

## **Bäcker im Aufstand: Hobby-Kekse bedrohen die Weihnachtsbäckerei!**

Österreichische Bäcker kritisieren den wachsenden Keksverkauf von Hobbybäckern auf sozialen Medien und die daraus resultierenden Preisunterbietungen.

### **Altengbach, Österreich -**

In der heimischen Backlandschaft brodelte es gewaltig! Der Ansturm von Hobbybäckern, die großflächig über soziale Medien selbstgebackene Kekse zu Kampfpreisen anbieten, versetzt die traditionellen Bäckereien in Alarmbereitschaft. Laut Berichten von **Heute.at** bringt dieser Trend die Verkaufszahlen der professionellen Bäcker ins Wanken. Christian Heiss, Innungsmeister der niederösterreichischen Bäcker, beschreibt die Situation als frustrierend, da private Anbieter in der Lage sind, 200 bis 300 Kilogramm Kekse für jeweils nur 30 Euro pro Kilo anzubieten – während gewerbliche Bäcker etwa 50 Euro verlangen müssen.

Der Hintergrund: Solange die Hobbybäcker ihre Produkte in kleinen Mengen verkaufen, bewegen sie sich im legalen Rahmen. Doch die Grenze zwischen Hobby und Illegalität verschwimmt mit zunehmenden Mengen und der Verwendung von Spezialgeräten, die oft nicht den erforderlichen Hygienestandards entsprechen. „Es gibt sogar Bäcker, die bis zu 500 Kilo anbieten und dabei alle Vorschriften umgehen“, so Heiss weiter, der auf die Warnungen vor möglichen Strafen von bis zu 3.600 Euro hinweist. Diese weit verbreitete Praxis gefährdet nicht nur die Existenz der lokalen Bäcker, sondern

auch die Qualität und Sicherheit der angebotenen Lebensmittel, da viele dieser Kekse ohne die erforderlichen Kennzeichnungen über Inhaltsstoffe verkauft werden, wie [noe.ORF.at](http://noe.ORF.at) berichtet.

## Gefahren und Hygienestandards

In der modernen Kekproduktion sind Transparenz und Hygiene von größter Bedeutung. Heiss erklärt, dass die Herstellung von Keksen viele Zutaten erfordert, im Gegensatz zu den einfacheren Kreationen, die oft von Hobbybäckern hergestellt werden. „In solchen Keksen sind sehr viele Produkte drinnen: Teige, Glassuren, Marmeladen. Man muss alle Inhaltsstoffe auf dem Etikett angeben, da sitzt man Stunden dafür“, betont er. Die Problematik der Kennzeichnung könnte Verbraucher in die Irre führen und bietet Anlass zur Sorge in Bezug auf food safety, also die Sicherheit von Lebensmitteln.

Die Diskussion um die unfairen Wettbewerbsbedingungen in der Kekbranche wird weiter an Intensität gewinnen, während die Bäckereien um ihre Existenz kämpfen. Den lokalen Bäckern bleibt nur zu hoffen, dass der Konsument den Wert handwerklicher Qualität erkennt und die sinkenden Preise von Hobbybäckern langfristig nicht unterstützen wird.

Details	
<b>Vorfall</b>	Sonstiges
<b>Ursache</b>	illegale Herstellung
<b>Ort</b>	Altlangbach, Österreich
<b>Schaden in €</b>	3600
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.heute.at">www.heute.at</a></li><li>• <a href="http://noe.orf.at">noe.orf.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**