

Schmeckt's vom Bäcker eigentlich immer noch am besten?

04.09.2015



Am 12. September startet in München die iba 2015. Auf der Weltleitmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, geht es auf der einen Seite um die neuesten Trends, auf der anderen aber auch um die Tradition. Beispielsweise im Rahmen von zahlreichen Wettbewerben, in denen die Besten ihres Fachs gegeneinander antreten. Aber, wie wichtig ist für uns Endverbraucher eigentlich noch der richtige Bäcker? Hat der noch einen hohen Stellenwert oder reichen uns auch die industriell hergestellten Backwaren? Wir haben uns auf der Straße einmal umgehört. Die Kernfrage: Schmeckt's vom Bäcker eigentlich immer noch am besten?

Leadin

Am 12. September startet in München die iba 2015. Auf der Weltleitmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, geht es auf der einen Seite um die neuesten Trends, auf der anderen aber auch um die Tradition. Beispielsweise im Rahmen von zahlreichen Wettbewerben, in denen die Besten ihres Fachs gegeneinander antreten. Aber, wie wichtig ist für uns Endverbraucher eigentlich noch der richtige Bäcker? Hat der noch einen hohen Stellenwert oder reichen uns auch die industriell hergestellten Backwaren? Wir haben uns auf der Straße einmal umgehört. Die Kernfrage: Schmeckt's vom Bäcker eigentlich immer noch am besten?