

Ergeht an:  
 BGA-Mitglieder Bäcker  
 BI-Vorstand  
 Alle Landesinnungen  
 Fachmedien


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 Mag. Skoff-Salomon

Durchwahl  
 3652

Datum  
 23.04.2026

## Bäcker-Rundschreiben 008/2026

Wettbewerb	Siegerehrung Österreichischer Brotwettbewerb	
<p><b>Kurzinfo: Österreichischer Brotwettbewerb 2026</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siegerehrung bei der BÄKO-Frühjahrsmesse in Linz</li> <li>• 588 Gold-, 306 Silber- und 139 Bronzemedailles vergeben</li> <li>• erstmals Innovationspreise und Publikumsvoting</li> </ul>		<p><b>Frist:</b></p>

Goldglanz, knusprige Krusten und der Duft von frischem Brot prägten die feierliche **Siegerehrung des Österreichischen Brotwettbewerbs 2026**, die im Rahmen der BÄKO-Frühjahrsmesse in Linz stattfand.

Bereits Ende Februar hatte eine hochkarätige Fachjury aus über **40 Bäckermeister:innen** sowie **Brotsommelièren und Brotsommeliers** rund 1.100 Brote und Gebäckstücke an drei intensiven Verkostungstagen geprüft. Nun standen die besten Betriebe Österreichs im Rampenlicht.

### Die Besten der Besten - die Gesamtwertung

In der Gesamtwertung der 15 besten Betriebe Österreichs setzten sich erneut absolute Spitzenbetriebe durch. Den ersten Platz sicherte sich in diesem Jahr **DER BÄCKER RUETZ (Kematen in Tirol)** mit beeindruckenden **31 Goldmedaillen**, gefolgt von der **Bäckerei-Konditorei Hinterwirth (Gmunden)** sowie der **Reichl Brot GmbH (St. Marien)**.

Insgesamt wurden im Rahmen des Brotwettbewerbs 2026 **588 Gold-, 306 Silber- und 139 Bronzemedailles** vergeben - ein eindrucksvoller Beleg für das außergewöhnlich hohe Qualitätsniveau und die handwerkliche Kompetenz des österreichischen Bäckerhandwerks.

## Innovation und Ehrenpreise

Ein besonderes Zeichen für die Weiterentwicklung des Handwerks war die erstmalige Vergabe von Innovationspreisen. Dabei standen nicht allein Punkte, sondern vor allem Einzigartigkeit, Produktidee, Herstellung und Zutaten im Mittelpunkt.

Ausgezeichnet wurden unter anderem:

- die **Bäckerei Kolm GmbH** mit einem „Rucola-Parmesan-Brot“ als kreative Alternative zum klassischen Baguette,
- die **Bäckerei Stoiber** mit dem „Weinviertler Weckerl“, das regionale Zutaten harmonisch vereinte,
- die **Bäckerei Reichl** mit einem kunstvoll gestalteten „Maronibrot“, das die Jury durch Form und Textur überzeugte.

Der **Kleinbetriebspreis** (Betriebe bis 50 Mitarbeiter:innen) ging an die **Bäckerei Haneder**, die **Bäckerei Hartner** sowie die **Bäckerei Bathelt**.

Auch der Nachwuchs zeigte eindrucksvoll sein Können: Der **Sonderpreis für Berufsschulen** wurde der **Berufsschule Baden** für ihr Haus- und Weißbrot zuerkannt.

Wir gratulieren allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern sowie allen Preisträgerinnen und Preisträgern sehr herzlich zu diesen großartigen Erfolgen.

Die vollständigen Ergebnisse finden Sie unter:

[Gesamtübersicht aller Ergebnisse](#)

Fotos und Videos vom Event finden Sie hier: [Goldglanz und Duft von frischem Brot: Die Siegerehrung des Brotwettbewerbs 2026 - Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes](#)

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

Mag. Walter Bayerl e.h.  
Geschäftsführerin-Stellvertreter