im Betriebsalltag anwendbar ist. So wird Brot nicht nur hergestellt, sondern sichtbar und für Konsument:innen erlebbar gemacht – sensorisch, kulturell und emotional.

Brot-Sommeliers sind in der Lage, handwerkliche Qualität klar zu benennen, Unterschiede verständlich zu erklären und Kund:innen kompetent zu beraten. Dieses Wissen stärkt den Verkauf, schärft das Profil des Betriebes und erhöht die Wertschätzung für das Handwerk insgesamt. Viele Absolvent:innen berichten von neuen Perspektiven, gestärktem Selbstbewusstsein und einem spürbaren Mehrwert für den eigenen Betrieb.

Die nächste Ausbildung zum Brot-Sommelier beginnt am 8. September 2026 in Wien und wird berufsbegleitend durchgeführt. Interessierte können sich bereits jetzt via E-Mail anmelden oder unverbindlich beraten lassen: info@LMAkademie.at

Die Lebensmittelakademie steht dabei für praxisnahe, hochwertige und individuelle Weiterbildung, die nachhaltig wirkt. Wer heute in Wissen investiert, sichert langfristig Qualität, Motivation und Wettbewerbsfähigkeit – und gestaltet aktiv die Zukunft des Bäckerhandwerks. 🍞

Termine

18. 2., Online Grundlagen der Produktkalkulation

„Wie komme ich zu einem Preis für meine Produkte? Richtig kalkulieren ohne weitere Vorkenntnisse!“
Coach: Simone Nemetz, MA



Anmeldung bis 20. 2. 2026
**Brot- und
Konditorenwettbewerb**
ausgezeichnete-produkte.at

9. 3., Wien Veganes Konditor- handwerk – Genuss ohne Kompromisse

„Alternative Köstlichkeiten mit einem besonderen Mehrwert für KundInnen“
Trainerin: Melissa Rueß

14. 3., Wien Französische Pâtisserie

„Raffinierte Desserts mit Stil und Präzision“
Coach: Charles-Henri Lincks

18. 3., Online Lebensmittel- informations- verordnung inkl. Nährwert- kennzeichnung

„Aus der Praxis – für die Praxis!
Das Unverständliche wird verständlich erklärt!“
Coach: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter www.LMAkademie.at



Unternehmensnachfolge zwischen **KRISE & CHANCE**

Wenn ein Betrieb in neue Hände übergeht, steht mehr auf dem Spiel als Zahlen und Verträge. Die Übergabe eines Unternehmens berührt wirtschaftliche, rechtliche und persönliche Ebenen gleichermaßen. Die ÖBKZ hat mit Hansjörg Marko darüber gesprochen, warum Nachfolge frühzeitig gedacht werden muss – und weshalb sie oft unterschätzt wird.



Die Übergabe eines Unternehmens zählt zu den einschneidendsten Phasen im Lebenszyklus eines Betriebs. Dennoch wird sie in vielen Fällen zu spät oder gar nicht vorbereitet. Vermehrt finden übergabefähige Unternehmen keinen geeigneten Nachfolger oder scheuen die Übergabe aus vielfältigen Gründen. Die Folgen einer verfehlten oder fehlenden Nachfolgestrategie sind gravierend – für Betriebe ebenso wie für Arbeitsplätze und regionale Wirtschaftsstrukturen.

Die Zahlen alarmieren

Der zertifizierte Nachfolgeberater Hansjörg Marko, MBA, MSc, beschäftigt sich seit Jahren wissenschaftlich und praktisch mit dem Thema Unternehmensnachfolge. In seiner Arbeit präziserte er die realen Herausforderungen beim Fortbestand von Unternehmen. Die Zahlen sind alarmierend: Mehr als 65 Prozent aller Übergaben werden zu spät oder nicht

vorbereitet, jedes dritte Unternehmen scheitert beim Generationswechsel.

Auffällig ist dabei, dass das Bewusstsein für die Notwendigkeit einer rechtzeitigen Nachfolgeplanung ebenso fehlt wie strategische Überlegungen zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit. Die Ursachen sieht Marko vorrangig im persönlichen Bereich, aber auch in mangelndem Wissen über die Bewältigung der mit einer Übergabe verbundenen Probleme. Häufig scheitern Betriebe bereits an der Suche nach einem geeigneten Nachfolger. Aus Sicht des Experten gilt es daher, Unternehmen aussagefähig darzustellen und Chancen sowie Potenziale klar herauszuarbeiten.

Kein Spaziergang

Denn die Unternehmensnachfolge ist kein rein wirtschaftlicher oder rechtlicher Vorgang. „Die Übergabe ist kein Spaziergang“, betont Marko. Neben finanziellen und juristischen Fragen gehe es um ganz persönliche Themen, die oft

tief unter die Haut gehen. Diese zutiefst menschlichen Fragen würden in der Praxis häufig zu wenig bearbeitet und führten nicht selten zu Konflikten, die eine Übergabe erschweren oder verhindern.

Aus der Erfahrung des Nachfolgeberaters berührt der Übergabeprozess elementare Lebensfragen: das eigene Lebenswerk, Macht und Verantwortung, Aufgaben und Perspektiven im Ruhestand, Gerechtigkeit, Familienfrieden, Vertrauen sowie Sicherheit für beide Generationen. Diese Themen lassen sich nicht mit Zahlen, Daten und Fakten allein lösen. Vielmehr gehe es darum, die oft verdeckten Motive sichtbar zu machen und für jede beteiligte Person einen klaren Handlungsrahmen zu definieren.

Wenn die Übergabe dringend notwendig wird

Besonders herausfordernd ist die Situation für die übergabende Generation. Die Unternehmensnachfolge hat für viele

Unternehmer:innen Einmaligkeitscharakter, verwertbare Erfahrungen fehlen meist. Hinzu kommt, dass rund 50 Prozent aller Übergaben unerwartet notwendig werden, etwa durch Krankheit oder Todesfall. Notfallpläne, die in solchen Situationen Schutz und Sicherheit bieten könnten, fehlen in vielen Betrieben.

Altersbedingte Übergaben machen die übrigen Fälle aus. Überraschend ist jedoch, dass auch hier das Bewusstsein für eine rechtzeitige Planung häufig fehlt. Gleichzeitig zeigt sich ein deutlicher struktureller Wandel: Während 1996 noch rund 75 Prozent der Übergaben innerhalb der Familie erfolgten, waren es 2006 etwa 55 Prozent. Im Jahr 2025 liegen familieninterne Übergaben bei weniger als 45 Prozent. Die Gründe dafür reichen vom demografischen Wandel über veränderte Berufsvorstellungen der Kinder bis hin zu familiären Konflikten.

Für die scheidende Generation bedeutet die Übergabe oft einen tiefen Einschnitt. Sie steht am Scheideweg zwischen dem Blick zurück auf das Geschaffene und dem Abschied von einer sinnstiftenden Aufgabe sowie dem Blick in eine Zukunft, die nicht selten von Unsicherheit und offenen Fragen geprägt ist. Vor diesem Hintergrund überrascht es kaum, dass ein häufig genanntes Spannungsfeld lautet: „Der Seniorchef oder die Seniorchefin kann nicht auslassen.“

Fünf Themen bedeutend

Aus Sicht von Marko sind für Übergabende fünf Themen von zentraler Bedeutung: der Erhalt des Lebenswerks, finanzielle Sicherheit im Alter, Vertrauen in die Kompetenz der Nachfolger:innen, Perspektiven und Aufgaben für die Zukunft sowie der Erhalt des Familienfriedens.

Erst wenn diesen Themen ausreichend Raum gegeben wird, kann die Nachfolgefrage überhaupt ernsthaft angegangen werden. Gleichzeitig gilt es, diese Anliegen mit den Kernthemen der Übernehmenden in Einklang zu bringen – ein Prozess, der Geduld, Verständnis und einen achtsamen Umgang erfordert.

Vorbereitung ist alles

Als wesentlichen Erfolgsfaktor einer gelungenen Übergabe nennt Marko die intensive Vorbereitung. Spätestens wenn Unternehmer:innen den 60. Geburtstag feiern, sei der Zeitpunkt gekommen, sich mit der Nachfolge auseinanderzusetzen. Die Unternehmensnachfolge, die mehrere Themenbereiche wie Finanzierung,

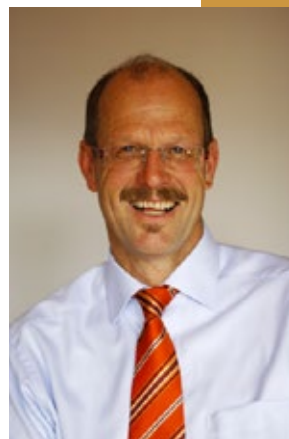
Erbrecht, Unternehmensrecht und betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen umfasst, benötigt aus seiner Erfahrung mindestens zwei bis drei Jahre, um nachhaltig vorbereitet zu werden.

Eine allgemein gültige Patentlösung gibt es dabei nicht. Dafür sind Unternehmen und Menschen zu unterschiedlich. Entscheidend ist vielmehr eine verbindliche Klärung und ein individueller Übergabe-Fahrplan, der die Ziele und Wünsche von Übergabenden wie Übernehmenden berücksichtigt. Ein erfahrener Nachfolgeberater, eingebunden in ein Expertennetzwerk, kann diesen Prozess begleiten und strukturieren.

Vertrauen in die nächste Generation

Letztlich bedeutet Unternehmensnachfolge die Übergabe von Verantwortung in andere Hände. Sie erfordert Würdigung des Lebenswerks ebenso wie Vertrauen in die nächste Generation – und die Bereitschaft, sich rechtzeitig mit einem der wichtigsten Schritte im Unternehmerleben auseinanderzusetzen.

Alle Infos: www.top-consulting.at 



Hansjörg Marko ist zertifizierter Nachfolgeberater.

Nachfolge in Zahlen

Mehr als **65 % aller Unternehmensübergaben** werden zu spät oder gar nicht vorbereitet. Rund jedes dritte Unternehmen scheitert im Zuge des Generationswechsels.

Etwa **50 % aller Übergaben** werden unerwartet notwendig, etwa durch Krankheit oder Todesfall des Unternehmers oder der Unternehmerin. Die **übrigen 50 % entfallen auf altersbedingte Übergaben**.

Der Anteil familieninterner Übergaben ist in den vergangenen Jahren deutlich gesunken. **1996 erfolgten noch rund 75 % der Übergaben innerhalb der Familie. 2006 lag dieser Anteil bei etwa 55 %. Im Jahr 2025 sind es weniger als 45 %.**

Eine nachhaltige Unternehmensnachfolge benötigt in der Regel mindestens **zwei bis drei Jahre Vorlaufzeit**.

Sie umfasst mehrere Themenbereiche, darunter Finanzierung, Erbrecht, Unternehmensrecht und betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen.

Quelle: Analysen und wissenschaftliche Arbeit von Hansjörg Marko, zertifizierter Nachfolgeberater (CBSC).



LCM
Schokoladenmaschinen

MADE IN GERMANY

Handelsagentur Ing. Roland Schneckenreither

rs@agentur-schneckenreither.com

+43 (0)699-1224 3496

Unsere Vertretung in








www.lcm.de

www.agentur-schneckenreither.com

Präzise GESCHNITTEN, sicher im Alltag



Der Brötchenschneider Twin-Cut von Graef richtet sich an Betriebe, die Wert auf gleichmäßige Schnitte, sichere Handhabung und effiziente Abläufe legen. Mit stufenlos einstellbarer Schnittstärke und kompakter Bauweise ist das Gerät für den täglichen Profi-Einsatz ausgelegt.

Der Brötchenschneider Twin-Cut von Graef ist für den professionellen Einsatz konzipiert. Die Maschine ermöglicht sowohl Anschnitt als auch Durchschnitt von Brötchen und Semmeln und lässt sich dabei stufenlos auf unterschiedliche Schnittstärken einstellen. Ein gezahntes Messer aus rostfreiem Edelstahl sorgt für saubere, gleichmäßige Schnitte, während das geschlossene Schneidsystem die Verletzungsgefahr deutlich reduziert. Dank frei zugänglicher Oberflächen und integrierter Krümelaufnahme ist der Twin-Cut leicht zu reinigen und unterstützt ein sauberes

Arbeitsumfeld. Mit einer kompakten Aufstellfläche von 450 x 285 mm, einem Gewicht von 4,5 kg und einer maximalen Schnittbreite von 130 mm eignet sich das Gerät auch für beengte Arbeitsbereiche.

www.graef.de 



Sick Hermann e.U.
St. Veiter Straße 15
9556 Liebenfels
Tel.: +43 (0) 4276 20202
www.sick-werksvertretung.com

Für den Dauerbetrieb

Die Brotschneidemaschine Prima 350 von ASM ist für den professionellen Dauerbetrieb ausgelegt und kombiniert robuste Technik mit durchdachtem Handling. Ein leistungsstarker Riemenantrieb mit langlebigem Multigrip-Antriebsriemen sorgt für gleichmäßige Schnittleistung, während der seitlich unter dem Schlitten platzierte Motor den freien Austritt des Schnittguts ermöglicht. Das Rundmes-

ser mit speziellem Stufenwellschliff und titanverstärkter QuanTanium®-Antihaftbeschichtung gewährleistet saubere Schnitte, auch bei anspruchsvollen Broten. Die Schnittstärke ist stufenlos von 0 bis 30 mm einstellbar, große Auflage- und Ablageflächen unterstützen effizientes Arbeiten im Bäckereialltag.

www.sautner.at 



Damast als luxuriöses Statement in der Backstube

Das Swiss Modern Brot- und Konditormesser Damast Limited Edition 2021 von Victorinox ist weniger Werkzeug als Designobjekt. Limitiert auf weltweit nur 1.884 Stück, verbindet dieses Messer traditionelle Damast-Schmiedekunst mit moderner Formensprache

und hochwertigem Nussbaumholzgriff. Die 22 cm lange Klinge mit markantem Damastmuster sorgt für präzise, saubere Schnitte bei Brot, Fein Gebäck und Konditoreiwaren, während jede einzeln nummerierte Ausführung Sammlerwert besitzt. Ein bewusst luxuriöser

Akzent für Betriebe, die Qualität nicht nur zeigen, sondern inszenieren wollen.

Infos: www.victorinox.com





Für jeden Betrieb die passende Schneidetechnik

Seit über 30 Jahren entwickelt die MHS Schneidetechnik GmbH Schneidemaschinentechnik speziell für die Anforderungen von Bäckereibetrieben – mit Fokus auf Schnittqualität, Hygiene und Effizienz.



Ob kleine Backstube oder stark frequentierter Verkaufsstandort: Brotschneidemaschinen müssen heute leistungsfähig, leise, sicher und einfach zu reinigen sein. Die MHS Schneidetechnik GmbH setzt genau hier an und entwickelt ihre Systeme konsequent entlang der Anforderungen moderner Bäckereibetriebe weiter.

Die MHS Schneidetechnik GmbH zählt seit über 30 Jahren zu den international führenden Herstellern von Schneide- und Portioniermaschinen für den Nahrungsmittelbereich. Das Unternehmen entwickelt seine Systeme konsequent für den professionellen Einsatz und verbindet hohe Schnittqualität mit Hygiene, Zuverlässigkeit und praxisnaher Bedienung.

MHS ideal – wirtschaftliche Lösung mit geringem Platzbedarf

Mit der MHS ideal bietet das Unternehmen eine Rundmesser-Brotschneidemaschine im kompakten Tischformat. Die Maschine ist auf Effizienz und Wirtschaftlichkeit ausgelegt und eignet sich besonders für Betriebe mit begrenztem Platzangebot.

Eine erhöhte Schnittgeschwindigkeit, leiser und ölfreier Betrieb sowie ein sauberes Schnittergebnis auch bei frischem, warmem Brot zählen zu den zentralen Merkmalen. Die komplett aus Edelstahl gefertigte Ausführung unterstützt Hygiene, Langlebigkeit und eine schnelle Reinigung im Arbeitsalltag.

MHS premium – hohe Frequenz und maximale Schnittqualität

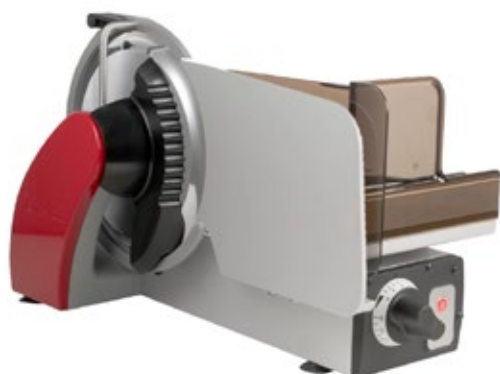
Für stark frequentierte Standorte hat MHS die Modellreihe MHS premium weiterentwickelt. Durch optimierte Schneidegeometrie arbeitet die Maschine nochmals schneller und erreicht ein sehr hohes Maß an Schnittqualität. Die Premium-Modelle sind in den Größen S, M und L erhältlich und stehen optional als Touch-Variante mit vergrößertem Display zur Verfügung.

Über das intuitive Bedienfeld lassen sich sämtliche Funktionen und Informationen komfortabel steuern. Konzipiert sind diese Maschinen für Betriebe, in denen große Mengen Brot und Backwaren zuverlässig und konstant geschnitten werden müssen.



MHS Schneidetechnik GmbH
Im Deboldsacker 6
D-74232 Abstatt
Tel.: +49 70 62 9 78 96 0
www.mhs-schneidetechnik.de

Kompakt gedacht, vielseitig einsetzbar



Der Profi-Allesschneider Concept 25 von Graef ist als leistungsstarker Vertikal-schneider für den professionellen Einsatz konzipiert. Ein wartungsfreier Hybridantrieb aus Getriebe- und Riementechnik sorgt für konstante Kraftübertragung auch im Dauerbetrieb, während ein effizientes Motorkühlsystem die Erwärmung von Motor und Schneidgut reduziert. Trotz kompakter L-Bauweise bietet die Maschine eine hohe Schneidkapazität und lässt sich

flexibel mit Tablett, Schneidbrettern oder Waagen kombinieren. Die geschlossene, leicht abnehmbare Messerabdeckplatte, ein klappbarer Schlitten und frei zugängliche Flächen ermöglichen eine schnelle, gründliche Reinigung. Mit präziser Schnittstärkeinstellung bis 20 mm eignet sich die Concept 25 für Wurst, Fleisch, Käse, Brot sowie Gemüse und Obst.

www.sick-werksvertretung.com

Backwarentrends 2026:

Was sich bei Teigführung, Rohstoffen & Technik jetzt abzeichnet

Mehr Aroma, klare Herkunft, weniger Zucker – und gleichzeitig steigender Kosten- und Personaldruck: Die Anforderungen an die Bäckereiproduktion wachsen. Aus Sicht des österreichischen Maschinenherstellers König zeichnen sich für 2026 vier zentrale Entwicklungen ab, die Betriebe vom Handwerk bis zur Filialbäckerei direkt betreffen.

Konsument:innen erwarten heute mehr als ein gutes Brot. Geschmack, Bekömmlichkeit und Transparenz bei den Rohstoffen rücken in den Fokus, während Betriebe gleichzeitig mit Personal- und Energiedruck umgehen müssen. Effiziente Prozesse werden damit selbst zur Qualitätsfrage. Wir haben bei Rene Breitler-Jaritz, Head of Demo Center beim österreichischen Maschinenhersteller König, nachgefragt, welche Entwicklungen die Bäckereiproduktion 2026 prägen werden.

Langzeitführung und weiche Teige

Aroma wird zum neuen Qualitätsstandard

Lange, kühle Teigführungen mit höherer Teigausbeute sorgen für deutlich mehr Aroma, eine saftige Krume und längere Frischhaltung – vom Weckerl bis zur Brioche. Sauerteige sowie Koch- und Brühstücke gewinnen weiter an Bedeutung. Gleichzeitig verlagern viele Bäckereien ihre Produktion verstärkt von der Nacht in den Tag, was auch organisatorische Vorteile bringt.

Der Qualitätsgewinn hat jedoch seinen Preis. Weiche Teige reagieren sensibel auf Teigtemperatur, Reifegrad und Gärklima, die reproduzierbar beherrscht werden müssen. In der Aufarbeitung ist Scho-

nung entscheidend: Zu hoher mechanischer Stress beim Teilen und Wirken führt rasch zu Schmieren, Strukturverlust und Gewichtsschwankungen.

Besonders gut lassen sich solche Teige über Teigbandanlagen verarbeiten, da sie deutlich sanfter behandelt werden. Bei König setzt man dabei auf Schwerkraftprinzipien und schonende Teigbandformer, die Bewegung ermöglichen, ohne die Teigstruktur zu zerstören.

Rene Breitler-Jaritz, Head of Demo Center bei König, beobachtet dazu eine klare Entwicklung: „Wir sehen in unserem Demo Center in Graz eine hohe Nachfrage nach weicheren Teigen mit längerer Teigruhe. Bäckereien weltweit arbeiten daher immer mehr mit Teigbandanlagen, um diese Teige, aber auch andere Brot- und Brötchenteige schonend verarbeiten zu können. Mit erweiterten Modulen wie Bestreuung, Formstation oder Rundwerkeinheit sind der Fantasie der Bäcker keine Grenzen gesetzt. Für uns gilt generell: Die maschinelle Teigaufarbeitung muss sich an die Teige anpassen, nicht umgekehrt.“



**Rene Breitler-Jaritz,
Head of Demo Center
beim österreichischen
Maschinenhersteller König**

Regionale Getreidevielfalt und Saaten

Herkunft und Charakter werden kaufentscheidend

Regionalität bleibt vor allem in Österreich ein starkes Kaufargument. Roggen, Dinkel, Hafer sowie Urgetreide wie

Emmer oder Einkorn bringen markante Eigenaromen, während Kürbiskern, Leinsaat oder Mohn als sichtbare Qualitätsmarker zusätzlich an Bedeutung gewinnen. Konsumenten verbinden diese Zutaten mit Handwerk, Herkunft und Natürlichkeit – besonders bei Broten, Weckerln und Mischgebäcken.

Technologisch steigt damit jedoch die Komplexität. Vollkornanteile, Schrote und Saaten verändern die Wasserbilanz und binden Wasser zeitver-

setzt. Schwankungen bei Mehlsqualität und Erntejahr wirken sich stärker auf den Teigprozess aus. Für eine konstante

Qualität braucht es eine präzise Abstimmung von Wasserzugabe, Teigruhe und Knetintensität.

Aus Maschinensicht müssen Wasserzugabe und Mischenergie häufiger angepasst werden. Bewährt haben sich klar definierte Quellstufen sowie Knetprogramme, die eine stabile und reproduzierbare Produktion ermöglichen.

„Good for you“- Ernährung

Clean Label, weniger Zucker, mehr Ballaststoffe

Clean Label bleibt, doch im Jahr 2026 geht es einen Schritt weiter: weniger Zucker bei gleichem Genuss, auch in Feinbackwaren. Da Zucker aber vor allem Farbe, Volumen und Saftigkeit beeinflusst, wird Prozess-Know-how zum entscheidenden Hebel. Milde Fermentationen vertiefen Aroma und Süßwahrnehmung, ohne dabei säuerlich zu wirken. Röstaromen aus Vollkorn oder gezielt eingesetzte Malzprodukte können Zuckersenkungen zusätzlich abfedern, während Fruchttanteile und saubere Wasserbindung in Füllungen Volumen und Saftigkeit unterstützen.

Gleichzeitig steigt – vor allem bei jüngeren Zielgruppen – die Nachfrage nach ballaststoff- und proteinreicheren Produkten. Technisch entscheidend ist dabei natürlich die Reproduzierbarkeit: stabile Vorstufenführung, exakte Dosierung sowie kontrollierte Backbedingungen mit klaren Schwaden-, Abluft- und Backkurven.

Zuckerreduktionen lassen sich schrittweise testen und systematisch bewerten, etwa in Bezug auf Farbe, Volumen und Frischhaltung. In der Regel bleiben Rezepturen dabei linientauglich.

Auch vegane Zutaten gewinnen an Bedeutung. Der erfahrene Bäckermeister Rene Breitler-Jaritz dazu: „Wir sehen eine hohe Nachfrage nach Clean-Label-Rezepturen, und vegane Zutaten werden immer beliebter und vermehrt in der Produktion eingesetzt, auch im Hinblick auf Allergene. Die Ersatzprodukte sind meist sehr gut, und vegane Teige können in der Regel einfach und mit beinahe gleichen Einstellungen auf unseren Anlagen verarbeitet werden.“



Langzeitgeführte Brote und Weckerln mit ausgeprägter Kruste und saftiger Krume stehen exemplarisch für den Trend zu mehr Aroma, besserer Bekömmlichkeit und handwerklicher Qualität in der Bäckereiproduktion.

Mehr Vielfalt trotz Personaldrucks

Flexible Automatisierung und Daten werden Pflicht

Die Sortimentsbreite wächst, qualifiziertes Personal bleibt knapp. Technik wird 2026 dort eingesetzt, wo sie entlastet und Schwankungen abfängt – ohne den handwerklichen Charakter zu verlieren. Gefragt sind modulare Linien, schnelle Formatwechsel sowie Automatisierung beim Teilen und Wirken, beim Blechhandling, beim Dekorschneiden und bei der Beschickung.

Zunehmend wichtig wird Transparenz. Einfache Kennzahlen pro Charge, etwa Teigtemperatur, Teigausbeute oder Ausschuss, machen Verbesserungen sichtbar. Parallel gewinnt Energieeffizienz an Gewicht: bedarfsgerechte Gär- und Kühlführung sowie klar definierte Backfenster helfen, Kosten zu senken.

Der steigende Wunsch nach Produktvielfalt bedeutet zugleich höhere Anforderungen an die Maschinen. Eine große Produktanzahl pro Anlage erfordert flexible Komponenten, kurze Umrüstzeiten und einfache Reinigung, auch zur sicheren Allergenvermeidung.

„Mit Anlagen wie der Combiline EC oder der Artisan SFM EC stellen wir ein modulares Baukastensystem in der ‚Easy Clean‘-Serie bereit, mit dem zahlreiche Produkte auf einer einzigen Anlage hergestellt werden können. Diese Modulbauweise schätzen unsere Kunden sehr“, erklärt Rene Breitler-Jaritz.

Neue Trends in Serie bringen

Die Trends 2026 laufen auf zwei zentrale Themen hinaus: höhere Produktqualität und bessere Prozessbeherrschung. Wer Langzeitführung, regionale Rohstoffe und Clean-Label-Ansprüche mit schonender, flexibler Technik verbindet, stärkt Handwerksqualität und Wirtschaftlichkeit gleichermaßen – und bringt neue Trends sicher in Serie. 
www.koenig-rex.com



Brotgenuss mit Herz

HaferLiebling verbindet Qualität mit Mehrwert. Bewusste Ernährung, transparente Rezepturen und handwerkliche Qualität gewinnen im Brotregal zunehmend an Bedeutung. Mit Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling stellt die SchapfenMühle dem Bäckerhandwerk eine neue Mühlenvormischung zur Verfügung, die Hafergebäcke mit ernährungsphysiologischem Mehrwert vereint. Basierend auf dem Rohstoff Hafer, ermöglicht die Mühlenvormischung die Herstellung vielseitiger Gebäcke mit einem hochwertigen Hafer-Beta-Glucan-Gehalt.

Die Rezeptur für Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling – Das Körnige erfüllt sogar die Bedingungen für eine gesundheitsbezogene Auslobung im Brotregal gemäß den Anforderungen der Health-Claim-Verordnung.

Health Claims

Die tägliche Aufnahme von **3 g Hafer-Beta-Glucan** trägt nachweislich zur Senkung des Cholesterinspiegels im Blut bei.

Bereits **1 Scheibe HaferLiebling – Das Körnige** (50 g) liefert **1 g Hafer-Beta-Glucan** und kann so zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen.
(gemäß EG (VO) 432/2012 & EG (VO) 1160/2011)

Für das Handwerk entwickelt Die Mühlenvormischung enthält nur ausgewählte Inhaltsstoffe, darunter gesäuertes Gerstenmalzschrot. Dieser spezielle Rohstoff bildet mittels natürlicher Fermentation aromatische Milchsäure, die in Kombination mit Gerstenmalz ein einzigartiges süß-säuerliches Aromaprofil erzeugt. Die Verarbeitung ermöglicht die Herstellung unterschiedlichster Gebäckkreationen – von mehlfreien Korn-an-Korn-Broten ohne Hefe über klassische Kastenbrote hin zu freigeschobenen Mehlbrotkreationen. HaferLiebling ist vegan, frei von Palmfetten, Soja, Enzymen und Konservierungsstoffen und enthält weder E-Nummern noch zugesetzten Zucker. Die flexible Salzzugabe erlaubt eine individuelle Anpassung an betriebliche Rezepturen und regionale Geschmackspräferenzen. Gleichzeitig überzeugen die fertigen Gebäcke durch eine besonders deklarationsfreundliche Zutatenliste, eine hervorragende Verzehrfresche sowie einen ausgewogenen, haferbetonten Geschmack.

Info: www.schapfenmuehle.de

Ein Stück Dolce Vita

Die neuen Focaccina Bites von Vandemoortele

Der Aperitivo gehört in Italien zum Alltag und steht für den genussvollen Übergang vom Arbeitstag in den Feierabend. Dazu gehören kleine herzhaftes Snacks, die man teilt – Focaccia ist dabei ein Klassiker.

Mit den neuen Focaccina Bites erweitert Vandemoortele sein Sortiment original italienischer Spezialitäten. Die handlich portionierten Focaccinas eignen sich nicht nur für den Aperitif, sondern auch als Snack am Nachmittag, als Beilage, Vorspeise oder Bestandteil von Buffets.

Die Range umfasst drei Sorten: Natur mit feiner Salznote, Olive mit 23 % Olivenanteil für mediterranen Geschmack sowie Tomate mit 25 % sonnengereiften Tomaten. Mit rund 40 Gramm Stückgewicht, handwerklicher Optik und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten treffen sie den Trend zu herzhaften Snacks und individuellen Genussmomenten.

Info: www.vandemoortele.com



Backstabil, NUSSIG und Clean Label

Nussfüllungen zu den absoluten Klassikern. Ob Nusschnecke, Nuss Hörnchen oder der klassische Nusszopf zu Ostern – Nussgebäcke sind aus keiner gut sortierten Auslage wegzudenken. Mit der neuen Haselnuss-Füllung CL bietet Bakels eine moderne Clean-Label-Lösung, die traditionellen Genuss mit zeitgemäßen Anforderungen an Handwerk und Industrie verbindet.

Mit der fein abgestimmten Rezeptur, einem Haselnussgehalt von 24 %, sowie dem konsequenten Verzicht auf Zusatzstoffe erfüllt die Haselnuss-Füllung CL die wachsende Nachfrage nach natürlichen, klar deklarierten Produkten. Der süßliche, nussaromatische Geschmack, ihre authentische Textur und die einfache Verarbeitung machen die Clean-Label-Füllung zur idealen Basis für Nusschnecken, Nusszöpfe und Co.

Info: www.bakelsdeutschland.de



Prickelnd & alkoholfrei

Limoncello und Berry Royale Spritz. Alkoholfreier Genuss ist längst mehr als ein kurzfristiger Trend: Er steht für einen bewussten, modernen Lebensstil, der Achtsamkeit und Leichtigkeit verbindet. Mit den alkoholfreien Urban Drinks Berry Royale und Limoncello greift Höllinger diesen Zeitgeist auf und bringt zwei Ready-to-Drink-Erfrischungsgetränke auf den Markt.

Angelehnt an die beliebten Cocktailsirup-Sorten Limoncello und Berry Royale bieten die mit Kohlensäure versetzten Urban Drinks fruchtig-beerigen Genuss sowie La Dolce Vita in der Ready-to-Drink-Version – ganz ohne Alkohol.

Für Bäcker und Konditoren bieten die alkoholfreien Spritz-Varianten eine zeitgemäße Ergänzung der Karte – ideal zur Begleitung von Feingebäck, süßen Snacks oder als stilvolle alkoholfreie Alternative im Cafébetrieb.

Info: www.hoellinger-juice.at



Glanzvolle Glasuren von BAKELS

- Vielseitig für süße Gebäcke und Desserts
- Intensiver Glanz: transparent bis schokoladig
- Einfache Anwendung für beste Ergebnisse

Rosé x Lavendel

Château Sprizz präsentiert Sprizz Rosé – Canned Sprizz ist ein stillvoller, leicht spritziger Aperitif auf Basis eines Premium-Roséweins aus Südfrankreich, veredelt mit österreichischem Wasser, feinperliger Kohlensäure und einer dezenten Nuance von Lavendelblütenextrakt. Das Ergebnis ist ein eleganter, lebendiger Geschmack ganz ohne Zuckerzusatz und mit moderatem Alkoholgehalt von 6,5 % vol. Besonders gut harmonisiert Sprizz Rosé mit Plundergebäck, Brioche, Focaccia oder herzhaften Snackgebäcken und eignet sich damit ideal als Aperitif-Begleitung im Café- und Konditoreibereich.

Info: www.chateausprizz.com

Osterzeit ist Eierlikörzeit

Karow Eierlikör Paste Der Geschmack dieser klassischen Karow-Paste ist typisch mit intensiver Eierlikörnote. Und die Anwendung ist ebenso einfach. Die Paste ist ideal für Obersfonds geeignet. Oder auch als Creme. Dazu eine Koch- oder Kaltcreme ansetzen und mit der Eierlikörpaste den Geschmack individuell verfeinern. Besser und einfacher geht es kaum. Selbstverständlich ist die Paste auch für viele weitere Anwendungen wie Füllungen, Auflagen oder für Speiseeis und Desserts bestens geeignet.

Info: www.karow-aromen.at



Ob liebevoll gestaltete Muttertagskreationen, festliche Hochzeitstorten oder kleine Kuchen und Desserts als hochwertige Geschenke: Mit Diamond Glaze, Sapphire Glaze und Chocolate Glaze bietet Bakels drei professionelle Glasuren, die süße Gebäcke mit einem glanzvollen Schliiff in Szene setzen.

Mit Bakels Glazes entstehen mit wenig Aufwand hochwertige Glanzeffekte für besondere Anlässe wie Muttertag, Hochzeit und andere Feste – ideal für Konditoreien, Bäckereien und die gehobene Gastronomie, die im Frühling und darüber hinaus auf glänzende Details setzen möchten.

Drei Glasuren, vielseitige Lösungen für glänzende Kreationen Bakels Glazes überzeugen durch ihre einfache Handhabung und Vielseitigkeit in der Anwendung:

Bakels Diamond Glaze ist eine gebrauchsfertige Spiegelglasur für kalte Anwendungen, die Kuchen, Torten und Desserts wie Käsekuchen, Mousse oder Bavaris einen besonders gleichmäßigen, hochglänzenden Spiegeleffekt verleiht. Die Glasur lässt sich leicht auftrühen, bei Raumtemperatur verarbeiten und bei Bedarf einfärben oder aromatisieren.

Bakels Sapphire Glaze eignet sich als transparente, ergiebige Glasur zum Abdecken, Schützen und Abglänzen von Gebäckstücken. Das Konzentrat wird je nach gewünschter Viskosität mit Wasser verdünnt und sorgt für natürlichen Glanz sowie stabile Ergebnisse – ideal für feine Gebäcke, bei denen Farbe und Struktur sichtbar bleiben sollen.

Für schokoladige Akzente sorgt **Bakels Chocolate Glaze**, die – basierend auf einem traditionellen hausgemachten Rezept – aus feinsten belgischer Zartbitterschokoladenkuvertüre (10 %) und Kakaopulver (9 %) hergestellt wird. Die heiße Glasur ermöglicht eine dünne, gleichmäßig glänzende Schokoladenschicht und eignet sich für Kuchenabschlüsse, Desserttoppings oder zum Eintauchen von Früchten.

Info: www.bakelsdeutschland.de

Stark. Hygienisch. Wirtschaftlich.

MHS premium touch & MHS ideal

MIT MHS GEHT'S

BROTSCHEIDEMASCHINEN, DENEN MAN NICHT WIDERSTEHEN KANN.

MHS premium touch

In 3 Größen erhältlich

MHS ideal

Tischmodell mit Rundmesser

In 2 Größen erhältlich

Interesse? Wir beraten Sie gerne: sales@mhs-schneidetechnik.de

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS Schneidetechnik GmbH

Im Deboldsacker 6 • 74232 Abstatt • Deutschland

Telefon: +49 7062 978960

info@mhs-schneidetechnik.de

www.mhs-schneidetechnik.de

