

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Jochen Brüggem, Gustav Deiters,
Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Lobbyregister R003156

Berlin, 4. Juni 2026

Nachgefragt bei Anna Gütler von der Bäckerei Ölz: „Die Branche wird derzeit von einer Vielzahl an Veränderungen geprägt.“

*Höhere Kosten, strengere Gesetze und der Wunsch nach regionalen Zutaten: Das industrielle Backen muss auf solche Rahmenbedingungen reagieren. Wie der österreichische Marktführer Ölz Meisterbäcker diesen Wandel meistert und warum das perfekte Zusammenspiel von Müllerei und Bäckerei dabei über das Endprodukt entscheidet, darüber berichtet Anna Gütler, Produktentwicklerin bei Ölz hier kurz im Interview und ausführlich auf der **VGMS-Getreidetagung am 23. Juni in Weihenstephan**. Infos zum Programm sowie den Anmelde-Link gibt es hier: www.vgms.de/verband/termine/termin/vgms-getreidetagung-weihenstephan*

VGMS: Die Rudolf Ölz Meisterbäcker im österreichischen Dornbirn, ist in Deutschland nicht so bekannt. Stellen Sie das Unternehmen doch einmal kurz vor?

Die Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG ist ein in vierter Generation familiengeführtes Traditionsunternehmen mit Sitz in Dornbirn in Vorarlberg. Wir verbinden industrielle Herstellung mit hochwertigen Backwaren und legen dabei einen starken Fokus auf Qualität und Innovation. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der sorgfältigen Auswahl unserer Rohstoffe sowie auf nachhaltigen Prozessen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Durch diese konsequente Ausrichtung sind wir heute Marktführer im Bereich verpackter Backwaren in Österreich und haben uns mit Produkten wie Toastbrot, Sandwiches und feinem Hefengebäck einen hohen Bekanntheitsgrad bis nach Süddeutschland erarbeitet. Gleichzeitig gewinnt auch unsere Präsenz in den europäischen Exportmärkten zunehmend an Bedeutung.

Der Titel Ihres Vortrages lautet Industrielles Backen unter neuen Rahmenbedingungen – welche Rolle die Produktentwicklung für Qualität und Versorgungssicherheit spielt. Welche neuen Rahmenbedingungen meinen Sie?

Die Branche wird derzeit von einer Vielzahl an Veränderungen geprägt. Die Rohstoffmärkte sind volatil, Preise unterliegen teils starken Schwankungen und auch Energie- sowie Logistikkosten steigen kontinuierlich. Gleichzeitig werden die gesetzlichen Rahmenbedingungen zunehmend enger. Parallel

dazu steigen auch die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten: Für den bezahlten Preis wird ein entsprechend hochwertiges Produkt erwartet. Die Produkte sollen länger frisch bleiben, bessere Nährwertprofile aufweisen und im Idealfall mit regionalen Zutaten hergestellt werden. Genau in diesem Spannungsfeld bewegt sich die Produktentwicklung. Es gilt, flexibel auf Veränderungen zu reagieren, dabei eine konstant hohe Qualität sicherzustellen und gleichzeitig Innovationen voranzutreiben, die den aktuellen Zeitgeist und die Bedürfnisse der Konsumenten treffen.

Und was bedeuten sie für Bäckerei und Müllerei?

Die veränderten Rahmenbedingungen verlangen von Bäckerei und Müllerei eine deutlich engere und vernetztere Zusammenarbeit. Schwankende Rohstoffqualitäten, steigende Kosten und neue Anforderungen, sei es durch gesetzliche Vorgaben oder durch die Bedürfnisse des Marktes, haben einen direkten Einfluss auf die tägliche Praxis. Gerade unser wichtigster Rohstoff, das Mehl, befindet sich aktuell im Wandel. Nur wenn die Abstimmung zwischen beiden Partnern gut funktioniert und die jeweilige fachliche Kompetenz optimal ineinandergreift, können eine konstant hohe Qualität, Wirtschaftlichkeit sowie die gewünschten Produkteigenschaften sichergestellt werden. Ziel ist eine durchgängige Wertschöpfung von der Müllerei bis in die Bäckerei, um durch das optimale Zusammenspiel beider Stufen ein qualitativ und technologisch bestmögliches Endprodukt zu erzielen.

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind rund 500 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 15 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her. Mit ihren rund 15.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa 7,5 Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34
E anne-kristin.barth@vgms.de

Anlage:

- Programm VGMS-Getreidetagung 2026 Weihenstephan
- Pressefoto Anna Gütler ©Nadja Stoerk Photography