

Rede anlässlich

**Verleihung der Wirtschaftsmedaille 2023  
an Bäckeler Confiserie- und Kaffeehausbetriebe GmbH**

am 28. November 2023

Ministerin für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus

Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut MdL

Dauer: 5 Minuten

Sehr geehrte Frau Böckeler,  
sehr geehrter Herr Böckeler,

Baden-Württemberg gehört nicht nur zu den wirtschaftlichen Top-Regionen.

Es ist auch Genießerland Nummer eins mit den meisten Sterne-Restaurants, mit hervorragenden Weinen und mit einer beeindruckenden Vielfalt an regionaltypischen Produkten.

Genuss und Verführung im Gaumen versprechen auch die Produkte der Böckeler Confiserie- und Kaffeehausbetriebe GmbH mit Stammsitz in Bühl.

In der dritten Generation haben Sie, Herr Böckeler, 1993 von Ihrem Vater Franz das Stammhaus übernommen.

Neben Ihnen und Ihrer Frau ist inzwischen auch die vierte Generation, Ihre Söhne Sebastian, Christian und Fabian, in der Geschäftsleitung des Unternehmens tätig.

Die Auszeichnung heute geht also an einen typischen Familienbetrieb.

Viele erfolgreiche Mittelständler im Land sind – wie auch Ihr Betrieb – Familienunternehmen, die durch eine Unternehmenskultur geprägt sind, in der die Verantwortung gegenüber den Beschäftigten und dem Nachwuchs im Unternehmen großgeschrieben wird. Es beeindruckt mich auch immer wieder, wie sich viele Familienunternehmen ihrer Heimatregion in besonderer Weise verbunden fühlen.

Durch den beharrlichen Ausbau weiterer Standorte neben dem Stammhaus in Bühl, dann in Baden-Baden, Karlsruhe und zuletzt in Ettlingen haben Sie zur Erhaltung der Kaffeehauskultur in Nord-Baden maßgeblich beigetragen.

Davon profitiert auch der Einzelhandel in den Innenstädten.

Denn zu attraktiven und gut besuchten Innenstädten gehören auch Kaffeehäuser als Orte der Entspannung und Begegnung.

Sehr geehrter Herr Böckeler, sehr geehrte Frau Böckeler,

1999 haben Sie bei Ihrem Stammsitz in Bühl die Genussmanufaktur eröffnet, in der derzeit 32 Konditoren und fünf Bäcker arbeiten.

Dort werden nach alten Hausrezepten von Ihren Konditorinnen und Konditoren täglich 60 verschiedene Obst-, Creme- und Sahnetorten und zu einem kleineren Anteil Backwaren hergestellt.

Hinzu kommen weitere Geschmacksverführer wie Pralinen, regionale und saisonale Feingebäcke – auch zu Weihnachten und Ostern –, sowie in den vergangenen Jahren verstärkt Macarons und Speiseeiskreationen.

Schon beim Vortrag läuft einem das Wasser im Mund zusammen! 😊

Mit Ihren Kreationen haben Sie den Geschmack der Zeit getroffen, viele wurden auch ausgezeichnet: wie etwa der Bühler Zwetschgenstollen, Pralinen mit der Bühler Zwetschge oder mit Schwarzwälder Kirsch.

Im wahrsten Sinne des Wortes „ausgezeichnete“ Pralinen von Ihnen werden wir übrigens alle im Anschluss als Teil des Caterings genießen dürfen.

Allergrößten Wert legen Sie darauf, in traditionell-handwerklicher Herstellung nach alten Hausrezepten nur erstklassige Rohstoffe und Zutaten zu verwenden und verzichten komplett auf Fertig- und Convenienceprodukte.

Sehr geehrter Herr Böckeler, sehr geehrte Frau Böckeler,

ich möchte auch die besonderen Leistungen hervorheben, die Ihr Unternehmen für die Ausbildung des Konditoreinachwuchses erbringt.

15 junge Menschen sind derzeit bei Ihnen in Ausbildung.

Sie werden gezielt gefördert und ein besonderer Ansporn ist die Teilnahme an internationalen und Leistungswettbewerben.

Ihre Auszubildenden haben dabei wiederholt Spitzenplatzierungen erzielt. Das ist auch eine Auszeichnung für Ihr Unternehmen, für die hohe Qualität Ihrer Ausbildung und die Spitzenstellung, die das Konditoreihandwerk mit seinen rund 580 Betrieben im Genießerland Baden-Württemberg einnimmt.

Das Engagement Ihres Betriebs und seine herausragenden Leistungen verdienen unsere Anerkennung und Wertschätzung.

Mit Dank und Respekt darf ich Ihnen heute stellvertretend für Ihr Unternehmen die Wirtschaftsmedaille überreichen.

Meinen herzlichen Glückwunsch!