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

DATEN & FAKTEN

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 1.12.2026 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“

1625
gegründet, 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.

HINTERGRUND

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.

KÖPFE

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."

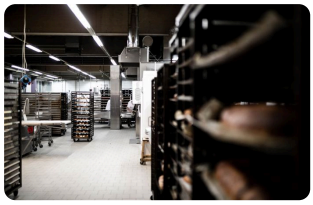
Andreas Fickenscher, Geschäftsführer

BILDMATERIAL

BILDLISTE (1/2)



MOTIV 01
Zwei Bäcker formen Teiglinge in der Backstube in Münchberg
Foto: Fickenschers Backhaus · Druckdaten 300 dpi zum Download



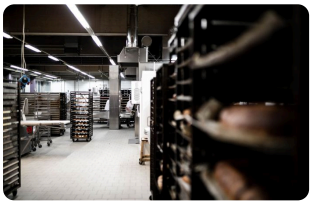
MOTIV 02
Blick in die Backstube von Fickenschers Backhaus
Foto: Jesper Hilbig / lichthandwerk · Druckdaten 300 dpi zum Download



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 Fickenscher, 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

BILDMATERIAL

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 Küchla 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