



Die größte Backstube der Welt eröffnet in München ihre Pforten: Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks zeigt Neuheiten, ist aber auch der internationale Branchentreff des Bäckerhandwerks. Mehr als 1.300 Aussteller aus 57 Ländern sind dabei.

Leadin

Die größte Backstube der Welt eröffnet in München ihre Pforten: Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks zeigt Neuheiten, ist aber auch der internationale Branchentreff des Bäckerhandwerks. Mehr als 1.300 Aussteller aus 57 Ländern sind dabei. Was die Besucher erwartet und vor welchen Herausforderungen die Bäcker und Konditoren stehen, hat Björn Czieslik erfahren.

O-Ton 1 Peter Becker (0:17)

Sagt Peter Becker, Becker mit E, der Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. Gegen Discounter-Semmeln und Aufback-Brezeln können die Bäckerei-Fachbetriebe mit Geschmack und Vielfalt punkten.

O-Ton 2 Peter Becker (0:20)

Wo es früher nur Brot, Brötchen und Kuchen gab, bieten die meisten Bäckereien heute auch kleine Mahlzeiten für die Mittagspause oder zum Mitnehmen an.

O-Ton 3 Peter Becker (0:11)

Sorgen bereiten dem Bäckerhandwerk der fehlende Nachwuchs und Mehrkosten durch die Ökostrom-Umlage. Ein Ärgernis ist für Peter Becker auch der bürokratische Aufwand durch den Mindestlohn.

O-Ton 4 Peter Becker (0:09)

Nur eins der Themen, über das auf der iba diskutiert werden wird ? von Bäcker zu Bäcker.

Die Messe ist der Treffpunkt der Branche und Schaufenster für Innovationen, weiß iba-Sprecher Patrik Hof.

O-Ton 5 Patrik Hof (0:16)

Zudem ist die iba eine Messe für alle Sinne, bei der es nicht nur viel zu sehen gibt, sondern auch jede Menge zu riechen und zu schmecken.

Björn Czieslik, Redaktion München