

FICKENSCHERS BACK HAUS

PRESSE & MEDIEN

PRESSEMAPPE 2026

Handwerksbäckerei aus Münchberg in Oberfranken – gegründet
1625, heute in 11. Generation.

Abdruck von Texten und Bildern honorarfrei im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung über Fickenschers Backhaus,
bei Bildern mit Nennung des Bildnachweises. Stand: Oktober 2026

FACTSHEET

Firma	Fickenschers Backhaus GmbH
Sitz	Luitpoldstraße 16, 95213 Münchberg (Stammhaus seit 1784) · Produktion und Verwaltung: August-Horch-Straße 17
Gründung	1625 durch Johann Fickenscher
Geschäftsführung	Andreas und Jessica Fickenscher (11. Generation)
Mitarbeitende	ca. 110, davon 10 Auszubildende
Standorte	11 eigene Fachgeschäfte in Oberfranken, ab 1.11.2026 inkl. Werksverkauf an der A9
Online	backverliebt.com (seit 2019), bundesweiter Versand
Regionalität	über 80 % der Rohstoffe aus der Region · zertifizierter Genussbetrieb der Genussregion Oberfranken · Unterstützer von Slow Food Deutschland
Leitbild	„Gutes bewahren – Neues entdecken“

1625gegründet, heute
in 11. Generation**ca. 110**Mitarbeitende,
davon 10
Auszubildende**11**eigene
Fachgeschäfte in
Oberfranken**> 80 %**der Rohstoffe aus
der Region**70 %**der Nachtarbeit
in den Tag
verlegt

KURZBESCHREIBUNG · ZUR FREIEN VERWENDUNG

Fickenschers Backhaus aus Münchberg (Oberfranken) ist eine Handwerksbäckerei mit 400 Jahren Familiengeschichte: gegründet 1625, heute in 11. Generation von Andreas und Jessica Fickenscher geführt. Rund 110 Mitarbeitende backen mit Natursauerteig und über 80 % regionalen Rohstoffen für 11 eigene Fachgeschäfte und den Onlineshop backverliebt.com – und verbinden Tradition mit KI und Forschung.

THEMEN FÜR IHRE GESCHICHTE

400 JAHRE FAMILIENUNTERNEHMEN

1625 beginnt Johann Fickenscher mitten im Dreißigjährigen Krieg seine Bäckerlehre in Münchberg. 1982 führt Helmut Fickenscher das „Backen im Laden“ ein, seit 2023 führen Andreas und Jessica Fickenscher den Betrieb.

KI IN DER BACKSTUBE

Eine KI-gestützte Bedarfsplanung erstellt tagesgenaue Prognosen für alle Fachgeschäfte – „nicht mehr auf Verdacht backen“. Google stellte das Projekt im Magazin „Aufbruch“ vor.

REGIONAL UND EHRlich

Selbstgezüchtete Natursauerteige, bis zu 48 Stunden Teigreife, keine Fertigmischungen. Getreide aus dem Hofer Land, Eier und Milch von Familienbetrieben.

TAGPRODUKTION STATT NACHTSCHICHT

Neue Verwiege- und Kühltechnik verlegt rund 70 % der Nachtarbeit in den Tag. Lange, kalte Teigführung bringt mehr Aroma – und macht den Beruf attraktiver für Nachwuchs.

FORSCHUNG MIT PARTNERN

BakeTex (textile Backunterlage, mit Fraunhofer-TFK), CooXie (Präventionskeks gegen Kinderallergien, mit Charité und Paul-Ehrlich-Institut) und Crumbit (Pflanztopf aus Restbrot, mit der Hochschule Hof).

PRESSEMITTEILUNGEN

2026	Seifriz-Preis für BakeTex Textile, waschbare Backunterlage mit Fraunhofer-TFK und Weberei Zuleeg: bis zu 20–37 % Energieeinsparung, kein Einweg-Backpapier.
Oktober 2025	400 Jahre Fickenschers Backhaus Festabend mit 160 Gästen, Tag der offenen Backstube mit über 1.000 Besuchern, 6.215 € Spenden für regionale Vereine.
2024	KI-Strategie „Zeitgemäßes Genusshandwerk“ KI-gestützte Bedarfsplanung aus den Verkaufsdaten aller Fachgeschäfte: weniger Lebensmittelverschwendung, mehr Zeit fürs Handwerk.
2021	„Zero Food Waste“ Partnerschaften mit Too Good To Go und No Food Waste, Spenden an Münchberger Tisch und Hofer Tafel.
2018	Zukunftspreis der HWK Oberfranken Rund 70 % der Nachtarbeit in den Tag verlegt – attraktivere Arbeitszeiten für den Nachwuchs.

GESCHÄFTSFÜHRUNG



ANDREAS FICKENSCHER

GESCHÄFTSFÜHRER, 11. GENERATION · GEBOREN 1972 IN MÜNCHBERG

Bäcker- und Konditormeister mit Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung, Betriebswirt, Brot- und Weinsommelier. Unter seiner Verantwortung stellte das Backhaus auf Tagproduktion um, führte die KI-gestützte Bedarfsplanung ein und startete Forschungsprojekte mit Fraunhofer und Charité. Gefragter Redner zu Handwerk, Digitalisierung und Nachfolge.



JESSICA FICKENSCHER

GESCHÄFTSFÜHRERIN, 11. GENERATION

Ausgebildete Kinderpflegerin, ausgebildete Industriekauffrau, Betriebswirtin (VWA) und geprüfte Ernährungsberaterin. Führt das Familienunternehmen seit 2023 gemeinsam mit ihrem Mann Andreas.

ZITATE

INNOVATION

„Innovation gehört zu unserer DNA. Ohne eine ständige Anpassung würde es unser Backhaus nicht mehr geben.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

INNOVATION

„Wir blicken gerne auch mal über den Brotrand hinaus.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

STANDORT

„Wir bleiben dort, wo die Leute wissen, was ein ‚Laabla‘ ist.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

EHRlichkeit IM WANDEL

„Die Umstellung auf Tagproduktion hat viel Kraft, Zeit, Nerven – und nicht zuletzt hohe Investitionen gekostet.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

„KI ersetzt nicht das Handwerk – sie stärkt es. Der größte Hebel ist Zeitgewinn.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

REGIONALITÄT

„Regionalität ist für mich wichtiger als Bio.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

HANDWERK

„Das Bäckerhandwerk ist ein Geschäftsmodell, das seit 3.000 Jahren funktioniert.“

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

BILDLISTE (1/2)



MOTIV 01

Zwei Bäcker formen Teiglinge in der Backstube in Münchberg

Foto: Fickenschers Backhaus · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 02

Blick in die Backstube von Fickenschers Backhaus

Foto: Jesper Hilbig / lichthandwerk · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 03

Frisch geformte Brote vor dem Ofen

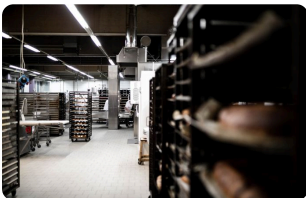
Foto: Jesper Hilbig / lichthandwerk · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 04

Stikkenwagen mit Laugenbrezen und Saatenbrötchen in der Backstube

Foto: Jesper Hilbig / lichthandwerk · Druckdaten auf Anfrage



MOTIV 05

Blick in die Produktionshalle der Backstube

Foto: Jesper Hilbig / lichthandwerk · Druckdaten auf Anfrage



MOTIV 06

Brot aus Natursauerteig mit langer Teigführung

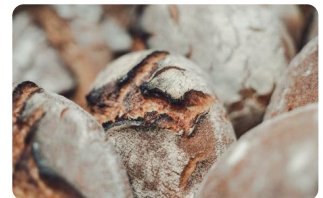
Foto: Riegg & Partner · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 07

Handwerksbrote im Regal des Fachgeschäfts

Foto: Mirko Fikentscher · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 08

Rustikale Brotlaibe in Nahaufnahme

Foto: Mirko Fikentscher · Druckdaten auf Anfrage



MOTIV 09

Jubiläumsbrot „Anno 1625“ mit eingebackener Jahreszahl

Foto: Fickenschers Backhaus · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 10

Stollen aus der Weihnachtsbäckerei

Foto: Fickenschers Backhaus · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 11

„Unser täglich Brot“ – Brotregal im Fachgeschäft

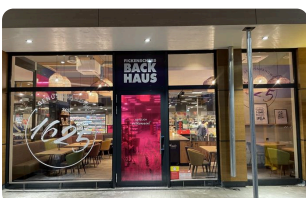
Foto: Mirko Fikentscher · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 12

Café von Fickenschers Backhaus

Foto: Mirko Fikentscher · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 13

Fachgeschäft von Fickenschers Backhaus, Außenansicht

Foto: Fickenschers Backhaus · Druckdaten 300 dpi zum Download



MOTIV 14

Andreas Fickenschers, Bäckermeister und Brot-Sommelier, im Fachgeschäft

Foto: Sebastian Lock · Druckdaten auf Anfrage



MOTIV 15

Historische Aufnahme aus der Backstube

Foto: Fickenschers Backhaus · Druckdaten 300 dpi zum Download

BILDLISTE (2/2)



MOTIV 16

Andreas Fickenscher,
Geschäftsführer

Foto: Fickenschers Backhaus ·
Druckdaten 300 dpi zum
Download



MOTIV 17

Jessica Fickenscher,
Geschäftsführerin

Foto: Fickenschers Backhaus ·
Druckdaten 300 dpi zum
Download



MOTIV 18

Jessica und Andreas
Fickenscher führen das
Backhaus in 11. Generation

Foto: Fickenschers Backhaus ·
Druckdaten 300 dpi zum
Download



MOTIV 19

Andreas Fickenscher und eine
Kollegin beraten an der Theke

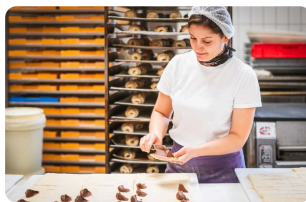
Foto: Patrick Findeiß · Druckdaten
auf Anfrage



MOTIV 20

Verkauf im Fachgeschäft

Foto: Patrick Findeiß · Druckdaten
300 dpi zum Download



MOTIV 21

Bäckerin bei der Arbeit in der
Backstube

Foto: Patrick Findeiß · Druckdaten
300 dpi zum Download



MOTIV 22

Brotauswahl im Fachgeschäft

Foto: Patrick Findeiß · Druckdaten
300 dpi zum Download



MOTIV 23

Fränkische Kuchla mit
Puderzucker

Foto: Fickenschers Backhaus ·
Druckdaten auf Anfrage



MOTIV 24

Laugenbrezen

Foto: Patrick Findeiß · Druckdaten
300 dpi zum Download



MOTIV 25

Elisenlebkuchen aus der
Weihnachtsbäckerei

Foto: Patrick Findeiß · Druckdaten
300 dpi zum Download



MOTIV 26

Projekt Heimatbrot:
Teigbereitung im FoodLAB am
KERN

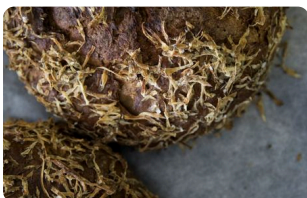
Foto: Riegg & Partner · Druckdaten
auf Anfrage



MOTIV 27

Projekt Heimatbrot: Heimatbrot
mit Aufstrich auf dem Holzbrett

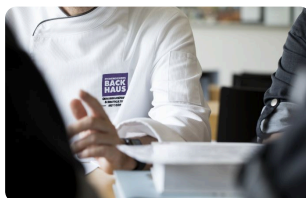
Foto: Riegg & Partner · Druckdaten
auf Anfrage



MOTIV 28

Projekt Heimatbrot: Das
Heimatbrot für Oberfranken

Foto: Riegg & Partner · Druckdaten
auf Anfrage



MOTIV 29

Kochjacke mit dem Logo von
Fickenschers Backhaus

Foto: Riegg & Partner · Druckdaten
auf Anfrage

PRESSEKONTAKT

Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

Fickenschers Backhaus GmbH · Luitpoldstraße 16 · 95213 Münchberg

Telefon 09251 87008-0 · a.fickenscher@fickenschers-backhaus.de

Pressebilder, Logos und Druckdaten: www.fickenschers-backhaus.de/presse