

C12331D

Check Up

Nº 9 07. SEPTEMBER 2026

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



ANGRIFF AUF DIE BACKBRANCHE
**WIE GUT SIND BÄCKEREIEN AUF CYBERANGRIFFE,
SABOTAGE UND STROMAUSFÄLLE VORBEREITET?**

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn Drohnen den Betrieb an deutschen Großflughäfen lahmlegen, sorgt das für Schlagzeilen – doch es wirft vor allem eine drängende Frage auf: Wie gut sind wir eigentlich gegen hybride Angriffe gewappnet? Nach Angaben der Bundesregierung ist Deutschland täglich Ziel solcher Attacken, und Experten warnen, dass wir dafür noch lange nicht ausreichend gerüstet sind.

Sicherheit geht jedoch uns alle an. Das gilt für die kritische Infrastruktur genauso wie für die Backwarenbranche. Ob kleine Handwerksbäckerei oder industrieller Großbetrieb – Cyberangriffe, Sabotage und Desinformation machen vor niemandem Halt. Wir haben nachgefragt: Wie wachsam ist unsere Branche? Wo lauern die größten digitalen und physischen Gefahren? Und mit welchen Schritten sichern Sie Ihren Betrieb wirksam ab? Lesen Sie dazu unseren Schwerpunkt ab Seite 4.

Nicht minder herausfordernd, aber von ganz anderer Natur ist die Getreideernte 2026 (ab Seite 22). Extreme Sommerhitze hat zwar zu unterdurchschnittlichen Mengen, aber zu einer starken Proteinqualität geführt. Das Resultat: sehr stabile, witterungsbedingt jedoch enzymarme Mehle. Damit Sie auch in diesem Jahr gewohnte Spitzenqualität, optimale Rösche und beste Frischhaltung auf den Tisch bringen, ist eine passgenaue Vorbereitung auf den Ernteübergang gefragt. In dieser Ausgabe liefern wir Ihnen fundierte Rohstoffanalysen und direkt umsetzbare Stellschrauben für den Backstubenalltag:

► **Getreidemarkt & Logistik:** Wie Witterung und Niedrigwasser die Erntemengen sowie die Lieferketten beeinflussen.

► **Weizenmehle 2026:** Warum die Teige stabil bleiben, welche Rolle die Amylasearmut spielt und wie Sie Knetzeiten, Kälteführung sowie Vorteige optimal anpassen.

► **Roggenmehle 2026:** Wie Sie dem Nachsteifen der Teige durch höhere Teigausbeuten, die Wahl der Mehltypen und die Feinjustierung der Sauerteige wirkungsvoll begegnen.



Der Herbst bringt nicht nur Wind, Regen und Laub. Für viele Verbraucher gehen damit auch Behaglichkeit und bewusste Genussmomente einher. Backwaren mit saisonalen Zutaten wie Äpfel oder Zimt tragen zum herbstlichen Wohlfühl bei.

Nutzen Sie die verarbeitungstechnischen Empfehlungen der Experten, um Ihre Prozesse rechtzeitig abzustimmen und das volle Potenzial der neuen Mehlgeneration auszuschöpfen.

Ab Seite 32 präsentieren wir Ihnen zudem handverlesene Produktneuheiten – darunter das absolute Must-have, mit dem Sie Ihren Kunden garantiert Lust auf den goldenen Herbst machen.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

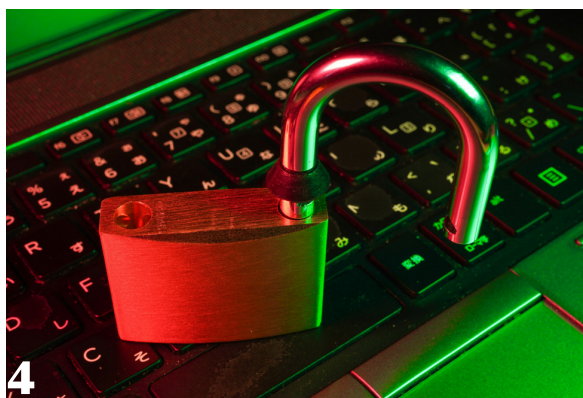
Check Up

Back.Business

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Hybride Bedrohungen: Die unterschätzte Gefahr?	4
---	---



4 „Mich wird es schon nicht treffen“ – ein Gedanke vieler Inhaber kleiner und mittlerer Bäckereien. Doch Cyberangriffe, Sabotageakte und Desinformation treffen nicht nur Konzerne und Behörden, wie ein aktuelles Beispiel aus der Bäckerwelt zeigt. Welche Risiken für die Branche besonders relevant sind und wie sich Unternehmer schützen können.

ERNTE

Hitze und Trockenheit drücken die Erträge	22
Der Erntebericht 2026: Getreidemarkt, Mehlgü- teigenschaften & Verarbeitungsempfehlungen	24



24 Der Deutsche Bauernverband rechnet in seiner Erntebilanz 2026 insgesamt mit einer unterdurchschnittlichen Getreideernte von 41,9 Mio. Tonnen. Prägend für dieses Ergebnis waren insbesondere ein zu trockenes Frühjahr und eine Hitzewelle in der zweiten Junihälfte. Das physiologische Wachstum unter Hitzestress führte bei den Weizenbeständen jedoch auch zu einem klaren Konzentrationseffekt: Der Proteingehalt liegt laut ersten Analysen höher als im Vorjahr. Mehr ab S. 24.

Zwischen Schwarzmeer-Krise & Ernte-Segen: Warum Bäcker jetzt strategisch einkaufen müssen	26
---	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	12
Internationale Branchenmeldungen	32
Produktneuheiten	34
Handelsregister	36
Impressum/Fotohinweis	37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Sarah Eickholt, Culinary Lead für Foodservice Deutschland bei der Arla Foods Deutschland GmbH	38

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide
in Ihren Rohstoffen!**

IPM Integriertes
Pestizid
Monitoring F2F

zertifiziert nach
Sedex | SMETA

**SPECIALTY
BROKERS** **ÖZGÜR**

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Hybride Bedrohungen: Die unterschätzte Gefahr?

Die Frage ist nicht „ob“, sondern „wann“ – hybride Angriffe stellen ein Risiko für alle Unternehmen dar. Dennoch treffen sie Inhaber kleiner und mittlerer Betriebe oft überraschend. Auch das Backgewerbe erlebt Vorfälle wie Cyberattacken oder Sabotage. Wer nicht vorbereitet ist, riskiert schwere Folgen bis hin zum Verlust der wirtschaftlichen Existenz. Was hybride Bedrohungen für Bäckereien bedeuten und wie Betriebe ihre Resilienz stärken können.

Text: Sarah Francke

Für viele Betriebsinhaber unvorstellbar: Doch hybride Angriffe richten sich nicht nur gegen Großkonzerne, sondern können auch kleine und mittelständische Bäckereien treffen. (Bild: KI-generiert)

Hand aufs Herz: Haben Sie schon einmal einen fremden USB-Stick an den Firmencomputer angeschlossen? Viele Menschen würden diese Frage wahrscheinlich mit „Ja“ beantworten. Dabei kann ein kurzer Klick auf einen unbekannten USB-Stick genügen – und der gesamte Betrieb steht still. Hinter kleinen alltäglichen Situationen wie diesen kann sich ein Cyberangriff verbergen – eines der aktuell weltweit größten Risiken für Unternehmen. Doch die Gefahrenlage ist weitaus vielschichtiger: Es ist die Kombination aus Cyberkriminalität, Sabotageakten, Spionage sowie Desinformationskampagnen, die das Risikopotenzial für die deutsche Wirtschaft auf ein neues Niveau hebt und auch vor Bäckereibetrieben keinen Halt macht.

„Hybride Angriffe sind kein Zukunftsszenario, sondern ein Risiko, das im Hier und Jetzt erheblich auf alle Bereiche unserer Wirtschaft und Gesellschaft wirkt“, erklärt Armin Schaus, Oberst und Abteilungsleiter „Zivil-militärische Zusammenarbeit“ im Operativen Führungskommando der Bundeswehr. „Die Schäden, die daraus entstehen, kosten die deutsche Wirtschaft schon heute jährlich Milliarden von Euro.“

Schaus unterteilt die hybriden Bedrohungen in vier Linien: Desinformation und Fake News, Cyberangriffe, Spionage und Ausspähung sowie physische Sabotage. Oftmals werden die Methoden kombiniert: „Sie können überlappen oder eng miteinander verflochten sein.“ Hinter den Angriffen stehen unterschiedliche Täter mit unterschiedlichen Motiven. Sie reichen von staatlichen Akteuren wie beispielsweise Geheimdiensten bis hin zu kriminellen Organisationen sowie Privatpersonen, Wirtschaftsspionen und extremistischen Gruppen aus dem In- und Ausland. Die Motive: Destabilisierung von Staaten, Gefährdung von Infrastrukturen oder das Verursachen wirtschaftlicher Schäden. Kritische Infrastrukturen, zu denen unter anderem der Ernährungssektor gehört, stehen dabei besonders im Fokus.

Wirtschaft nicht krisenfest

Dass hybride Angriffe eine ernstzunehmende Gefahr für die deutsche Wirtschaft darstellen, ist im Bewusstsein vieler Unternehmen angekommen. Trotzdem wird das Risiko- und Krisenmanagement noch oft als Randthema betrachtet und dessen Stellenwert unterschätzt. Laut einer aktuellen Stu-

die des Digitalverbands Bitkom halten 83 Prozent der Unternehmen in Deutschland eine ernsthafte Krise infolge hybrider Angriffe für wahrscheinlich. Trotzdem fühlen sich nur wenige für den Ernstfall gewappnet. Etwa 12 Prozent der Unternehmen gaben im Rahmen einer für die Studie durchgeführten Umfrage an, eher gut auf hybride Angriffe vorbereitet zu sein, 38 Prozent halten sich für eher schlecht vorbereitet. Weitere 40 Prozent sind es laut Umfrage hingegen gar nicht. „Mich wird es schon nicht treffen“, unterschätzen noch immer viele Unternehmer die Risiken hybrider Bedrohungen und schieben die konkrete Auseinandersetzung damit auf.

Auch Sebastian Brücklmaier, Bäckermeister und Geschäftsführer der Bäckerei Brücklmaier (26 Filialen), hielt seinen Betrieb für potenzielle Angreifer lange Zeit für uninteressant – bis im Juni 2026 eine Ransomware-Gruppe namens The Gentlemen einen Cyberangriff auf das Unternehmen startete. Über eine Sicherheitslücke in der IT-Schnittstelle zwischen Verwaltung und Filialen verschafften sich die Hacker einen Zugang in das Firmennetzwerk der Münchner Bäckerei. Die Angreifer blockierten das Computersystem, verschlüsselten die Betriebsdaten und forderten Lösegeld – verbunden mit der Drohung, gestohlene Daten des Betriebs zu veröffentlichen.

Cyberangriffe bilden größtes Risiko

Digitale Angriffe haben hierzulande in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Laut dem Bundesministerium des Innern gehört Deutschland zu den wichtigsten Angriffszielen im Cyberraum. Vor allem Schadprogramme, die den Zugriff auf Daten und Systeme einschränken oder vollständig sperren und für deren Freigabe regelmäßig ein Lösegeld gefordert wird (englisch: Ransom), kommen immer häufiger zum Einsatz. Mit 1.041 angezeigten Fällen im Jahr 2025 stellen Ransomware-Angriffe die aktuell in Deutschland am häufigsten vorkommenden Hackerattacken auf Unternehmen dar. Gegenüber 2024 belief sich deren Anstieg auf zehn Prozent. Besonders häufig betroffen sind kleine und mittlere Unternehmen – so geht es aus dem aktuellen Lagebericht zur IT-Sicherheit in Deutschland hervor, den das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI) für 2025 veröffentlicht hat. Auch im Fall der Bäckerei Brücklmaier handelte es sich um einen Ransomware-Angriff. Die Folgen einer erfolgreichen Cyberat-