



München, 10.12.2025

PRESSEMITTEILUNG

Die besten Bäcker und Bäckerinnen Bayerns erhalten den Staatsehrenpreis 2025 – Auch die Bäckerei Günter Kaiser aus Bad Wörishofen ausgezeichnet

München, 10. Dezember 2025 – In Vertretung der Ernährungs- und Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber überreichte Alexandra Schenk, Abteilungsleiterin im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, gemeinsam mit dem Landesinnungsmeister des bayerischen Bäckerhandwerks, Günter Wagner, den Staatsehrenpreis an die besten Bäckerinnen und Bäcker des Freistaats.

Die festliche Verleihung im Max-Josef-Saal der Münchner Residenz unterstrich Kompetenz, Qualität und Backkunst in Bayern. Zwanzig herausragende bayerische Betriebe erhielten Urkunde und Medaille aus den Händen von Schenk und Wagner.

Handwerksbäcker stehen für Verlässlichkeit und Qualität

"Mit dem Staatsehrenpreis zeichnen wir die Besten der Besten unter den bayerischen Handwerksbäckereien aus. Diese Betriebe stehen für höchste Qualität, denn sie veredeln mit großem handwerklichen Können hervorragende bayerische Rohstoffe zu Spitzenprodukten", so Ministerin Michaela Kaniber in einer Mitteilung anlässlich der Ehrung.

Der Landesinnungsmeister fügte in seiner Rede einen weiteren Aspekt hinzu. „Das bayerische Bäckerhandwerk ist für unseren Freistaat nicht nur ein tragender Wirtschaftsfaktor. Es stiftet in diesen unruhigen Zeiten auch Identität und vermittelt ein Gefühl der Heimatverbundenheit.“

Dies unterstrich Wagner mit Zahlen. "Im vergangenen Jahr generierte das bayerische Bäckerhandwerk einen Netto-Umsatz von fast 4,3 Milliarden Euro. Knapp 59.000 Menschen beschäftigt das Bäckerhandwerk. Unser wirtschaftsstarkes Ernährungshandwerk trägt zu Wohlstand und Stabilität bei."

Spitzenbewertung für Spitzenqualität

272 Betriebe aus 42 Bäckerinnungen bewarben sich 2025 um den Staatsehrenpreis. Voraussetzung ist die ununterbrochene fünfjährige Teilnahme an der Brotprüfung mit einer Mindestanzahl von fünf Broten und die kontinuierliche Prüfung von drei gleichbleibenden Brotsorten.

Die zwanzig ausgezeichneten Betriebe hatten diese anspruchsvollen Hürden genommen.

Höchstmögliche Wertung bei der Brotprüfung ist 5,0. Die diesjährigen Preisträger liegen auf einer Skala zwischen 4,983 bis 4,939 so dicht beieinander wie nie zuvor. So entschied die zweiten und dritten Nachkommastelle.

Adresse:

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

Telekommunikation:

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

Bankverbindung:

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

Postanschrift:

Postfach 15 13 23
80048 München

„Spitzenergebnisse sind immer auch eine Gemeinschaftsleistung“, so Wagner mit Blick auf die Mitarbeitenden in den Betrieben. „Aus diesem Grund richten Sie bitte auch Ihrem Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen meine herzlichen Glückwünsche und allergrößte Anerkennung aus.“

Brotprüfung: Höchste Ansprüche an Handwerk und Produkt

Die jährliche Brotprüfung des Deutschen Brotinstituts ist ein freiwilliges Qualitätsangebot für Handwerksbäckereien. Sachverständige prüfen die eingereichten Produkte anhand zahlreicher Kriterien: Form und Optik, Oberfläche und Kruste, Krumenbild, Struktur, Elastizität, Duft und geschmackliches Aroma. Bereits diese Vielfalt an Bewertungspunkten zeigt, wie komplex die Kunst des Brotbackens ist.

Backen ist ein Handwerk, das Fachkompetenz, Erfahrung, Leidenschaft und feines Gespür vereint. Genau das zeichnet die zwanzig ausgezeichneten Betriebe aus – sie sind im wahrsten Sinne des Wortes Meister ihres Fachs.

Bildunterzeile

LIV_PF01_SEP_Preisträger_10122025

Alexandra Schenk (Ministerialdirigentin StMELF 5.v.re.) und Landesinnungsmeister Günter Wagner (4.v.re.) zeichneten die zwanzig besten Bäcker in Bayern aus.

LIV_PF02_SEP_Preisträger_10122025

Landesinnungsmeister Günter Wagner würdigte in seiner Ansprache das bayerische Bäckerhandwerk.

LIV_PF_Kaiser_10122025

V.l. Alexandra Schenk (Ministerialdirigentin StMELF), Caroline Kaiser, Günter Kaiser, Günter Wagner (Landesinnungsmeister)

Fotos zum Abdruck freigegeben. Quelle LIV/Fotografin Marianne Wagner

Weitere Informationen finden Sie unter www.baecker-bayern.de

Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Jasmina Predojevic
Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk
Tel.: 089/5442130
predojevic@baecker-bayern.de