BACKRING NORD
Wir liefern die guten Zutaten

Presseinformation

Backwaren, Branchentrends und Beats

Backring Nord zieht positives Fazit zur Südback 2026

Bargteheide, 10. November 2026

Der Backring Nord präsentierte auf der Südback in Stuttgart Sortimente, Konzepte und Lösungsansätze für die Herausforderungen von morgen. Der Nachklang ist durchweg positiv.

Der markante Leuchtturm, der das Erscheinungsbild des Messestandes in Halle 7 prägte, ist abgebaut. Doch die Gespräche, Themen und Ideen aus seinem Blickfeld werden noch lange nachhallen. Während verschiedene Herausforderungen die Branche bewegen, suchen Handwerksbäckereien nach Ideengebern, hochwertigen Rohstoffen und digitalen Lösungen. Dort setzt der Backring Nord mit ganzheitlichen Konzepten für Bäckereien, Konditoreien und Eiscafés an. Eine Möglichkeit zum Kennenlernen und zum Austausch bot sich auf der Fachmesse in Stuttgart.

Das Interesse der Besucherinnen und Besucher war groß. „Wir konnten viele neue Kontakte knüpfen", sagt Jörg Thieltges, nationaler Vertriebsleiter für den Bereich Bäckerei beim Backring Nord. „Sie waren sehr offen, interessiert an unseren Angeboten und einem fachlichen Austausch. Ich habe auf einer Messe noch nie so viele gute Gespräche geführt."

Proteine, Fermentation, Frischhaltung, Teigstabilität und Trends setzte Bäckermeister Peter Wehrmann beim Live-Backen in den Fokus. Er gab

Tipps und Tricks und thematisierte mit langgeführten Teigen die Umstellungsmöglichkeiten von der Nachtarbeit auf den Tag. Für die vor Ort hergestellten Teige setzte er unter anderem auf Zutaten von GoodMills Innovation. Besonders viel Aufmerksamkeit erhielten die Protein-Bagel und Matcha-Brötchen – ein echtes Novum.

Die beliebtesten süßen Backwaren fanden sich in der Eisvitrine neu interpretiert. Aus Franzbrötchen, Lebkuchen, Trierer Nussecken, Sachertorte und Co. hatten Maurice Burger und Eelco Welgraven 16 Eis-Sorten mit „Wiedererkennungswert" für Bäckereien kreiert: Zitronen-Mohnkuchen, gedünstete Birne mit Rotweinaroma, gebrannte Mandel, Pflaumen-Butterstreusel, Zimtsterne. Für viele Bäckereien ist das Thema Eis mehr in den Fokus gerückt. Daher wurden weitere Eiskonzepte, die sich einfach integrieren lassen, aufgezeigt: zum Beispiel eine Frischeismaschine als All-in-One-Lösung für Herstellung, Präsentation und Verkauf. Verzehrfertig im handlichen Becher mit Löffel im Deckel kommt das handwerklich auf dem eigenen Hof produzierte Eis der „Milchburschen" daher. Wachsender Beleibtheit erfreut sich zudem Bello-Eis für Hunde.

Neben der Eisvitrine hatte der Backring Nord das zusammen mit dem Partner irca entwickelte Berliner-Konzept mit leckeren Füllungen und Überzüge präsentiert. Die vorgestellten Produkte eignen sich darüber hinaus auch für Croissants oder um Brownies zu überziehen oder Schnecken zu toppen. Die Sorten Pistazie, Kokos, Zimt und Sunny Lemon begeisterten die Messebesucherinnen und -besucher.

Zu den angeregten Gesprächen am Messestand servierte das Backring-Nord-Team eigens entwickelte Snacks. Das Konzept: Großer Geschmack, kleiner Aufwand. Besonders beliebt waren der Protein-Bagel mit einem Chili-Chicken-Patty, ein kleines Fadenbrot mit Backfisch oder der Matcha-Bun mit Grillgemüse. Für Begeisterung sorgten auch die eigens für die Messe kreierten Eis-Tapas. Die einzelnen Zutaten, Rezepte und Beleganleitungen können vom Backring Nord bezogen werden. Zudem werden Workshops in der Genussschmiede oder direkt im Betrieb angeboten, um die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schulen.

Am Stand des Backring Nord durften die Messe-Besucherinnen und -Besucher nicht nur Kulinarisches probieren, sondern auch ein KI-gestütztes Trainingsprogramm für Verkaufsgespräche testen. Die Online-Gesprächstrainings lassen sich unkompliziert in den Arbeitstag integrieren und versprechen gute Lernerfolge in den Bereichen Onboarding sowie Personalentwicklung bei erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Geschult werden kann beispielsweise das Verkaufspersonal zu alltäglichen Kundengesprächen, Verhalten in stressigen Situationen und bei Reklamationen sowie zu Beratung und Zusatzverkäufen.

Ausführliche Informationen und Bildmaterial finden Sie in dem Messe-Nachbericht des Backring-Nord-Magazins „Einblicke".

Das Unternehmen

Der Backring Nord ist ein inhabergeführtes und das größte private Fachgroßhandelsunternehmen für Bäckereien, Konditoreien, Eiscafés und Gastronomie in Deutschland. Die Zentralniederlassung liegt in Bargteheide in Schleswig-Holstein, weitere Standorte befinden sich in Burbach, Dresden, Eibelstadt, Isernhagen, Leer und Wittenhagen. Von dort aus werden mehr als 6.000 Kundinnen und Kunden deutschlandweit und in Teilen der Niederlande beliefert.

Ansprechpartnerin Presse
Solveig Hannemann
Tel.: 0431 1696-4059; E-Mail: presse@backring.de
www.backring.de