

## Welttag des Brotes: Österreichs Bäcker zwischen Tradition, Innovation und Regionalität

Am 16. Oktober steht das Brot im Mittelpunkt – als Symbol jahrhundertealter Handwerkskunst, kultureller Identität und moderner Lebensmittelkultur in Österreich.



*Mit dem Internationalen Tag des Brotes feiern wir am 16. Oktober eines der wichtigsten und ältesten Lebensmittel überhaupt. © Unsplash / Nathan Dumlao*

### Ein Tag mit Geschichte und Bedeutung

Der Welttag des Brotes, der jedes Jahr am 16. Oktober gefeiert wird, wurde 2006 von der International Union of Bakers and Confectioners (**UIBC**) ins Leben gerufen. Ziel ist es, das Bewusstsein für Brot als Grundnahrungsmittel und Kulturgut zu stärken – und jene Menschen zu würdigen, die es Tag für Tag mit Sorgfalt herstellen. In Österreich, wo Brot seit Jahrhunderten

Teil des täglichen Lebens ist, hat dieser Tag eine besondere Symbolkraft. Von der bäuerlichen Hofbackstube bis zur städtischen Handwerksbäckerei war Brot immer mehr als reine Nahrung: Es galt als Zeichen von Gemeinschaft, Wohlstand und regionaler Eigenart. Noch heute backen heimische Betriebe rund 3.000 unterschiedliche Brot- und Gebäcksorten, die Vielfalt und Innovationsfreude des Landes widerspiegeln.

## **Regionalität als Fundament der Qualität**

Während industrielle Backwaren oft standardisiert und anonym wirken, setzen Österreichs Handwerksbäcker auf Individualität. Der Trend zur **Regionalität** ist längst mehr als ein Schlagwort – er ist gelebte Verantwortung. Kurze Lieferwege, enge Kooperationen mit Landwirten und der Einsatz alter Getreidesorten wie Dinkel, Emmer oder Waldstaudenroggen prägen das moderne Qualitätsverständnis.

Diese Rückbesinnung auf regionale Rohstoffe hat historische Wurzeln: Schon im Mittelalter war der Zugang zu lokalem Mehl entscheidend für den Wohlstand einer Gemeinde. Heute knüpfen viele Betriebe daran an – mit regionalen Mehlpartnerschaften und Brotmarken, die gezielt das Herkunftsgebiet betonen.

## **Zwischen Tradition und technologischer Zukunft**

Obwohl die Grundzutaten – Mehl, Wasser, Salz und Hefe – über Jahrhunderte gleich geblieben sind, hat sich das **Bäckerhandwerk** stetig weiterentwickelt. Moderne Betriebe verbinden Handwerk mit wissenschaftlicher Präzision: Temperaturgeführte Teigführungen, Langzeitgärung, Sauerteigmanagement und digitale Öfen ermöglichen heute eine Qualität, die noch vor wenigen Jahrzehnten kaum denkbar war.

Die Branche denkt auch an die Zukunft: Der **Lehrberuf**

**Backtechnologie** bietet jungen Menschen eine Ausbildung, die Handwerkswissen mit technischer Kompetenz verbindet. Künftige Bäckerinnen und Bäcker lernen nicht nur die Kunst des Backens, sondern auch Prozesssteuerung, Lebensmittelanalytik und Produktentwicklung – Fähigkeiten, die in der zunehmend technologisierten Lebensmittelproduktion entscheidend sind.

## **Herausforderungen und Chancen**

Trotz wachsender Konkurrenz durch den Handel bleibt das Handwerksbäckerwesen ein unverzichtbarer Teil der Nahversorgung. Laut aktuellen Branchenzahlen wird zwar rund 80 % des Brotumsatzes über den Lebensmittelhandel erzielt, doch kleine und mittlere Betriebe behaupten sich zunehmend mit Spezialisierung, Authentizität und persönlichem Kontakt.

Das Interesse an **Bio-Brot, Urgetreide** und **sauerteigbasierten Rezepturen** wächst kontinuierlich. Konsumentinnen und Konsumenten schätzen die Verbindung von Geschmack, Qualität und Herkunft – Werte, die industrielle Produkte kaum vermitteln können.

## **Österreichs Brotlandschaft im Wandel**

Der Welttag des Brotes erinnert daran, dass Brot ein Stück gelebte Kultur ist – von den frühesten Fladenbroten der Bronzezeit bis zu heutigen Interpretationen aus Dinkel oder Einkorn. In den Händen österreichischer Bäckerinnen und Bäcker wird dieses Kulturgut jeden Tag neu erfunden.

Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Pâtissiers, Chocolatiers und Landwirte bietet die Entwicklung große Chancen: Kooperationen mit Mühlen, nachhaltige Rohstoffstrategien und innovative Rezepturen machen die Branche krisenfester – und bewahren zugleich das, was sie auszeichnet: handwerkliche Exzellenz, Leidenschaft und Sinn für Tradition.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**