

Niederbayerns bester Bäcker kommt aus Haidmühle

Bäckerei Landshuter erhält Bayerischen Staatsehrenpreis – Mit „Sandheisa Weggn“ wirbt der Preisträger für das Leopoldsreuter Festspiel

Von Mirja-Leena Klein

München/Haidmühle. Kürbiskernbrot, Dinkelvollkornbrot, Weißbrot, Kornkruste, Rauchbierbrot, Jägerlaib, Kartoffelbrot: Die mit dem diesjährigen Staatsehrenpreis ausgezeichnete Vielfalt der bayerischen Brotkultur findet auf zwei Quadratmetern beim Verleihungs-Festakt in München gerade mal so Platz. Auf dem Brotbuffet liegt auch das preisgekrönte Brot aus einer Haidmühler Backstube. Es stammt von der Bäckerei-Konditorei Landshuter.



Die ausgezeichneten Brote wurden in entsprechender Verpackung nach München transportiert.

aus der Hand von Staatsminister Helmut Brunner. Zur Preisverleihung nach München reisten am Donnerstag Jürgen Landshuter und seine Gattin Margit, Vater Peter Landshuter – auch in seiner Funktion als Obermeister der Innung Passau – und Gemeindeoberhaupt Fritz Gibis. Selbstverständlich mit Landshuter Brotlaiben im Gepäck – schließlich sollte auch



Über das Landshuter-Brot „Sandheisa Weggn“ freute sich Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (v.l.) besonders: Die Haidmühler Delegation um Brügermeister Fritz Gibis, Peter Landshuter, Margit Landshuter und Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger, MdL a.D, freuten sich über die Ehrung. – Fotos: Klein

die Festgesellschaft in München in den Genuss der Haidmühler Spezialitäten kommen. Dabei warben sie nicht nur für sich, sondern auch besonders fürs Leopoldsreuter Festspiel, das 2012 wieder stattfindet. „Sandheisa Weggn“, so heißt das besondere Brot, benannt nach dem untergegangenen Dorf, das im Volkstum als Sandhäuser bezeichnet wurde. Und es machte

sich mit seiner eigens gestalteten Binde besonders gut am üppigen Brotbuffet.

Erneut den Preis zu erhalten sorgt für Freude in der Traditionsbäckerei. „Es ist schön, wenn man sieht, dass kontinuierliche Qualität belohnt wird. Der Staatsehrenpreis zeichnet ja nicht einmalige Spitzenqualität aus, sondern prüft fünf Jahre lang bestimmte Brotsor-

ten,“ erklärt Jürgen Landshuter. Längst schätzen Einheimische wie Urlauber gleichermaßen die Qualität aus dem Hause Landshuter. Eine Familie aus Berlin nehme sich bei ihrem alljährlichen Urlaub in Mitterfirmiansreut, wo Landshuter eine Filiale betreiben, stets 20 Kilo mit heim, erzählt Landshuter.

Minister Helmut Brunner freute sich über die Gewinner aus dem

Bayerischen Wald und drückte seine Anerkennung aus: „Der Staatsehrenpreis würdigt das jahrelange, über das normale Maß hinausgehende Engagement bei der täglichen Arbeit, aber auch die Leistungen des gesamten Betriebs sowie der Familienmitglieder.“

„Wir helfen halt alle zusammen“

Überhaupt sei der Zusammenhalt innerhalb der Familie das Allerwichtigste, betont Peter Landshuter als Vater des Preisträgers. „Wir helfen halt zusammen, sprechen immer alles miteinander ab. Es ist wichtig, dass es innerhalb der Familie passt.“ Der 40-jährige Jürgen Landshuter, der seit 2004 den Betrieb leitet, lernte bei der Bäckerei Donaubauber in Vornbach (Lkr. Passau). Sein Ausbilder Hugo Donaubauber, der sich sehr über den Erfolg seines einstigen Zöglings freut, lobt ihn in den höchsten Tönen: „Jürgen war überdurchschnittlich gut. Man merkte, dass er aus einer Bäckers-Familie kam. Er war immer mit doppeltem Einsatz dabei.“

► Siehe Niederbayernteil, S.8