



Interview Brotbotschafter 2025

+++ SPERRFRIST 5. MAI 2025 +++

Jörg Dittrich: „Das Bäckerhandwerk ist ein entscheidender Wirtschaftsfaktor“

Zum Tag des Deutschen Brotes am 5. Mai hat das Bäckerhandwerk Jörg Dittrich zum Brotbotschafter 2025 ernannt. Der Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH) kennt die Herausforderungen der Branche und setzt sich für seine Amtszeit als Brotbotschafter das Ziel, die Liebe und Wertschätzung zu handwerklich hergestelltem Brot in der Gesellschaft zu stärken.

Warum sind Sie prädestiniert, das Amt des Brotbotschafters anzutreten?

Bin ich das? Ich bin eher dankbar, dass die Bäcker es mir zutrauen. Aber ganz sicher ist meine eigene Begeisterung für handwerkliches Können und die Liebe zu hochwertigen Handwerksprodukten aus eigener Erfahrung gut nachvollziehen. Es motiviert mich, als Botschafter für ein so besonderes Handwerksprodukt wie Brot und deutsche Brotkultur, die sogar zum immateriellen Kulturerbe zählt, unterwegs sein zu dürfen. Ich freue mich darauf, die Vielfalt und die Geschichten rund um das Brot zu teilen, sei es bei gemütlichen Abendessen mit Familie und Freunden oder bei Veranstaltungen, bei denen ich die Menschen für die Kunst des Brotbackens begeistern kann. Ich werde so oft als möglich in diesem Jahr auch bei meinen Reden auf die Aufgabe als Brotbotschafter verweisen.

Welchen Stellenwert hat das Bäckerhandwerk in der Gesellschaft?

Der Beruf des Bäckers ist so alt wie die Zivilisation selbst und hat bis heute eine immense gesellschaftliche Bedeutung. Wenn Kinder in der Kita nach einem Handwerk gefragt werden, dann ist „Bäcker“ oft das Erste, was ihnen einfällt. Gern singe ich auch mit meinen Kindern das bekannte Lied um das Backen in der Weihnachtsbäckerei zu Weihnachten. Für viele Menschen gehört der Biss in ein frisch gebackenes Sonntagsbrötchen und der kleine Plausch in der Dorf- oder Stadtteilbäckerei zum Alltag. Doch das Bäckerhandwerk ist nicht nur sozial und kulturell wichtig, sondern auch ein wichtiger wirtschaftlicher Pfeiler unseres Landes. Mit fast 9.000 Meisterbetrieben, einem



Interview Brotbotschafter 2025

Gesamtumsatz von 17,92 Milliarden Euro und 235.000 Beschäftigten ist es ein entscheidender Wirtschaftsfaktor Deutschlands.

Besonders der Mittelstand leidet unter der überbordenden Bürokratie. Was muss aus Ihrer Sicht geschehen, um das Bäckerhandwerk zu entlasten?

Das Bäckerhandwerk ist als energieintensives Gewerbe mit hohem Kundenkontakt besonders von Bürokratie betroffen. Eine Flut an Vorschriften belastet Betriebe und bindet wertvolle Ressourcen. Dringend nötig sind Vereinfachungen etwa bei der Kühlkettendokumentation oder den Allergen-Hinweisen, die nur auf Nachfrage gegeben werden sollten. Auch die Abschaffung der Bonpflicht und einheitliche Hygienevorgaben könnten helfen, Bürokratie abzubauen und Vertrauen zu stärken. Die Arbeitsgemeinschaft der Fachverbände des Lebensmittelhandwerks setzt sich aktiv für weniger Bürokratie ein und hat bereits 2024 eine neue Regionalkennzeichnung verhindert, die Betriebe zusätzlich belastet hätte. Überhaupt ist das Thema Bürokratie ein Dauerbrenner, nicht nur im Lebensmittelhandwerk. Das Bundeswirtschaftsministerium hat gemeinsam mit dem Lebensmittelhandwerk und dem Bundesland Sachsen 2024 einen Praxischeck durchgeführt, der erstmals einen branchenspezifischen Ansatz wählt. Im direkten Dialog von Betrieben und Behörden wurde betrachtet, wie praxistauglich gesetzliche Regelungen sind, es wurden bürokratische Belastungen identifiziert, die die täglichen Abläufe im Lebensmittelhandwerk erschweren, und es wurden Lösungsansätze herausgearbeitet. 2025 liegt der Fokus nun darauf, die erarbeiteten Ideen auch umzusetzen.

Warum ist es wichtig, zum Handwerksbäcker zu gehen?

Ganz einfach: Das Brot schmeckt einfach besser! Handwerksbäcker setzen auf traditionelle Rezepte und natürliche Zutaten. Das Ergebnis? Ein besseres Geschmackserlebnis und gesündere Backwaren. Die Produkte werden frisch und mit viel Liebe hergestellt, häufig mit langwierigen Teigführungen, die das Brot bekömmlich machen. Und nicht zu vergessen: Mit jedem Besuch unterstützt man das



Interview Brotbotschafter 2025

traditionelle Bäckerhandwerk und die lokale Wirtschaft. In den Handwerksbäckereien kennen sie ihre Produkte genau und es gibt persönliche Beratung – das kann ein Backshop oder die industrielle Großbäckerei nicht bieten.

Auch das Bäckerhandwerk leidet wie viele Branchen unter dem allgegenwärtigen Fachkräfte- und Nachwuchsmangel. Wie kann jungen Menschen das Handwerk schmackhaft gemacht werden?

Die Begeisterung für handwerkliche Berufe muss schon in der Schule gefördert werden: mit Schülerpraktika, Kooperationen und einer flächendeckenden Berufsorientierung, die auch Handwerksberufe vorstellt – bitte auch an Gymnasien. Die Jugendlichen müssen erfahren können, wie kreativ, vielfältig, erfüllend und zukunftsgewandt das Handwerk ist. Und nirgendwo kann man so schnell sein eigener Chef oder seine eigene Chefin werden wie im Handwerk. Hier bieten sich hervorragende Karriere- und Aufstiegschancen. Handwerkerinnen und Handwerker müssen sich über die Zukunft und über die Sinnhaftigkeit ihrer Tätigkeit keine Sorgen machen. Die Arbeit als Bäcker oder Bäckerin hat eine direkte und greifbare Bedeutung, da man täglich Menschen mit hochwertigen Lebensmitteln versorgt.