



## PRESSEMITTEILUNG

# Backwarengipfel 2026: „Systemrelevant, aber am Limit“ – Branche fordert politischen Befreiungsschlag

(Bonn, 21. Januar 2026) Praxistaugliche und verlässliche politische Rahmenbedingungen bei Energie und Rohstoffen sowie der konsequente Bürokratieabbau sind notwendig, um Brot und Backwaren in ihrer Vielfalt zu erhalten. Kurzum: Die Versorgungssicherheit mit dem „Grundnahrungsmittel Nr. 1“ ist kein Selbstläufer. Dieses Resümee haben die Verbände der Backwaren-Wertschöpfungskette auf dem Backwarengipfel gezogen.

Getreide, Mehl und Brot sind systemrelevant. Wir brauchen verlässliche Rahmenbedingungen – und zwar am besten seit vorgestern, darin sind sich die Verbände bei ihrem Spitzengespräch auf der Grünen Woche einig. Vom Acker bis zur Ladentheke steht die Wertschöpfungskette aktuell vor existenziellen Weichenstellungen.

### Rohstoffsicherung: Qualität beginnt auf dem Acker

„Versorgungssicherheit beginnt auf dem Acker“, betont Dr. Peter Haarbeck, Geschäftsführer im Verband Deutscher Mühlen. 95 Prozent des Brotgetreides stammen aus heimischer Landwirtschaft. Praxisferne Dünge- und Pflanzenschutzvorgaben gefährden zunehmend diese Rohstoffbasis. „Wenn die Proteinqualität sinkt, droht die Abhängigkeit von Importen, was regionale Wertschöpfung schwächt und den CO2-Fußabdruck erhöht.“ Zudem braucht es schnellere Zulassungsverfahren für Pflanzenschutzmittel, um Pflanzen gesund zu halten, Erträge zu sichern und so die Ernährungssicherung gewährleisten zu können.

### Energiefragen werden über Wettbewerbsfähigkeit entscheiden

Zentrales Thema der Verbände ist Energie: Roland Ermer, Präsident des Bäckerhandwerks, verwies auf die 70 bis 80 Prozent der Betriebe, die noch mit Gas backen: „Wir brauchen Planungssicherheit und Zeit für den Umstieg, sonst riskieren wir die dezentrale Versorgung und die Existenz vieler Bäckereibetriebe.“

„Ohne Erdgas als Energieträger für Fermentation und Reinigung steht die Produktion etwa in der Hefeindustrie still. Steigende CO2-Preise gefährden zudem die Wettbewerbsfähigkeit gegenüber dem EU-Ausland“, erklärt Wilko Quante, Vorsitzender vom Backzutatenverband.

Tobias Schuhmacher, Hauptgeschäftsführer des Verbandes deutscher Großbäckereien erklärt:

„Die Energiekosten entscheiden darüber, ob Wertschöpfung in Deutschland bleibt. Deswegen braucht es verlässliche Stromversorgung und -preise für die energieintensive Branchen in der Wertschöpfungskette Backwaren. Das ist keine Subvention, sondern Schutz kritischer Infrastruktur.“



### Bürokratie und Arbeitszeit: „Mut zur Vereinfachung“

Bürokratie und Regulierung dürfen Innovation nicht lähmen. Die Verbände fordern unisono den Mut zur Vereinfachung – insbesondere bei Dokumentationspflichten und im Arbeitszeitrecht. Wilko Quante lobte den EU-Omnibus-Prozess als ersten Schritt zu weniger belastender Bürokratie, forderte aber ein „Frühjahr der Reformen“. Man brauche „Good Governance statt Regelungswut“.

Ergänzend forderte Roland Ermer eine Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes: Weg von der täglichen, hin zur wöchentlichen Höchstarbeitszeit sowie eine Ausweitung der erlaubten Backzeiten an Sonn- und Feiertagen, um der Lebensrealität moderner Betriebe gerecht zu werden.

### Fachkräfte und Nachfolge sichern

Bettina Schliephake-Burchardt, Präsidentin des Konditorenbundes, warnte: Wenn die Hürden für Betriebsübergaben durch Bürokratie und hohe Lohnnebenkosten weiter steigen, werde es immer schwerer, junge Gründer für die Nachfolge zu begeistern. Sie forderte: „Regelungen in allen Bereichen mit Augenmaß, die einer Gründerkultur nicht entgegenstehen.“

Auch das Thema Fachkräftegewinnung bleibt in allen Branchen eine Herausforderung. Roland Ermer erklärte: „Wir brauchen endlich bessere berufliche Orientierung an Schulen, bezahlbaren Wohnraum für Auszubildende und ein klares Bekenntnis zur Gleichstellung von beruflicher und akademischer Bildung. Nur wenn junge Menschen gute Startbedingungen haben, sichern wir die Fachkräfte von morgen.“

Die Wertschöpfungskette Backwarenherstellung ist bereit zur Transformation, doch die Politik muss jetzt die „Stellschrauben drehen“. Ein „weiter so“ auf Kosten der Betriebe gefährdet langfristig das täglich Brot der Bürgerinnen und Bürger.

### Starke Stimme für das Grundnahrungsmittel Nr. 1: Die Verbände der Wertschöpfungskette Backwarenherstellung

Der strategische Zusammenschluss aus Backzutatenverband, Deutschem Verband der Hefeindustrie, Deutschem Konditorenbund, Verband deutscher Großbäckereien, Verband Deutscher Mühlen und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bündelt die Interessen der gesamten Branche. Die Allianz ist der zentrale Ansprechpartner für Politik und Gesellschaft, um die flächendeckende und nachhaltige Versorgung Deutschlands mit hochwertigen Backwaren sicherzustellen.

#### Anlage:

- Pressefoto Backwarengipfel: Wertschöpfungskette im Gespräch,  
vlnr: Peter Haarbeck, Helena Felixberger, Roland Ermer, Bettina Schliephake-Burchardt, Wilko Quante, Tobias Schuhmacher



## HINTERGRUNDINFORMATIONEN

### Über den Der Backzutatenverband

Der Backzutatenverband ist der Branchenzusammenschluss und die Interessensvertretung der Zulieferindustrie der backenden Gewerbe. Seine Mitgliedsunternehmen liefern an Handwerksbäcker, Großbäcker einschließlich Brotindustrie und Konditoreien. In den letzten Jahren hat außerdem der Bereich der Gastronomie und Lieferungen an andere Großverbraucher an Bedeutung gewonnen. Mit seinen 39 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich vertritt der Backzutatenverband einen Großteil der Branche.

Weitere Informationen finden Sie unter: [backzutatenverband.de](http://backzutatenverband.de)

### Über den Deutschen Konditorenbund

Der Deutsche Konditorenbund ist die zentrale Organisation aller selbständigen Konditormeister und fungiert als Plattform für die Interessenvertretung auf nationaler und internationaler Ebene. Der Deutsche Konditorenbund ist der freiwillige Zusammenschluss der 13 Landesinnungsverbände des Konditorenhandwerks. Zusammen mit den Landesinnungsverbänden und Konditoreninnungen sorgt er für die Durchsetzung der Berufsinteressen des Konditorenhandwerks.

Das Konditorenhandwerk erwirtschaftet einen Jahresumsatz von 2,1 Mrd. Euro, und hat rund 68.000 Beschäftigte in 3.500 Betrieben. 2025 wurden 3.750 Auszubildende im Konditorenhandwerk und als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei ausgebildet.

Die Anzahl der eingetragenen Betriebe wächst seit rund 10 Jahren leicht, aber kontinuierlich. Konditoren sind keine Filialisten, sondern arbeiten Inhabergeführt regional verwurzelt, und tragen somit einen erheblichen Beitrag zum sozialen Leben in der Gesellschaft bei.

Das Konditorenhandwerk wird repräsentiert durch den Vorstand, vertreten durch seine Präsidentin Bettina Schliephake-Burchardt, und seinem Hauptgeschäftsführer Gerhard Schenk.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.konditoren.de](http://www.konditoren.de)

### Über den Deutschen Verband der Hefeindustrie

Der Deutscher Verband der Hefeindustrie e. V. vertritt die wirtschaftlichen und fachlichen Interessen der industriellen Backhefeproduzenten gegenüber Behörden und Regierungsstellen. Gegründet im Jahr 1933, begleitet der Verband seit über neun Jahrzehnten die Entwicklung der deutschen Hefeindustrie. Als Mitglied des Europäischen Verbandes der Hefehersteller (COFALEC) wirkt er aktiv an dessen Entscheidungen und Empfehlungen auf europäischer Ebene mit.

Der Verband repräsentiert eine leistungsfähige und moderne Branche: In Deutschland beträgt der Marktbedarf an Hefe rund 100.000 Tonnen pro Jahr. Die heimische Produktion liegt bei rund 105.000 Tonnen, ergänzt durch eine Einfuhr von etwa 40.000 Tonnen. Gleichzeitig werden rund 60.000 Tonnen Hefe aus Deutschland exportiert. Die deutsche Hefeindustrie umfasst fünf Produktionsbetriebe mit insgesamt rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Als Netzwerk der deutschen Hefeproduzenten steht der Verband für modernste Produktionsverfahren, einen hohen Qualitätsanspruch und traditionelles Know-how in der Herstellung von Backhefe (*Saccharomyces cerevisiae*). Backhefe ist ein lebenswichtiger Bestandteil der Backwarenproduktion und damit unverzichtbar für das Bäckerhandwerk sowie die Lebensmittelwirtschaft insgesamt.

Der Verband setzt sich für verlässliche wirtschaftliche Rahmenbedingungen, hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowie für Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz in der Hefeherstellung ein. Zudem informiert er Politik, Fachöffentlichkeit und Verbraucher über die Bedeutung von Hefe und ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.hefeindustrie.de](http://www.hefeindustrie.de)



### Über den Verband Deutscher Großbäckereien

Der Verband Deutscher Großbäckereien ist der Wirtschafts- und Fachverband der Filial- sowie Liefergroßbäckereien in Deutschland und Österreich. Seine Mitgliedsunternehmen stehen für einen wesentlichen Teil der industriellen Brotherstellung und der flächendeckenden Versorgung mit Backwaren. Der Verband vertritt die wirtschaftlichen, arbeits-, tarif- und rechtspolitischen Interessen seiner Mitglieder gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit auf nationaler wie europäischer Ebene. Darüber hinaus begleitet er die Weiterentwicklung des Lebensmittel- und Backwarenrechts, fördert den fachlichen Austausch innerhalb der Branche und unterstützt seine Mitglieder mit Informationen, Analysen und Dienstleistungen. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Förderung nachhaltiger Produktionsweisen, effizienter Ressourcennutzung und verantwortungsvoller Wertschöpfung entlang der gesamten Backwarenkette.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.grossbaecker.de](http://www.grossbaecker.de)

### Über den Verband Deutscher Mühlen

500 Mühlen zählt der Verband Deutscher Mühlen, 170 davon sind mit einer Vermahlung von mehr als 1.000 Tonnen im Jahr statistisch erfasst. Die deutschen Mühlen verarbeiten knapp 9 Millionen Tonnen Brotgetreide – Weichweizen, Dinkel und Roggen – sowie gut 463.000 Tonnen Hartweizen zu 24 Standardmehlerzeugnissen und vielen weiteren Getreideprodukten. In der Regel kommen 95 Prozent der verarbeiteten Rohstoffe aus Deutschland. Die hergestellten Mahlerzeugnisse – Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte – sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland. Mit rund 10.000 Beschäftigten erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von etwa 5 Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen vertritt ihre Interessen in Berlin und Brüssel.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)

### Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks

Der 1948 gegründete Zentralverband vertritt die deutschen Innungsbäcker auf lokaler und regionaler sowie Bundes- und EU-Ebene. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland verfolgt er die Interessen von deutschlandweit über 9.600 Betrieben mit knapp 240.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 16,27 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Zentralverband setzt sich auf allen politischen Ebenen gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen für die Interessen seiner Mitglieder ein und sichert bzw. verbessert so die unternehmerischen Rahmenbedingungen der deutschen Innungsbäcker. Auch die Förderung des Nachwuchses ist ein zentraler Punkt in der Verbandsarbeit. Mit Initiativen wie „Bäckman“ oder „Back dir deine Zukunft“ werden gezielt Kinder und Jugendliche auf den Beruf des Bäckers aufmerksam gemacht. Genuss- und backinteressierte Verbraucher können sich zudem über die sozialen Kanäle und die Internetseite der Innungsbäcker [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk informieren. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Roland Ermer als Präsidenten sowie dem Hauptgeschäftsführer Dr. Friedemann Berg vertreten.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)