



Am Sonntag startet in München die iba 2012. Es geht um Zukunftstrends der Bäcker und Konditoren. Welche Brotsorten sind IN, wie verändert sich das Ladenkonzept der Bäckereien, was versteht man in der Backstube unter Nachhaltigkeit? 1.255 Aussteller aus 58 Nationen präsentieren sich, ihre Produkte, Innovationen und Dienstleistungen. Parallel geht es bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister auch um das Handwerk an sich

### **Leadin**

Am Sonntag startet in München die iba 2012. Es geht um Zukunftstrends der Bäcker und Konditoren. Welche Brotsorten sind IN, wie verändert sich das Ladenkonzept der Bäckereien, was versteht man in der Backstube unter Nachhaltigkeit? 1.255 Aussteller aus 58 Nationen präsentieren sich, ihre Produkte, Innovationen und Dienstleistungen. Parallel geht es bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister auch um das Handwerk an sich. Unser Reporter Tim Kuchenbecker berichtet.

In Deutschland gibt es rund 14.500 Bäckereien und mehr als 3.000 Konditoreien. Und die verändern sich - ständig. Ist man noch vor Jahren zum Bäcker gegangen, dann wollte man Brot, Brötchen oder Kuchen kaufen. Heutzutage bietet einem der Bäcker wesentlich mehr - das Angebot ist enorm angewachsen. Wer als Bäcker oder Konditor am Puls der Zeit bleiben möchte, der kommt an der iba in München eigentlich nicht vorbei, so Dieter Dohr von der GHM, Gesellschaft für Handwerksmessen.

O-Ton

Die iba ist mit Abstand die bedeutendste internationale Fachmesse für Bäcker und Konditoren. Sie findet alle drei Jahre statt und sie wächst.

O-Ton

Wie sich das Angebot beim Bäcker verändern wird, zeigt die Messe. Warum sich beispielsweise die Vielfalt beim Bäcker verändert, weiß Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks - es geht um den Zuwachs von Single-Haushalten, gerade in Großstädten.

O-Ton

Im Nebensatz erwähnt, spielt das Thema Kaffee aber eine immer größere Rolle beim Bäcker und Konditor, auch auf der iba.

O-Ton

Und wenn sich die ganze Branche trifft, dann darf man sich auch messen - zum einen gibt es den iba cup, beim dem internationale Bäcker gegeneinander antreten - zum anderen geht es um die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister. Was hier zählt und für die ganze Branche spricht, sind Optik, Design und Geschmack.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München