

„Ars Panis“: Der erste Zukunftstag der niederösterreichischen Bäcker

Mit dem ersten Zukunftstag der niederösterreichischen Bäcker:innen setzte die Landesinnung Anfang Mai ein starkes Zeichen für Aufbruch, Dialog und Innovationsgeist.

Unter dem Titel „Ars Panis“ trafen sich über 40 Branchenvertreter:innen, um Herausforderungen offen zu benennen, gemeinsam Lösungen zu entwickeln -und einen mutigen Blick in die Zukunft des Bäckerhandwerks zu wagen.



© Klaus Kirchdorfer

Anfang Mai 2025 fand mit Ars Panis der erste Zukunftstag der niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker statt. Über 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmer folgten der Einladung der Landesinnung, um gemeinsam auszuloten, welche Themen in der Branche dringend angepackt werden müssen. Offen wurde diskutiert, wo Veränderung notwendig ist, wo Althergebrachtes losgelassen werden sollte - und wo es sich lohnt, die eigenen Stärken wieder bewusster zu leben.

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“

Ziel der Veranstaltung war es, den innerbetrieblichen Austausch zu fördern, das Gemeinschaftsgefühl zu stärken und vor allem Mut zu machen: für neue Wege, neue Visionen – und den ersten Schritt in Richtung Zukunft. Die Botschaft des Tages war klar: „Wir entscheiden uns für Bewegung statt Stillstand, für Perspektive statt Rückblick.“

Impulse kamen unter anderem von Expertinnen und Experten aus den Bereichen Energiegemeinschaften und Personalwesen. In Kurzvorträgen boten sie praxisnahe Einblicke und luden zur anschließenden Diskussion. Junge Menschen erzählten aus erster Hand, wie sie zum Bäckerberuf gefunden haben, während Traditionsbetriebe ihre Strategien für wirtschaftlich herausfordernde Zeiten vorstellten. Ein Blick über die Grenzen nach Deutschland zeigte: Auch unkonventionelle Wege können langfristig erfolgreich sein.

Fokus auf Energie und Personal

Andreas Schwifcz, Projektleiter für nachhaltige Energiegemeinschaften bei der **Energie Zukunft Niederösterreich GmbH** (EZN), informierte über individuelle Lösungen zur Umstellung auf dezentrale, nachhaltige Energiesysteme. Er zeigte konkrete Möglichkeiten auf, wie Energiegemeinschaften in der Praxis umgesetzt werden können. Roland Studeny, Leiter des **Unternehmensservices im AMS Niederösterreich**, gab einen Überblick über aktuelle Förderangebote zur Personalgewinnung und Qualifizierung – etwa im Rahmen des AQUA-Programms (Arbeitsplatznahe Qualifizierung NO).



© Ars Panis

Erfahrungen aus der Praxis - für die Praxis

Großes Interesse galt den Vorträgen aus den eigenen Reihen. **Lena Fröschl**, eine engagierte junge Bäckerin der nächsten Generation, berichtete authentisch über ihre Motivation, ins Handwerk einzusteigen - und über die Veränderungen, die nötig sind, um auch andere junge Menschen für diesen Beruf zu begeistern.

Für besondere Inspiration sorgte Wolfgang Hager von der traditionsreichen **Bäckerei Hager in St. Pölten**. In seinem pointierten Vortrag „Die sieben Todsünden der Bäcker“ sprach der Unternehmer offen über Fehler, Herausforderungen und die Wege, die er gefunden hat, um aus Krisen zu lernen. Seine zentrale Botschaft: Lernbereitschaft, Offenheit und Unternehmergeist sind der Schlüssel zum Erfolg.

Über den Tellerrand schauen

Ein weiteres Highlight: der Auftritt der **Wild Bakers** aus Deutschland. Jörg Schmid, Brotsommelier und kreativer Kopf, sowie Johannes Hirth, Innovationsmeister mit Leidenschaft,

begeisterten mit einem Mix aus Humor, Handwerksstolz und Innovationsdrang. Als Mitglieder der deutschen Bäckernationalmannschaft und Deutsche Meister der Bäckermeister stehen sie für moderne Visionen im traditionellen Handwerk – und zeigten eindrucksvoll, wie man das Brot aus der „alten Ecke“ holen kann.

Gemeinsam Zukunft gestalten

Am Nachmittag widmete sich ein moderierter Workshop den praktischen Handlungsfeldern für die Zukunft der Branche. Gemeinsam wurden erste Lösungsideen entwickelt – einige Betriebe machten sogar bereits vor Ort konkrete Umsetzungsschritte. „Die teils angeregten Diskussionen und der offene Austausch haben deutlich gemacht: Dieser Tag hat einen Nerv getroffen“, fasst Landesinnungsmeister Klaus Kirchdorfer zusammen. „Ars Panis war ein kraftvoller Auftakt. Wir wollen diesen innovativen Weg weitergehen – mit regelmäßigen Veranstaltungen, die unsere Betriebe im Alltag stärken und ihre Wettbewerbsfähigkeit sichern.“

Ausklang mit Genuss

Zum Abschluss bot sich noch ausreichend Gelegenheit für persönliche Gespräche, fachlichen Austausch und das Knüpfen neuer Netzwerke. Viele der Teilnehmenden nutzten die Zeit, um frische Ideen zu sammeln – bevor es am nächsten Morgen wieder früh in die Backstube ging. Damit auch weiterhin mit frischem Brot und Gebäck der Tag vieler Menschen beginnt.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at