



Beim Brot aus der Haidmühler Backstube griff Minister Helmut Brunner (l.) gerne zu: Staatsehrenpreisträger Jürgen Landshuter mit Gattin Margit (r.) sowie der Obermeister der Innung Passau und Vater des Geehrten, Peter Landshuter (2.v.l.) und Haidmühles Bürgermeister Fritz Gibis. – F.: Klein

Staatsehren für Bayerns beste Bäcker

Bäckerei Landshuter aus Haidmühle als einziger niederbayerischer Betrieb ausgezeichnet

Von Mirja-Leena Klein

München/Haidmühle. Die besten Bäcker Bayerns hat Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (CSU) jetzt mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Als einziger niederbayerischer Preisträger durfte sich die Bäckerei-Konditorei Landshuter aus Haidmühle (Landkreis Freyung-Grafenau) über die Auszeichnung freuen. Noch ein Bäcker aus dem Verbreitungsgebiet der PNP kann sich über einen Preis freuen: Herbert Schreck aus Garching an der Alz

(Lkr. Altötting) ist ebenso unter den 20 besten Bäckern Bayerns.

„Es ist schön, zu sehen, wenn kontinuierliche Qualität belohnt wird“, sagte Bäckermeister Jürgen Landshuter, der seit 2004 Chef des Familienbetriebs ist. Ausgezeichnet wird, wer über fünf Jahre hinweg jährlich an Brotprüfungen teilnimmt und bei diesen sehr gut abscheidet. Heuer haben sich bayernweit 141 Betriebe aus 54 Innungen für die Auszeichnung qualifiziert.

Beim Festakt im Vierschimmel-saal der Münchner Residenz wur-

den nun die 20 Besten geehrt. Staatsminister Helmut Brunner lobte dabei die langjährige erfolgreiche Qualitätsarbeit und das hohe handwerkliche Können des Haidmühler Betriebs. Bereits 2007 durfte Landshuter den Staatsehrenpreis entgegennehmen.

Dennoch: Das Bäckereihandwerk ist ein hart umkämpfter Markt. Wie viele kleine Bäckereien muss sich auch die Traditionsbäckerei Landshuter, die seit 1925 besteht, gegen Discounter behaupten, in denen Backwaren zu

sehr viel günstigeren Preisen angeboten werden. Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger verwies aber auf ein gutes Jahr 2011: „Bei etwa gleich bleibender Beschäftigung wird der Umsatz des bayerischen Bäckerhandwerks steigen.“ Kernfaktor für den Erfolg sei die „hohe Produktqualität“, sagte er. Brot sei mehr als nur ein Lebensmittel, es „ist ein Stück Kultur“, so Traublinger. In keinem anderen Bundesland gebe es die Brotvielfalt Bayerns. Der Preis wird ausschließlich im Freistaat vergeben.