

## Zukunft braucht Handwerk

Das Lebensmittelhandwerk erfindet sich neu und kämpft zugleich gegen die Windmühlen von Bürokratie und Reglementierung

von Anke Kähler, Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller  
und Marc Albrecht-Seidel

*Eine neue und selbstbewusste Generation wächst im Lebensmittelhandwerk heran. Sie nennen sich »BrotZeit«, »Die Freien Bäcker e.V.«, »Milchhandwerker« oder die »Fleisch-Philosophen«. Sie verbinden gutes Handwerk mit Regionalität, Tierschutz mit Gourmetansprüchen und ihr Käse kann sich mit feinstem französischem Käse messen. Doch zugleich kämpft das Lebensmittelhandwerk ums Überleben: gegen den Missbrauch seiner Begriffe, gegen Preisdumping und Unwissenheit sowie vor allem gegen Regeln, die der Gesetzgeber zum Schutz vor Risiken entwickelt hat, die sich weniger durch das Handwerk als vielmehr durch arbeitsteilige, industrielle Prozesse der Lebensmittelherstellung ergeben. Nachfolgender Beitrag stammt aus der Feder von drei Verbänden, die sich dem Lebensmittelhandwerk verschrieben haben und ist ein Plädoyer für mehr Selbstbestimmung und weniger Gängelei.*

Skeptikern, die vor Jahren schon den Niedergang des Handwerks beschworen und den Niedergang der traditionellen Vielfalt Deutschlands angesichts von Fertigmischungen des Großhändlers und einfachen Gewürzmischungen aus dem Sack kritisierten, sei gesagt: Das Handwerk der Bäcker, Fleischer und Käser erlebt eine Renaissance! Handgeknetete Brote aus traditioneller Teigbereitung und mehrstufigen Sauerteigen, luftgereifte Wurst im Naturdarm sowie Käse, in Naturkellern ausgereift und hergestellt aus naturbelassener Rohmilch, finden guten Absatz. Ein besonderes Anliegen ist der jungen Generation von Fleischern (und Köchen), das ganze Tier zu verwerten – von der Nase bis zur Schwanzspitze.

Zugleich ist den Skeptikern Recht zu geben: Das Lebensmittelhandwerk sieht sich immer wieder gesetzlichem Standardisierungsdenken ausgesetzt und muss sich außerdem dem Monopolisierungsdruck aus dem Handel erwehren – eine zeitaufwendige und kostentreibende Aufgabe, die vom eigentlichen Herstellen handwerklicher, geschmackvoller Lebensmittel wegführt. Mächtig ist die Konkurrenz aus Supermärkten, Tankstellenshops und Fast-Food-Ketten sowie der damit verbundenen Vormacht der Industrie, ihrer Vorprodukte und ihrer technischen Möglichkeiten, eine künstliche Vielfalt zu erzeugen.

Die Geschäftsberichte der Verbände des Lebensmittelhandwerks deuten eher auf einen kontinuierlichen Rückzug des Lebensmittelhandwerks hin:

- Rückgang der Fleischerfachgeschäfte um 25 Prozent auf 12.757 Betriebe von 2008 auf 2016, aber immerhin noch 142.400 Beschäftigten. 1.063 Betriebe haben 2016 zugemacht, 702 Betriebe neu aufgemacht, aber nur 343 Betriebe sind echte Neugründungen, die restlichen haben bestehende Metzgereien übernommen. Umsatz insgesamt steigend; Umsatz pro überlebenden Betrieb steigend.<sup>1</sup>
- Rückgang der Meisterbetriebe des Backhandwerks seit 2008 um 23 Prozent auf 11.737 Betriebe im Jahr 2016 und auf 273.400 Beschäftigte.<sup>2</sup> Umsatz pro Geschäft steigend. Rückgang der Anzahl der Auszubildenden. Fachkräftemangel. Mangel an Fachverkäuferinnen. Schwierige Übergabe der Betriebe in eine nächste Generation, auch wenn sie nicht aus der eigenen Familie stammt. Wer will noch diese Risiken tragen?

Innerhalb der Branche machen »die Großen« das Geschäft: Bei den Bäckern ist es besonders auffällig: 66 Prozent der Betriebe zählen zu den sog. Kleinbetrieben, da sie keine Filiale haben. Ihr Anteil am Gesamt-

umsatz: neun Prozent. Zu den mittelgroßen Bäckereien zählen diejenigen mit Filialen. Sie stellen immerhin fast jede dritte Bäckerei und ihr Anteil am gesamten Umsatz der Branche betrug 2014 26 Prozent. Zu den Großbäckereien zählen vier Prozent der Betriebe, sie aber nehmen mit 65 Prozent den Hauptanteil am Umsatz ein.<sup>3</sup> Inzwischen ist der Discounter Lidl der größte Bäcker Deutschlands.<sup>4</sup>

Einzig die Käserinnen und Käser: Die Milchbranche hat in Deutschland schon früh ihre handwerklichen Wurzeln verloren und sich auf industrielle Herstellung konzentriert. So war ihr Handwerk fast ausgestorben gewesen, nur noch in den Sennereien und Berghöfen praktiziert worden. Mit der Suche der Biobetriebe, die Wertschöpfung auf ihre Höfe auch im Milchbereich zurückzubekommen, gründete sich, ohne jedoch an die handwerkliche Tradition anknüpfen zu können und zugleich unbelastet von alten Verbänden, ein neues Milchhandwerk. 1992 haben 60 Hofkäserinnen und Hofkäser den Verband für Handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau (VHM) ins Leben gerufen und seither ist seine Mitgliederzahl auf über 800 angewachsen.<sup>5</sup> Mit fachlich fundierter Beratung, vielfältigen Seminarangeboten und erfolgreicher Interessensvertretung wurde zahlreichen Hof- und Dorfkäsereien der Einstieg in die handwerkliche Milchverarbeitung erheblich erleichtert. Dank der neu gewonnenen Sachkunde und großer Innovationsfreude entstand und entsteht in Hof- und Dorfkäsereien wieder eine enorme Produktvielfalt an Käse- und Milchspezialitäten.

### Rückbesinnung aufs Handwerk

Und nun nimmt auch bei den Bäckern und Fleischern eine Gegenbewegung Fahrt auf. Quereinsteiger gründen Bäckereien. Sie gehören zur neuen Holzofen- und Sauerteigbewegung. Der Brotblogger Lutz Geißler ist der bekannteste unter ihnen.<sup>6</sup> Die neuen Bäckerinnen und Bäcker knüpfen an die Tradition ihrer Vorfahren an und schaffen sich zugleich ihre eigene und unverwechselbare Marke. Sie gehören zum Netzwerk »Die Freien Bäcker«<sup>7</sup> oder werben mit ihrem eigenen Namen. Gemeinsam ist allen: Sie verzichten auf die Backmischungen, suchen in ihrer Region nach dem besten Getreide, experimentieren mit den verschiedensten Getreidesorten und fast vergessenen Urkörnern, mahlen selbst oder in der Region, setzen Natursauerteige ein und manche kneten auch noch von Hand. Ihre Brote sind gefragt und erreichen die Kundschaft teilweise (sogar) auch über das Internet. Die Backkurse z. B. von Lutz Geißler sind immer ausgebucht und auf Internetforen tauscht sich eine wachsende Gemeinde von Hausbäckern über Temperaturen, Mehlsorten und Bezugsquellen sowie Zutaten aus.

Um dieser Bewegung ein Sprachrohr, eine Interessensvertretung und auch eine Heimat für Weiterbildung und Austausch zu bieten, haben sich im Januar 2011 Bäcker und Bäckerinnen zu einem unabhängigen Verband zusammengeschlossen. »Die Freien Bäcker« verstehen sich als unabhängige Berufsorganisation handwerklich arbeitender Bäckerinnen und Bäcker. »Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen die Schaffung von Lebens-Mitteln – von ›Mitteln zum Leben‹ – und die ganzheitliche Qualität der von uns hergestellten Brote und Gebäcke.« Dieses Leitbild wurde im Sommer 2016 überdacht und neu ausgearbeitet.

Dieser Trend zeigt sich – wenngleich etwas verhaltener – auch bei den Metzgern. Aufbauend auf die Pionierleistung von Karl Ludwig Schweisfurth<sup>8</sup> hat sich eine neue, junge Generation von Metzgern auf den Weg gemacht, um sich mit Leidenschaft und Überzeugung auf die Suche nach allumfassender Qualität vom Acker bis auf den Teller zu machen. Sie experimentieren mit Reifeverfahren, besonderen Fleischqualitäten und Schlachtverfahren (Weideschlachtung). Stellvertretend für diese neue Generation sei die gläserne Metzgerei »Kumpel & Keule« zitiert, die ihre für alle Kunden einsehbare Metzgerei in der Markthalle 9 Berlin-Kreuzberg betreibt. Dem jungen Team um Metzgermeister Jörg Förstera und »wurstsack« Hendrik Haase geht es dabei um nichts weniger als dem Fleisch und dem Handwerk »seine Würde zurückzugeben«.<sup>9</sup> Im Mittelpunkt der Arbeit von Kumpel & Keule stehen Transparenz, was die Herstellung und die Herkunft des Fleisches angeht, und der Geschmack des echten Handwerks. Dabei geht es den Gründern um eine genussvolle Balance von alt bewährten Traditionen und neuen internationalen Geschmäckern.

Neu organisiert haben sich auch die Landwirte, die das Fleischhandwerk auf ihren Betrieben wieder integriert haben und so alles in eigener Hand behalten. 2010 haben sie sich im Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (vlhf) zusammengeschlossen, auch um politisch und gegenüber den Kontrollbehörden ihre Interessen vertreten zu können.<sup>10</sup>

Für die neuen Milchhandwerker und ihren Verband VHM gehörte das Einmischen in die Politik von Anfang an dazu. Ihr steter Kontakt zur Politik und Behörden hat sich in den letzten Jahren in einigen Bereichen ausgezahlt. So dürfen Käsereien auch in Deutschland wieder Käse aus Rohmilch herstellen, traditionelle Herstellungsmethoden fanden Eingang in die deutsche Lebensmittelhygieneverordnung und stehen daher unter besonderem Schutz. Und mit der Ausbildung zum Fachagrarwirt »Handwerkliche Milchverarbeitung« hat die Branche seit zwei Jahren sogar wieder eine fachlich fundierte Weiterbildung etablieren können. Um auch auf europäischer Ebene Einfluss zu nehmen, haben die Milchhandwerker

sich seit 2007 für die Entstehung eines europäischen Dachverbandes eingesetzt. Seit 2013 macht sich das FACENetwork<sup>11</sup> für den Erhalt der Käsevielfalt Europas stark.

### **Industrie und Politik nehmen Handwerk in die Zange**

Da das Handwerk und das Regionale seitens der Verbraucher positiv besetzt sind und entsprechend nachgefragt werden, werben Backketten und Fleischindustrie mit »Handwerklicher Erzeugung« (der Begriff ist leider nicht geschützt) – und zerstören damit das, womit sie werben. Die Großen in der Lebensmittelbranche setzen Preismargen der Verarbeiter und Preiserwartungen der Verbraucher, unterlaufen mit Dumpingangeboten die Dienstleistungen kleinerer Schlachtunternehmen, nur um auch am »Biogeschäft« teilzuhaben, und werden begünstigt durch geringe Gebühren für die Fleischbeschau und -kontrolle. Sie profitieren von Exportförderungen, staatlichen Förderungen neuer Verarbeitungskapazitäten und steuerlichen Entlastungen (z. B. EEG-Umlage<sup>13</sup>) – und stets von ihrem politischen Einfluss als Folge ihrer Größe.

Industrie arbeitet arbeitsteilig, mit vielen Zulieferbetrieben, Vorprodukten und vielen Menschen, durch deren Hände Rohstoffe und Fertigprodukte laufen. Die Risiken fehlerhafter Produkte und Hygienrisiken durch Kreuzkontamination, durch von Menschen und Rohstoffen unterschiedlichster Herkünfte eingeschleppter Keime, sind groß. Lebensmittelskandale, Rückrufaktionen etc. – sie stammen stets aus diesem Umfeld. Und sie betreffen immer eine große Anzahl an Konsumenten. Handwerkliche Betriebe sind nicht frei von Risiken und auch bei ihnen können Schad- und Hygienekeime in ihren Produkten auftauchen; aber die kleinräumige handwerkliche Herstellung minimiert gewisse Risiken der globalisierten Lebensmittelindustrie.

Alle Lebensmittelunternehmen müssen Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Dazu hat der – inzwischen vor allem europäische Gesetzgeber – zahlreiche Mindeststandards eingezogen und unter anderem die Lebensmittelunternehmer zu verstärkten Eigenkontrollen verpflichtet – Kontrollen, die ihrerseits wieder von den Veterinär- und Kontrollbehörden überprüft werden.<sup>14</sup> Soweit so gut. Doch entsprechen die Risiken der Großbetriebe auch den Risiken eines handwerklichen Betriebes mit einem Meister, drei Gesellen und zwei Lehrlingen? In der Regel geht der Gesetzgeber von den Risiken arbeitsteilig-industrieller Produktion aus und überträgt die Maßnahmen zur Risikovorsorge aus diesem Bereich auch auf die handwerklichen Betriebe: eine Überregulierung aus Sicht der handwerklichen Betriebe – mit weitreichenden finanziellen Auswirkungen.

Großbetriebe sind hier gewappnet: Sie haben Verwaltungen, angestellte Hygienebeauftragte, Eigenkontroll-(HACCP)-Experten und vor allem Juristen, die das Unternehmen schnell und gut gegen Zumutungen seitens des Gesetzgebers und der Kontrollbehörden verteidigen können. Handwerkliche Betriebe haben nur den Geschäftsinhaber oder die Inhaberin, diese sind Meister und Hauptverantwortliche für Einkauf, Produktion und Vermarktung in einer Person. Er oder sie müssen sich am Abend ins Büro setzen, Kontrolllisten ausfüllen, Belege abheften und weiterreichen, eigentlich auch Gesetzestexte studieren, um auf dem Laufenden zu bleiben. Zeit, die für die Produktion fehlt, Zeit, die für Familie und Freunde fehlt und, um sich Gedanken zu machen, wie Produkte verbessert, Vermarktung und Werbung kundennäher gestaltet werden könnten. Verständlich auch, dass vieles liegen bleibt – bis die nächste Kontrolle kommt, anmahnt oder gar den Laden dicht macht, weil bestimmte Vorschriften nicht eingehalten worden sind.

»Immer mehr Gesetze, Verordnungen und Standards greifen in unseren Arbeitsalltag ein – und das unter dem Vorwand des Verbraucher-, Arbeits- und Umweltschutzes. Wir werden von praxisfernen Vorschriften belastet.« Das ist die landauf, landab gehörte Klage des Handwerks – nicht nur des Lebensmittelhandwerks. Die Politik lasse sich zum verlängerten Arm der Großindustrie machen, anstatt Bürokratie abzubauen, wie bei jedem Wahlkampf erneut versprochen und doch nicht eingehalten wird.

Eigenkontrollen können sinnvoll sein, um den eigenen Laden »im Griff« zu behalten. Keime, Schädlinge, fehlerhafte Zulieferprodukte und erhöhte Anforderungen hinsichtlich Umweltschutz, Arbeitsschutz und Tierschutz bei Metzgern und Schlachtunternehmen: das sind neue gesellschaftliche Anforderungen. Auch Handwerk kann nicht stehen bleiben und sich nur auf Althergebrachtes und auf ein »Immer schon so gemacht« berufen. Aber – und dies ist das Entscheidende: Die Vorschriften und Empfehlungen, die diese neuen Werte durchsetzen möchten, müssen passgenau sein für das Handwerk und seine Varianzen! Sie müssen Sinn machen! Sie müssen auf seine Risiken hin zugeschnitten sein und damit helfen, den Betrieb gut zu entwickeln.

Doch genau das findet nur selten statt. Dort, wo der Gesetzgeber – hier die EU-Kommission – bewusst die Entscheidungen für die Wege und Maßnahmen offen gelassen hat (sog. Flexibilisierung der Verordnungen) und den Behörden vor Ort Detailentscheidungen überlässt bzw. dem Lebensmittelunternehmer die Freiheit zumutet, dass er den guten Weg zu Lebensmittelsicherheit und -hygiene, zu Arbeitsschutz, Umwelt- und Tierschutz für seinen Betrieb gut im Blick und im Griff hat – genau hier entsteht das Problem für

viele Betriebe: Die Behörden vor Ort zeigen sich nicht flexibel, wenig geneigt auf die speziellen Bedingungen des Handwerks einzugehen und Maßnahmen von den Betrieben zu fordern, die eben den Risiken des Handwerks entsprechen und *nicht* den Risiken der Industrie. Oftmals kann man sich sogar des Eindrucks nicht erwehren, dass die Behörden vor Ort die Flexibilität der Vorschriften dazu benutzen, die Anzahl der Überwachungspflichtigen Betriebe bewusst auszudünnen.

Probleme gibt es auch mit Vorschriften, die den Verbrauchern nützlich sein sollten. So führt die Nährwertkennzeichnung bei Käseereien dazu, dass sie im Jahresverlauf mehrfach ihre Nährwertangaben auf den Etiketten ändern müssen, da die Inhaltsstoffe der Milch sich natürlicherweise im Jahresverlauf ändern. Der handwerkliche Ansatz, natürliche, nicht standardisierte Rohstoffe zu verarbeiten, wird dadurch enorm verteuert. Pikanterweise stoßen die Milchhandwerker hier bisher auch bei vielen Verbraucherverbänden auf taube Ohren. Diese unterstützen weitgehend den Ansatz, die Nährwertangaben exakt zu deklarieren, und fördern daher die Herstellung weitgehend genormter und standardisierter Produkte.

### Bündnis der Handwerker erhebt Forderungen

2017 hat sich – auf Initiative von »Die Freien Bäcker e.V.« – ein breites Bündnis unter dem Motto »Zukunft braucht Handwerk« gegründet. Mit einer Kampagne möchte das Bündnis ab Anfang 2018 an die Öffentlichkeit gehen und einerseits auf die Misere, andererseits auf die Bedeutung des Handwerks für eine dezentralisierte Wirtschaftsweise, die mit den Gesetzen der Ökologie vereinbar ist und sorgsam mit knappen Rohstoffen umgeht, aufmerksam machen. Sie möchte Handwerkern eine Plattform geben, die es ihnen ermöglicht, ihre konkrete Situation zu beschreiben. Mehr noch: die Kampagne fordert eine politische Neuausrichtung, die der Bedeutung des Handwerks für die Zukunft gerecht wird.

Die Liste der Forderungen, die die einzelnen Gewerke zusammengetragen haben, ist lang. Die strukturelle Benachteiligung des Handwerks lässt sich deutlich daran ablesen:

- Stärkere und bessere Beteiligung des Handwerks an den gesetzgebenden Verfahren. Bildung von Fachgruppen, die die bestehenden Gesetze und Verordnungen überprüfen. Entwicklung praxisnaher Regelungen entsprechend eines abgestuften Risiko- und Gefährdungspotenzials.
- Definition von »Kleinstbetrieb« als Betrieb mit weniger als zehn Mitarbeitern und einer Umsatzdeckung von 100.000 Euro pro Mitarbeiter. Erarbeitung einer Freistellungsklausel für diese Kleinstbetriebe

und einer Positivliste praxisnaher Selbstverpflichtungen.

- Transparente, realisierbare Zugänge zu Forschungs- und Entwicklungsförderung und Entbürokratisierung der Antragsverfahren.
- Förderung der Rekonstruktion lokaler/regionaler Wertschöpfungsketten und damit regionaler Versorgungsstrukturen (z. B. fehlende Mühlen, Molkeereien, Schlachtunternehmen).
- Förderung von Start-ups und Neugründungen im Lebensmittelhandwerk. Statt Existenzgründungen durch zahlreiche Auflagen und Gutachten zu erschweren, müssen neue Rahmenbedingungen für diese Förderung aufgesetzt werden, die z. B. auch den Kauf gebrauchter Maschinen ermöglichen, Eigenleistung anrechenbar machen und qualifizierten Quereinsteigern (ohne Meistertitel) die Gründung erlauben.

### Was Metzger, Käser und Bäcker speziell benötigen

Neben diesen grundsätzlichen Forderungen gibt es weitere, speziell für die Fleischer bestehende ökonomische Barrieren: So belasten Schlachtung und Fleischverarbeitung sowie die politische Forderung nach kostendeckenden Gebühren für die Fleischbeschau die Produktion in kleinen Betrieben überproportional stark; auch die Entsorgungskosten für Schlachtabfälle sind zu hoch, weil auch hier der Zwang zu kostendeckenden Entsorgungsgebühren kleine Betriebe erheblich benachteiligt.

Tierschutz in der Schlachtung ist gut. Aber warum benötigen Metzger – unabhängig von der Schlacht-

### Folgerungen & Forderungen

- Das Lebensmittelhandwerk ist ein wichtiges Bindeglied zwischen landwirtschaftlicher Produktion und den Verbraucherinnen und Verbrauchern.
- Eine neue Generation an Lebensmittelhandwerkern erfährt neue Wertschätzung und kreiert neue Produkte und transparente Absatzwege.
- Der strukturellen Benachteiligung des Lebensmittelhandwerks muss entgegen getreten werden – auf regionaler wie auf oberster politischer Ebene.
- Es bedarf auf die Risiken des Handwerks hin ausgelegte Vorschriften und eine deutliche Entlastung bei den Gebühren.
- Verbraucherseitig muss anerkannt werden, dass Naturprodukte schwankende Inhaltsstoffe haben und überzogene Forderungen nach Kennzeichnung nur industriell hergestellte Produkte erfüllen können.

zahl – neue Geräte zur Elektrobetäubung bei Schweinen (Kostenpunkt: circa 5.000 Euro), die, statt wie zuvor Signale geben, wenn die Stromstärke erreicht wurde, nun Signale geben, wenn die Stromstärke nicht erreicht wurde und zugleich die Stromstärke und Durchflusszeiten elektronisch speichern können? Warum nicht den Bolzenschuss zur Betäubung von Schweinen wieder zulassen für handwerkliche Betriebe?

Die Forderungen der Käserinnen und Käser gleicht an vielen Stellen denen der Fleischer: Hersteller sind den in einigen Bundesländern wie Nordrhein-Westfalen, Thüringen oder Niedersachsen erhobenen Gebühren für staatliche Erst- und Folgekontrollen weitgehend schutzlos ausgeliefert. Die Gebührenbelastung ist weitgehend unkalkulierbar und verteuert die Produktion erheblich. Die Probleme mit der Lebensmittelkontrolle sind ebenso vielfältig und nicht selten abhängig vom Bundesland: So werden Produkte als ekelhaft (z. B. wegen Milbenreifung) oder unsicher (z. B. Rohmilchverarbeitung, Käsereifung auf Holzbrettern) beanstandet, obwohl es sich um gängige Verfahren handelt. Die Nährwertkennzeichnung wird trotz EU-Ausnahmeregelung in manchen Bundesländern sehr eng interpretiert. Notwendige EU-Zulassungen für Schlachtbetriebe und Hofmolkereien und -käsereien werden in einigen Bundesländern zunehmend mit hohen Gebühren verteuert und ziehen sich unglaublich in die Länge. Allseits erkannte Missstände bei bestehenden Gesetzen (z. B. Verbot der Verwendung von Pflanzenasche gemäß EU-Bio-Verordnung bei Schafs- und Kuhkäse, während der Einsatz bei Ziegenkäse erlaubt ist) werden auf die lange Bank geschoben und nicht zeitnah geändert.

Für die Bäcker drückt nicht nur die EEG-Umlage auf ihre Gewinne und damit Einkommen. Sie sind besonders belastet durch das Erstellen von Berichten für die Bundes- und Landesämter für Statistik mit monatlichen Angaben zum Verbrauch an Rohstoffen, Energie etc. Komplizierte Manteltarifverträge, z. B. für gestaffelte Nacharbeit, verursachen viel Arbeit beim Abrechnen, ebenso die unterschiedlichen Umsatzsteuersätze für den In-Haus und Außer-Haus-Verzehr. Auch belasten geforderte Investitionen in neue, digital überwachbare Kassensysteme die Bäckereien in besonderem Maße und selbst die berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (z. B. die Handschuhregelung) machen manchmal wenig Sinn und widersprechen den Prinzipien vernünftigen Handelns.

**Anmerkungen**

- 1 Deutscher Fleischerverband: Geschäftsbericht 2016 ([www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)).
- 2 Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Geschäftsbericht 2015 ([www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)).

- 3 Ebd.
- 4 B. Gamerschlag: Das Märchen vom guten deutschen Brot. In: Der Stern vom 22. Oktober 2017.
- 5 Siehe [www.milchhandwerk.info](http://www.milchhandwerk.info) und [www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de).
- 6 Siehe Blog von Lutz Geißler ([www.ploetzblog.de/](http://www.ploetzblog.de/)).
- 7 [www.die-baecker.org](http://www.die-baecker.org).
- 8 [www.schweisfurth-stiftung.de/stiftung/geschichte/](http://www.schweisfurth-stiftung.de/stiftung/geschichte/).
- 9 Wer die neuen Trends sehen möchte, gehe in die Markthalle 9 in Berlin-Kreuzberg (<https://markthalleneun.de/produkt-kategorie/3/wurst-fleisch-und-fisch>).
- 10 [www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de).
- 11 [www.face-network.eu](http://www.face-network.eu).
- 12 [www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals](http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals). Siehe hierzu auch den Beitrag von Maria Heubuch: Umsetzung erfordert Veränderung. Die UN-Nachhaltigkeitsziele bis 2030 – eine EU-Perspektive. In: Der kritische Agrarbericht 2016, S. 47–52.
- 13 Für einen handwerklichen Betrieb liegt allein diese Umlage bei 1,42 Prozent des Umsatzes oder umgerechnet über 7.000 Euro pro Jahr. Industrielle Großbäckereien und Discounter sind hingegen befreit von der Erneuerbare-Energie-Gesetz-Umlage. U. Steudel: EEG-Umlage frisst Umsatz. In: Deutsche HandwerksZeitung Nr. 21 vom 3. November 2017, S. 13.
- 14 EU-Verordnung Lebensmittelhygiene 852/2004 und Lebensmittelhygieneverordnung für tierische Lebensmittel 853/2004.



**Anke Kähler**  
Die Freien Bäcker e.V.

Bergstr. 50, 30890 Barsinghausen  
[a.kaehler@die-baecker.org](mailto:a.kaehler@die-baecker.org)



**Dr. Andrea Fink-Keßler**  
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung/  
Die Landforscher und Geschäftsführerin des  
Verbandes der Landwirte mit handwerklicher  
Fleischverarbeitung.

Tischbeinstr. 112, 34121 Kassel  
[afk@agrar-regional-buero.de](mailto:afk@agrar-regional-buero.de)



**Hans-Jürgen Müller**  
Vorsitzender des Verbandes  
der Landwirte mit handwerklicher  
Fleischverarbeitung (Vlhf) e.V.

Tischbeinstr. 112, 34121 Kassel  
[hjm@biofleischhandwerk.de](mailto:hjm@biofleischhandwerk.de)



**Marc Albrecht-Seidel**  
Geschäftsführer des Verbandes für Hand-  
werkliche Milchverarbeitung im ökologischen  
Landbau (VHM) e.V.

Alte Poststraße 87, 85356 Freising  
[albrecht@milchhandwerk.info](mailto:albrecht@milchhandwerk.info)