

## Genussbotschafter ab 2026: Neue Ausbildung stärkt bayerische Backkultur

Ab 2026 startet in Bayern ein einzigartiges Weiterbildungsprogramm für das Bäckerhandwerk: Der „Bayerische Genussbotschafter“ soll Handwerkskunst, Regionalität und Nachhaltigkeit verbinden – ein Konzept, das auch für Österreichs Branche Impulse geben kann.



*Backen & Kultur: Der „Bayerische Genussbotschafter“ soll Handwerkskunst, Regionalität und Nachhaltigkeit verbinden – ein Konzept, das auch für Österreichs Branche Impulse geben kann. © Unsplash / Pierre Gui*

### Eine Ausbildung, die mehr als Technik vermittelt

Die **Akademie des Bayerischen Bäckerhandwerks** in Gräfelfing führt gemeinsam mit dem Backzutatenhersteller **Ireks** ein neues Ausbildungsformat ein: die Weiterbildung zum „Bayerischen Genussbotschafter“. In sieben Modulen werden

nicht nur fachliche Kompetenzen geschult – auch kulturelles Wissen, regionale Identität und Vermarktungsfähigkeiten stehen im Mittelpunkt.

Im Zentrum steht die Idee, BäckerInnen als VermittlerInnen regionaler Genusskultur zu qualifizieren. Dabei geht es nicht nur um das perfekte Laugengebäck oder den richtigen Sauerteig, sondern auch um Geschichten, Werte und Nachhaltigkeit – Themen, die in ganz Mitteleuropa an Bedeutung gewinnen.

## **Sieben Module für eine neue Generation von HandwerkerInnen**

Das neue Ausbildungsformat umfasst sieben klar strukturierte Module, die jeweils Theorie und Praxis verbinden. Im Mittelpunkt stehen sowohl die handwerkliche Qualität als auch die kommunikative Kraft des Bäckerberufs:

### **Modul 1: Einführung in die bayerische Backkultur**

Geschichte, Bedeutung und Vielfalt bayerischer Backwaren – von Breze bis Stollen.

### **Modul 2: Regionale Rohstoffe & Nachhaltigkeit**

Fokus auf lokale Zutaten, ökologische Verantwortung und kurze Lieferketten.

### **Modul 3: Handwerkliche Perfektion**

Vertiefung traditioneller und moderner Backtechniken, inklusive Sauerteig-Know-how.

### **Modul 4: Ernährung & bewusster Genuss**

Wie Backwaren Teil einer ausgewogenen Ernährung sein können – mit Fachwissen zu Vollwert, Gluten & Co.

### **Modul 5: Kommunikation & Storytelling**

Wie die Geschichten hinter dem Produkt erzählt und vermittelt werden.

### **Modul 6: Marketing & Vertrieb**

Markenbildung, Kundenbindung, Social Media – wirtschaftliches Know-how für erfolgreiche Betriebe.

### **Modul 7: Netzwerk & Vermittlung**

Präsentation eigener Konzepte und aktiver Austausch mit KollegInnen und Branchenpartnern.

Die Ausbildung schließt mit einem Zertifikat ab – und mit dem Ziel, echte BotschafterInnen für das Bäckerhandwerk hervorzubringen.

## **Warum Österreichs Branche hinschauen sollte**

Auch wenn sich das Programm gezielt an Fachkräfte aus Deutschland richtet, ist das Konzept für Österreichs BäckerInnen und Ausbildungsbetriebe hochinteressant. Denn viele Herausforderungen ähneln sich: sinkende Lehrlingszahlen, steigende Anforderungen an nachhaltiges Wirtschaften und der Wunsch, sich klar vom Industriebrot zu unterscheiden. Der Blick nach Bayern zeigt: Mit der richtigen Mischung aus Handwerk, Haltung und Kommunikation kann das Bäckerhandwerk an Relevanz gewinnen. Der Genussbotschafter ist ein Vorbild dafür, wie Weiterbildung im Handwerk inhaltlich aufgeladen und gesellschaftlich wirksam gestaltet werden kann.

## **Kooperation mit Ireks: Qualität trifft Nachhaltigkeit**

Der Partner Ireks bringt über 160 Jahre Erfahrung in der Backzutatenentwicklung mit. Das Unternehmen aus Kulmbach liefert nicht nur hochwertige Sauerteige, Malze und Spezialmischungen, sondern setzt auch auf Energieeffizienz und Klimaschutz. Die Inhalte des Programms greifen diese Expertise gezielt auf: So lernen die TeilnehmerInnen, wie regionale Rohstoffe, kurze Lieferwege und klimaschonende Produktion nicht nur der Umwelt, sondern auch der Produktqualität zugutekommen.

## **Zukunft für das Handwerk - Vorbild für Europa**

Der neue „**Bayerische Genussbotschafter**“ ist mehr als ein

Fortbildungsangebot – er ist ein kulturelles Statement. Er will Menschen aus dem Handwerk zu selbstbewussten MultiplikatorInnen machen, die Wissen, Qualität und Begeisterung weitergeben. Genau das, was dem Bäckerhandwerk in ganz Europa gut tun würde. Ob dieses Modell auch in Österreich Schule macht, bleibt abzuwarten. Klar ist aber: Die Kombination aus regionaler Identität, nachhaltiger Ausbildung und innovativer Vermittlung könnte der gesamten Branche neuen Auftrieb geben – von Linz bis Lindau.

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