iba zeigt die Vielfalt des Bäckerhandwerks
11.09.2015

Kurz vor dem größten Volksfest der Welt, dem Oktoberfest, beherbergt München die größte Backtube der Welt. Auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, treffen sich Bäcker und Konditoren aus aller Welt.

Anmoderation:
Kurz vor dem größten Volksfest der Welt, dem Oktoberfest, beherbergt München die größte Backtube der Welt. Auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, treffen sich Bäcker und Konditoren aus aller Welt, um sich über Trends und Neuheiten zu informieren. Björn Czieslik weiß mehr.

Neue Rohstoffe wie Chiasamen oder innovative Herstellungsarten wie der 3D-Druck von Lebensmitteln stehen ebenso auf der Agenda wie Ladenbau und Verpackung. Ein großer Trend sind Snacks und der Außer-Haus-Verkauf. Trotz zunehmender Konkurrenz durch Backstationen in Supermärkten und Discountern ist Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, optimistisch.

O-Ton Peter Becker (0:12)

Und was das Bäckerhandwerk ausmacht, das kann man auf der iba nicht nur sehen, sondern vor allem riechen und zu schmecken.

Björn Czieslik, Redaktion München