



Felix Abschlag, 35 Jahre, Existenzgründer (Felix Backhandwerk) und Träger des Trond Patzphal Young Artisan Award.

Milena Fonk, 27 Jahre, Geschäftsführerin der Bäckerei Fonk in St. Vith (Belgien).

Annika Hinkelmann, 31 Jahre, leitet zusammen mit ihrem Vater Jürgen und ihrem Bruder Dominik die Bäckerei Bäckermeister Grobe in Dortmund.

Dominik Hinkelmann, 29 Jahre, leitet zusammen mit seinem Vater Jürgen und seiner Schwester Annika die Bäckerei Bäckermeister Grobe in Dortmund.

Annika Heislitz, 33 Jahre, führt zusammen mit ihrem Vater Matthias das Backhaus Heislitz in Kriftel.

Foto: BJ / Dirk Wacklawek 2026

Bäckerhandwerk, Next Generation

Wie sehen **junge Bäcker** die Branche? Start einer **Gesprächsrunde** mit **Felix Abschlag, Milena Fonk, Annika Heislitz** sowie **Annika** und **Dominik Hinkelmann**.

Es war zweifellos schon einmal leichter, im Bäckerhandwerk Geld zu verdienen. Auf der anderen Seite hatte die Branche aber auch noch nie eine so gut ausgebildete junge Unternehmergeneration. Wie sehen die jungen Bäckerinnen und Bäcker – von denen einige ja gar keine klassische Bäcker Ausbildung mehr haben – ihre Aufgaben und die Zukunft der Branche? Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, starten wir in dieser Ausgabe unter der Überschrift Next Generation eine Serie von Gesprächsrunden mit Unternehmerinnen und Unternehmern, die teilweise schon die alleinige Verantwortung tragen oder kurz vor der Übernahme eines Betriebes stehen. Die Auswahl erfolgte zugegebenermaßen subjektiv. Zum einen sicher nach Sympathie, zum anderen aber auch, weil wir uns vorstellen können, dass man in den nächsten Jahren von den fünf Persönlichkeiten noch mehr hören wird. In-

teressanterweise kannten sich die meisten schon privat oder aus Junioren-Erfakreisen, bevor sie von uns angesprochen wurden. Zur guten Ausbildung gesellt sich also offensichtlich die Fähigkeit zum Netzwerken. Weiter soll sich in der Branche natürlich die Breite der Branche widerspiegeln. Wir treffen uns ab sofort monatlich mit

- **Felix Abschlag**, Existenzgründer, ein Geschäft
- **Annika Heislitz**, Backhaus Heislitz, elf Standorte
- **Milena Fonk**, Bäckerei Fonk, elf Standorte
- **Annika** und **Dominik Hinkelmann**, Bäckermeister Grobe, 64 Standorte

und wünschen viel Spaß bei der Lektüre.

Dirk Wacklawek

Back Journal: Ein „Hallo“ und „Schön, dass Ihr da seid!“ Sollen wir mit einer Vorstellungsrunde starten? Wie sah Eure Ausbildung aus? Welche Aufgaben übernehmt Ihr gerade? Wie nehmt Ihr die aktuelle Situation der Branche wahr?

Milena Fonk: Ich bin 27 Jahre alt. Meinen Bachelor habe ich in Buchhaltung mit dem Hauptfach Unternehmensführung gemacht. Es folgte ein Praktikum beim Backzutatenhersteller Puratos und ein Auslandsjahr in Kanada, wo ich unter anderem als Barista gearbeitet habe. Vor drei Jahren bin ich in unseren Betrieb zurückgekehrt, Geschäftsführerin wurde ich vor zweieinhalb Jahren. Wir haben vor einem Jahr eine neue Produktion mit Café gebaut. Insofern ist die Zeit spannend und herausfordernd, für die Zukunft unseres Betriebes bin ich aber durchaus optimistisch. Die Familie unterstützt uns noch tatkräftig, perspektivisch werden meine Schwester und ich aber den Betrieb übernehmen. Mein Vater hat zusammen mit seinem Bruder schon mit 25 Jahren die Verantwortung für den Betrieb übernommen. Deshalb legte er Wert darauf, dass wir noch relativ jung ans Ruder dürfen.

Back Journal: Wann war für Dich klar, dass Du in den Betrieb einsteigen willst?

Milena Fonk: Wir wurden nie zur Übernahme gedrängt. Unsere Eltern haben großen Wert darauf gelegt, dass wir in der Ausbildung nicht auf die Übernahme festgelegt werden, und haben uns sogar ein bisschen gewarnt. Wir haben uns aber nicht abschrecken lassen. Schon mit 15 habe ich der Familie gesagt: „Ich möchte in die Bäckerei.“ Das wurde im Verwaltungsrat besprochen, und damit war der Weg zu einem Teil vorgezeichnet. Als ich aus dem Ausland kam, sagte mein Vater: „Schön, dass du wieder da bist. Ich ziehe mich dann mal in die Backstube zurück.“ Das war ein Sprung ins kalte Wasser, der mir unter dem Strich aber sehr geholfen hat. Meine Schwester ist mit mir in der Geschäftsführung, hält auch 50 Prozent der Anteile. Sie konzentriert sich auf den operativen Bereich und das Catering.

Back Journal: Auch beim Bäckermeister Grobe gibt es eine Doppelspitze. Wie ist der Einstieg bei Euch abgelaufen?

Annika Hinkelmann: Ich bin vor dem Einstieg in den Betrieb ein paar Umwege gegangen. Zunächst habe ich sieben Monate in Neuseeland verbracht, und als ich von dort zurückkam, habe ich zwar in der Bäckerei gearbeitet, aber eher mit dem Hintergedanken, den Kontostand wieder in den grünen Bereich zu bringen. Es folgten einige Monate Arbeit in der Backstube, ich stand dann aber relativ schnell vor unseren Eltern und sagte ihnen, dass es das wohl nicht für mich ist. Überrascht habe ich sie damit nicht, es war ihnen schon vor mir klar geworden. Also bin ich in den Verkauf gewechselt und habe dort auch vor dem Studium für längere Zeit gearbeitet, weil es mir deutlich besser gefiel. Es folgte ein Studium der Wirtschaftswissenschaften, womit ich mir den

Foto: BJ / Dirk Wadewek 2026



Felix Abschlag hat im Jahr 2023 Felix Backhandwerk in Jülich gegründet. Voraus gingen sechs Jahre intensiver Planung und Vorbereitung. Herausgekommen ist ein Schaubackkonzept mit Schwerpunkt auf Brotkompetenz, es enthält aber auch eine gastronomische Note. Abschlag wurde 2025 mit dem Trond Patzpahl Young Artisan Award ausgezeichnet.

Weg in den Betrieb offen hielt. Für mich kam die Übernahme des Betriebs immer nur zusammen mit meinem Bruder in Frage. Weitere Schritte hingen also auch von seiner Entscheidung ab. Ich konnte mir jedenfalls nicht vorstellen, den Betrieb allein ohne Bäckerwissen zu leiten.

Back Journal: Man begegnet Euch oft gemeinsam, und es hat den Anschein, dass Ihr Euch ausgezeichnet versteht. War das schon immer so oder gab es früher geschwisterliche Reibereien?

„Unsere Eltern haben großen Wert darauf gelegt, dass wir durch die Ausbildung nicht auf die Übernahme festgelegt werden.“

Milena Fonk

Annika Hinkelmann: Wir können uns durchaus streiten, vertragen uns dann aber immer wieder sehr schnell. Das Verhältnis ist tatsächlich sehr harmonisch. Noch eine Parallele zu Milena: Unsere Eltern haben uns ebenfalls in keiner Weise gedrängt, die Bäckerei zu übernehmen und uns geraten, mehrere Wege offenzuhalten. Wir haben uns also beide sehr bewusst für die Bäckerei entschieden.

Dominik Hinkelmann: Wobei die Eltern im selben Atemzug immer gesagt haben: „Wenn Ihr einsteigen wollt, unterstützen wir Euch voll dabei.“ Für meinen Vater gab es in seiner Jugend

Anzeige

BBN – die digitale Heimat für Bäckereien und Konditoreien

mein-bbn.de



Annika Heislitz führt zusammen mit ihrem Vater eine Bäckerei, die sich unter anderem durch ausgeprägtes Prozessdenken auszeichnet, was dem Betrieb in seiner Betriebsgröße eine Sonderstellung gibt. Sie wird die Bäckerei einmal weiterführen, einen festen Zeitplan gibt es aber noch nicht.

nicht die alternative Möglichkeit, einen anderen Weg einzuschlagen. Ich denke, er hat deshalb so großen Wert darauf gelegt, uns frei entscheiden zu lassen.

Back Journal: Ihr führt die Bäckerei zurzeit noch gemeinsam mit Eurem Vater?

Dominik Hinkelmann: Ja, wir haben uns für einen gleitenden Übergang entschieden. Aus unserer Sicht ist das ein großes Glück, weil wir weiterhin auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen können. Unser Vater hat weiter seine festen Aufgaben wie die Standortakquise und das wird für die nächsten Jahre auch so bleiben. Er kann hier sein Netzwerk nutzen, muss aber auf der anderen Seite nicht 24/7 vor Ort sein. Wobei wir, um als Beispiel eine Filialeröffnung zu nehmen, operativ ebenfalls nicht überall eingebunden sind. Unsere Eltern haben früh sehr gute Mitarbeiter aufgebaut, und auf die können auch wir uns voll verlassen.

Annika Hinkelmann: Wenn bei solchen Anlässen Hilfe gebraucht wird, unterstützen wir natürlich gerne, zum Beispiel bei der Teamzusammenstellung. Aber wir werden nicht die sein, die Tag für Tag in den Läden arbeiten, und deshalb lassen wir den Mitarbeitern auch ihre Kompetenzen.

Back Journal: Wie blickt Ihr zurzeit auf die Branche? Habt Ihr die Entscheidung schon mal bereut?

Dominik Hinkelmann: Definitiv nein. Zum einen haben wir uns bewusst dafür entschieden, zum anderen sehen wir die Bäckerei auf einem guten Weg. Wir wussten aus der Geschichte unserer Eltern, dass es nicht immer nur Wachstumsjahre gibt. In das vergangene Jahr sind wir mit 66 Geschäften gestartet, abgeschlossen haben wir mit 62. Das war schon sehr ungewöhnlich, wir haben bewusst auf Umsatz verzichtet, weil eine Standortbereinigung anstand. 2026 entwickelt sich bisher gut.



zurückkam.

Back Journal: Annika Heislitz, wie sieht es bei Euch aus: Übergabe oder Übergang?

Annika Heislitz: Ich finde es sehr interessant, dass man sich bei Fonk und Hinkelmann über die Frage „Übergabe oder Übergang?“ so viele Gedanken gemacht hat

Im Tandem mit seiner Schwester ist Dominik Hinkelmann der Produktionsexperte. Sein Weg führte ihn durch Backstuben der verschiedensten Größenordnungen. Die größte Herausforderung, die er für die Branche sieht: eine Generation als Kunden zu gewinnen, die mit den Backstationen der Supermärkte aufgewachsen ist.

Back Journal: Jetzt waren wir schon bei den Details – und haben vergessen, Dich vorzustellen ...

Dominik Hinkelmann: Ich bin 29 Jahre alt. Für mich war ebenfalls nicht von vornherein klar, in die Bäckerei einzusteigen. Als ich schließlich unseren Vater fragte, hat er sich gefreut, machte aber zur Bedingung, dass ich eine Bäckerlehre absolviere. Im Nachhinein bin ich dankbar dafür, weil ich durch die Ausbildung den Beruf genau kennenlernen konnte. Hätte es mir keinen Spaß gemacht, hätte ich immer noch wechseln können. In Bochum und im Münsterland durfte ich den Beruf in zwei guten Lehrbetrieben kennenlernen, und damit stand meine Entscheidung dann schon relativ früh fest. Es folgten anderthalb Gesellenjahre, ebenfalls in zwei sehr guten Betrieben. Trotzdem war die Zeit teilweise herausfordernd, weil ich an einer Station in den Augen mancher Kollegen wohl zu schnell wichtige Aufgaben übertragen bekam. Ich habe also auch lernen müssen, mit Neid und Missgunst umzugehen. Bei einem Backzutatenhersteller folgte dann eine Station in der Anwendungstechnologie. Hier war es sehr spannend zu sehen, wie diese Unternehmen zum Beispiel an die Produktentwicklung oder Fehleranalyse herangehen. Vor dem Meisterkurs habe ich dann noch in Österreich in einem Betrieb mit sehr guter Konditorei gearbeitet, später folgte ein Einsatz im Zusammenhang mit einem dualen Studium in einer sehr gut geführten, großen Handwerksbäckerei mit moderner Produktion. Menschlich prägend war dann noch die Eröffnung einer Bäckerei im Rahmen eines Hilfsprojekts in Äthiopien. Kurz: Ich konnte mir ein umfassendes Bild von sehr guten, aber auch sehr verschiedenen Betrieben machen, bevor ich vor drei Jahren nach Dortmund

„Meine Eltern haben alles getan, um mir den Weg zu ebnen.“

Annika Heislitz

Die Bäckerei Fonk liegt in einer deutschsprachigen Enklave in Belgien. In Deutschland ist der Betrieb unter anderem wegen seiner interessanten gastronomischen Konzepte und seiner Vielseitigkeit bekannt. Aktuell arbeiten fast ein Dutzend Familienmitglieder im Unternehmen mit, die Übergabe an Milena Fonk und ihre Schwester ist aber weitgehend abgeschlossen.

und zu sehr unterschiedlichen Ergebnissen gekommen ist. Wir haben uns die Frage auch gestellt und uns – ich bin jetzt 33 – für den Übergang entschieden. Sonst gibt es einige Parallelen zu Annika Hinkelmann:

Nach dem Abitur war ich mir noch nicht sicher, was ich machen soll. Es folgte ein soziales Jahr und die Suche nach einem Studienplatz – schließlich studierten in meinem Umfeld fast alle Freundinnen und Freunde und ich wollte etwas fern der Heimat erkunden. Da ich keinen Studienplatz fand, fiel die spontane Entscheidung „Okay, ich mache eine Bäcker-Ausbildung.“ Den Entschluss habe ich nicht bereut, obwohl es dann doch keine Bäcker-, sondern eine Konditorenausbildung in einem anderen Betrieb wurde. Unsere Konditorei ist vergleichsweise klein. Zwar habe ich im Anschluss noch BWL studiert, fand es auch recht nett, aber Spaß hat mir vor allem



die praktische Arbeit im Betrieb gemacht. Das hätte ich ohne die Ausbildung vielleicht gar nicht entdeckt, und ich kann mir vorstellen, dass es vielen jungen Menschen ähnlich geht. Nach der Rückkehr in den Betrieb – meine Schwester wartete dort schon auf mich – folgten noch der Bäckermeister und seit vier Jahren arbeite ich fest in unserer Bäckerei. Meine Schwester hat sich dann noch umentschieden, so dass ich den Betrieb jetzt zusammen mit meinem Vater führe.

Back Journal: Wann stand für Dich fest, dass Du die elterliche Bäckerei weiterführen möchtest?

Annika Heislitz: Schon direkt nach dem Studium. Ich hatte mich sehr darauf gefreut, die Bäckerei zusammen mit meiner Schwester zu übernehmen. Wir verstehen uns ausgezeichnet, und ich fand es sehr schade, dass sie sich anders orientierte. Unsere Eltern haben uns auch immer die freie Wahl gelassen, sie hat für sich dann einen anderen Weg gewählt.

Anzeige

Hefeteig Extra Soft

Extra stabil – extra soft – extra vielseitig



- für vielfältige **(Butter)-Hefefeinteiggebäck**e mit **super softer Krume**
- besonders lange **Verzehrfrische** und hervorragendes **Gebäckvolumen**
- **sichere Verarbeitung** der Teige bei allen **Führungsarten** – mit dem **Extra** an **Gär- und Backstabilität**



Back Journal: Hast Du mit Deinem Vater ein festes Übergabedatum ausgemacht?

Annika Heislitz: Meine Eltern haben alles getan, um mir den Weg zu ebnen. Ich denke, mein Vater freut sich schon darauf, demnächst etwas kürzer treten zu können. Er hat sich etwas Ruhe und Freizeit mehr als verdient. Ich gehöre aber nicht zu den Junioren, die den Senior vor die Tür setzen wollen, sondern freue mich, wenn ich ihn unterstützen kann, nach über 30 Jahren Selbstständigkeit etwas zurückzutreten.

Back Journal: Wir finden in Eurem Betrieb gerade für die Betriebsgröße sehr interessant, wie durchdacht alle Prozesse sind.

Annika Heislitz: Das ist eine der Stärken meines Vaters. Vor unserem Produktionsumzug 2012 hatte er sich vorgenommen, die Möglichkeiten des Neubaus konsequent zu nutzen. Wir arbeiten tatsächlich sehr durchdacht und ich bin zuversichtlich, dass die Fähigkeiten, analytisch und prozessorientiert zu arbeiten, auch bei mir vorliegen. Ich habe das schließlich jahrelang – wenn nicht mein ganzes Leben – lernen dürfen.

Back Journal: Bleibt noch Felix. Wenn ich mich recht erinnere, gibt es in Deiner Familie durchaus ein Bäckergen, das aber lange nicht durchbrechen konnte.

Felix Abschlag: Das stimmt. Schon mein Vater wollte Bäcker werden, ihm wurde aber damals in der Berufsberatung explizit abgeraten. Der Beruf hat mich trotzdem immer fasziniert, wobei ich sagen muss, dass man als Existenzgründer in der Backbranche nichts ohne die Familie ist: Mein Vater hat als Elektriker unterstützt, meine Mutter half und hilft an jeder Stelle. Anfangs oftmals im Verkauf und bei den Kassendiensten. Aktuell übernimmt Sie für unsere Laura, die in Elternzeit ist, Buchhaltung und Lohnbuchhaltung und führt außerdem die digitale Zeiterfassung ein. Sie ist also ein großer Rückhalt. Und man muss heute auch noch eine Frau finden, die einen unterstützt, wenn man ihr den verrückten Plan offenbart, eine Bäckerei zu eröffnen. Die Schwiegereltern unterstützen ebenso wie weitere Verwandte. So eine Bäckerei ist also wirklich ein Familienprojekt.



Annika Hinkelmann startete ihre Karriere in der elterlichen Backstube, merkte aber schnell, dass die Produktion nichts für sie war. Die Freude an der Arbeit im Bäckerhandwerk begann dann im Verkauf. Ihre Bedingung für die Übernahme des elterlichen Betriebs: „Nur zusammen mit meinem Bruder.“

Back Journal: Arbeitest du lieber in der Backstube oder im Verkauf?

Felix Abschlag: Ich bin Bäcker geworden, weil die Arbeit in der Backstube so viel Freude macht. Heute bin ich aber auch gerne im Verkauf und rede mit den Kunden. Der direkte Kontakt gehört zu den Stärken eines Kleinbetriebes. Deshalb bin ich, wo es zeitlich passt, mit unserem mobilen Pizzaofen auf Events präsent.

Viele wissen einfach noch nicht, wie schön der Bäckerberuf ist, und daran möchten wir gerne etwas ändern. Außerdem müssen wir es schaffen, zu den Backwaren eine Geschichte zu erzählen, die den Unterschied zum Brot aus dem Supermarkt macht. Unsere gläserne Backstube ist da nur ein Bestandteil.

Back Journal: Stand für Dich nie die Übernahme einer eingeführten Bäckerei im Raum?

Felix Abschlag: Doch, ich habe als Backstubenleiter gearbeitet mit dem Plan, später den Betrieb zu übernehmen. Das zog sich dann aber immer mehr in die Länge, und heute bin ich froh, dass wir den Betrieb genau auf uns zuschneiden konnten.

Back Journal: Wie bist du mit dem Stress der ersten Monate umgegangen? Es lief ja von Anfang an viel besser als erwartet.

Felix Abschlag: Das war zum einen ein Glücksfall, zum anderen aber auch eine große Belastung. Wir haben praktisch rund um die Uhr gearbeitet und in dieser Zeit wegen der vielen Überstunden zwei Mitarbeiter verloren. Die ersten Betriebsferien haben wir schon nach drei Monaten gemacht – es ging einfach nicht mehr, weder bei uns noch bei den Mitarbeitern. Kurz darauf haben wir dann auch von der 7-Tage auf die 6-Tage-Öffnung reduziert. Natürlich gab es Geraune im Stile von „Da ist ihm der Erfolg schon zu Kopf gestiegen“. Nach den Betriebsferien waren aber alle Kunden wieder da, und ich kann allen Kollegen in ähnlicher Situation nur dazu raten. Aktuell arbeiten wir daran, Führungskräfte aufzubauen. Das ist aber ein längerer Prozess.

Dirk Waclawek

THEMEN UND TERMINE

- **Mai:** Vorstellung der Teilnehmer
- **Juni:** Familien(betriebs)-Management / Frauen in Führungsrollen
- **Juli:** Mitarbeitergewinnung / -bindung
- **August:** Digitalisierung im Verkauf / Zukunft des Bedienenverkaufs / Mehrwert schaffen für den Kunden
- **September:** Modernisierung der Ausbildung
- **Oktober:** Welche Kennzahlen brauche ich? / Wie behalte ich die Übersicht
- **November:** Veränderungen managen / Mitarbeiter einbeziehen
- **Dezember:** Backstube zwischen Handwerk und Technisierung

DINKEL AUS ÜBERZEUGUNG – QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT



SchapfenMühle – Dinkel-Produktvielfalt

Seit über 40 Jahren beschäftigt sich die SchapfenMühle als Dinkelpionier der ersten Stunde intensiv mit dem Rohstoff Dinkel. Unsere langjährige Expertise zeigt sich im Schapfen Qualitäts-Dinkel, der in der Backstube immer sicher, planbar und wirtschaftlich einsetzbar ist. Der Einsatz von Schapfen Qualitäts-Dinkel stellt Produkte mit definierter Herkunft, hoher Reinheit und verlässlichen Backeigenschaften sicher. Dahinter steht ein ganzheitliches Qualitätskonzept, das auf einer gezielten Sortenauswahl, regionalem Vertragsanbau sowie einer konsequent getrennten Lagerung und Verarbeitung basiert. Alle eingesetzten Dinkelsorten werden in der hauseigenen Anwendungstechnik umfassend getestet und verbacken. Nur Sorten, die höchsten Anforderungen entsprechen, werden für den Schapfen Qualitäts-Dinkel ausgewählt. Das Ergebnis ist ein sorgfältig abgestimmtes Dinkelsortiment mit stabiler Verarbeitungsqualität – für maximale Sicherheit und Effizienz im Backalltag.

DINKEL- SPEZIALIST MIT KNOW-HOW

"Unser Qualitäts-Dinkel vereint Faszination, Herausforderung und Genuss in besonderer Weise: Als anspruchsvolles Getreide verlangt er viel Erfahrung, Sorgfalt und ein tiefes Verständnis in der Verarbeitung. Durch die gründliche Analyse jeder Sorte – vom Anbau über Labor- und Praxistests bis hin zum Backversuch – sowie hochwertige Verarbeitung schaffen wir die Grundlage für konstant hohe Mehqualität. Wer Dinkel richtig zu führen versteht, wird mit außergewöhnlich saftigem, aromatischem Gebäck belohnt, das ein vielschichtiges Spektrum von nussigen über fruchtige bis hin zu süßlich-malzigen Noten entfaltet – und macht ihn zu echter Leidenschaft."



Christian Zweckinger, Brotsommelier

DINKEL – WACHSTUMSTREIBER IM BROTREGAL



- ▶ Die SchapfenMühle unterstützt Bäckereien mit praxisgerechten Produktlösungen mit Dinkel
- ▶ Schapfen Qualitäts-Dinkel aus kontrolliertem Vertragsanbau bildet die Basis für ein breites Portfolio an verlässlichen Dinkelbroten und -brötchen
- ▶ Präzise definierte Rohstoffparameter sichern stabile Teige, optimale Verarbeitung und überzeugende Gebäudeigenschaften



SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21

89081 Ulm-Jungingen

info@schapfenmuehle.de

www.schapfenmuehle.de



@schapfenmuehle