

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

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
E lebensmittel.natur@wko.at
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
Bayerl/Skoff-Salomon

Durchwahl
3192

Datum
16.10.2025

Bäcker-Rundschreiben 012/2025

Öffentlichkeitsarbeit	16.10. - Tag des Brotes	
Betrifft: Welttag des Brotes 2025 - Ein Fest für das Handwerk und ein Hoch auf die nächste Generation		
<p>Kurzinfo:</p> <p>Anlässlich des heutigen Welttages des Brotes feiern wir die Bedeutung von Mehl, Brot und den dahinterstehenden Handwerksberufen.</p> <p>Auf Initiative des Vereins Getreidewirtschaftliche Marktforschung (VGM) hat die Pressestelle der Wirtschaftskammer Österreich eine Presseaussendung veröffentlicht, um die zentrale Rolle unserer Branchen für die Ernährungssicherheit und die regionale Wertschöpfung in Österreich hervorzuheben.</p> <p>Die Ausbildungsbetriebe bewahren unsere Brotkultur und damit ein Stück kulinarische Identität für kommende Generationen.</p>		

Junge Talente im Rampenlicht

In diesem Jahr sind die amtierende Staatsmeisterin **Sarah Klinger** (Bio Bäckerei Stöcher/Bad Zell) und Mühlenmasters-Kandidat 2025 **Manuel Schießwald** (Franz Assmann Mühle/Sierndorf) die **Botschafter des Welttages des Brotes**. Sie stehen für Engagement, Kreativität und die Zukunftsfähigkeit unserer Berufsstände.

TV-Auftritt von Sarah Klinger

[Bäckerin Sarah Klinger bäckt die besten Brötchen | Puls4](#)

Unsere **Staatsmeisterin Sarah Klinger** hat heute im Frühstücksfernsehen über ihre Leidenschaft für das Bäckerhandwerk und die Bedeutung von Brot gesprochen. Sie zeigte, wie Kreativität und Experimentierfreude den Beruf bereichern und junge Menschen inspirieren können, sich für eine Ausbildung in der Backbranche zu entscheiden.

Ihr Engagement und ihre Erfolge - zuletzt das „Medallion for Excellence“ bei den EuroSkills 2025 - sind ein starkes Signal für die Attraktivität und Zukunftsfähigkeit des Bäckerhandwerks.

Nachwuchstalente live erleben

Wer den besten jungen Bäcker:innen über die Schulter schauen möchte, hat von 20. bis 23. November 2025 bei den AustrianSkills in Salzburg die Gelegenheit. Bei den MühlenMasters 2025 zeigen junge Müller:innen am 7. November 2025 in der Haberfellner Mühle in Grieskirchen - erstmals in Österreich - ihr Können.

Branchenvielfalt und Weiterbildung

Die Bäckerbetriebe und Getreidemühlen bieten **vielfältige Ausbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten**, die auf der Homepage www.brotistgesund.at übersichtlich dargestellt sind.

Dort finden sich:

- Allgemeine Informationen zu Korn, Mehl und Brot
- Materialien für „**Brot im Unterricht**“
- Kurzfilme zur Aus- und Weiterbildung
- Infos zur **Österreichischen Brot(an)sprache**
- Details zum **Sensorik-Workshop für Volksschüler:innen**
- Unterlagen zum Thema **Food Pairing „drauf & drunter“**
- Eine **Partnerbörse für Brot und Gebäck**
- Die Broschüre „**Herz.Genuss.Brot**“

Hintergrund zum VGM

Seit über 50 Jahren fördert der Verein Getreidewirtschaftliche Marktforschung (VGM) die Wissensvermittlung über die Bedeutung von Mehl und Brot in der Ernährung. Die Homepage www.brotistgesund.at ist dabei ein zentrales Tool für Information und Weiterbildung. Der Verein setzt sich aus Vertreter:innen der gewerblichen Bäcker:innen, Getreidemüller:innen und Mühlenindustrie zusammen. Obfrau des Vereins ist Mag. Lisa Dyk.

Weitere Informationen und die aktuelle Presseaussendung finden Sie unter:

[Welttag des Brotes 2025: Diese „Brotberufe“ stehen bei jungen Menschen hoch im Kurs](#)

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.
Innungsmeister

Mag. Walter Bayerl e.h.
Geschäftsführerin-Stellvertreter