MAINZ · BINGEN
Kreisverwaltung

PRESSEMELDUNG
Dienstag, 24. November 2026

Alessa Seuwen
Medien- und Kommunikationsbüro
06132 787-1014
presse@mainz-bingen.de

Bäckerhandwerk im Landkreis: Tradition trifft auf Innovation

Wie vielfältig und leistungsstark das Bäckereihandwerk im Landkreis Mainz-Bingen ist, davon überzeugten sich Landrat Thomas Barth, Jennifer Pennewiß aus dem Büro für Wirtschaftsförderung und Kreisentwicklung und Vertreter der Handwerkskammer Rheinhessen bei Betriebsbesuchen in den Bäckereien Lüning in Bingen, Kern und Korn in Gensingen sowie der Bäckerei Siener in Bodenheim.

„Das Bäckerhandwerk ist ein wichtiger Bestandteil unserer regionalen Wirtschaft. Die Betriebe schaffen Arbeitsplätze, bilden aus und sichern die Nahversorgung. Es ist beeindruckend, mit wie viel Engagement, Qualität und unternehmerischem Ideenreichtum sie ihr Handwerk ausüben“, betonte Landrat Thomas Barth.

Tradition und Wachstum bei Lüning

Die Bäckerei Lüning blickt auf eine lange Geschichte zurück: 1905 wurde die erste kleine Bäckerei in der Binger Amtsstraße gegründet. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 640 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in mehr als 60 Filialen. Allein am Hauptstandort Bingen arbeiten rund 100 Beschäftigte, täglich werden etwa 35.000 Brötchen produziert. Für sein Engagement in der Ausbildung wurde Lüning 2025 von der Handwerkskammer Rheinhessen als ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb gewürdigt.

Kern und Korn: Innovative Backkunst mit Sauerteig

Einen besonderen Ansatz verfolgt Kern und Korn in Gensingen. Seit den ersten Verkaufsständen 2020 in Ingelheim setzt der Betrieb auf handwerkliche Herstellung und lange Teigführungen. Rund 95 Prozent der Brote sind reine Sauerteigbrote ohne Hefezusatz. Eine Besonderheit: Die Produktion beginnt tagsüber statt in der Nacht, sodass Kunden häufig noch warmes Brot erwerben können. Die Gründerin, Anna Kern, wurde von der Investitions- und Strukturbank mit dem Gründerinnenpreis Rheinland-Pfalz sowie dem Sonderpreis „Gründerinnenpersönlichkeit“ ausgezeichnet.

Bäckerei Siener: Familienhandwerk seit 1920

Die Bäckerei und Konditorei Siener in Bodenheim wird bereits in der dritten Generation geführt. Neben traditionellen Rezepturen wie dem „Haddekuchen“ bereichern saisonale Kreationen das Sortiment. Für ihre Qualität wurde die Bäckerei vom Magazin „Der Feinschmecker“ als einer der 600 besten Bäcker Deutschlands ausgezeichnet. Ein besonderer Einblick in das Handwerk erwartet Besucher am ersten Adventssonntag bei der offenen Backstube im Rahmen des Bodenheimer Nikolausmarktes.

Die Besuche haben spannende Einblicke in unterschiedliche Unternehmenskonzepte, handwerkliche Traditionen und innovative Ansätze gegeben. Ob traditionsreicher Familienbetrieb oder innovatives Unternehmertum – die drei Betriebe stehen beispielhaft für die Qualität, das Engagement und die Weiterentwicklung des regionalen Handwerks. Gleichzeitig stand die wirtschaftliche Entwicklung, die Fachkräftesicherung und die Herausforderungen des Bäckerhandwerks im Mittelpunkt des Austauschs.