



■ Alle Teilnehmer der Deutschen Meisterschaft sind erleichtert und jubeln zusammen mit den Gratulanten. Die strahlenden Gewinner Katharina Oerter und Florian Siegel mit Pokal und Urkunde.

Von Sylvia Hart

Sie sind die Elite der Bäckerjugend

Die Sieger der Deutschen Meisterschaft stehen fest: Katharina Oerter gewinnt als beste Fachverkäuferin / Florian Siegel wird zum besten Bäcker gekürt

Das Bäckerhandwerk braucht engagierte Leute wie Sie“, erklärt der Vizepräsident des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV), Wolfgang Schäfer. Bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend in Weinheim haben die 17 Teilnehmer aus neun Bundesländern alles gegeben. „Die Spannung steigt“, beschreibt Wolfgang Schäfer die Stimmung im Saal, bevor er die Entscheidung der Jury verkündet: Die Sieger heißen Katharina Oerter und Florian Siegel. Sie sind die Besten der deutschen Bäckerjugend.

Freude und Erleichterung

Katharina Oerter ist überwältigt und den Tränen nahe, als sie zur besten Bäckereifachverkäuferin gekürt wird. Sie freut sich sehr über den Sieg, sagt die 24-Jährige aus Rheinland-Pfalz nach der Verleihung. Gelernt hat sie in der Bäckerei Lenartz in Mayen. „Wir haben nicht damit gerechnet. Wir sind ganz stolz“, sagt ihre Mutter gerührt. Sie ist, wie viele Verwandte und Freunde aller Teilnehmer, zur Unterstützung mit ihrer Tochter nach Weinheim gereist.

Florian Siegel ist überrascht von seinem Sieg: „Ich habe gar nicht damit gerechnet auf die Siegestreppe zu kommen“, freut

er sich. Der Landessieger aus Baden-Württemberg hat seine Ausbildung zum Bäcker im Café Frisch in Heidelberg abgeschlossen. Beide Sieger haben die Jury mit ihren Schaustücken zum Thema „Backen ist Kunst“ überzeugt.

Wolfgang Schäfer würdigt das ehrenamtliche Engagement der zwölf Jurymitglieder aus dem gesamten Bundesgebiet und betont: „Die Elite im deutschen Bäckerhandwerk ist in diesem Jahr weiblich.“ Mit 15 weiblichen von insgesamt 17 Wettbewerbsteilnehmern sei das bislang noch nicht vorgekommen.

„Es gibt keine Verlierer“, erklärt der Jury-Vorsitzende Wolfgang Schäfer. Die Teilnehmer sind als Landessieger angereist und in den Wettbewerb gestartet und „gehören zur Spitze des deutschen Bäckerhandwerks im Jahr 2015“. Er ist sicher, dass ihm so „einfach nicht bang um die Zukunft im deutschen Bäckerhandwerk“ wird. Wolfgang

Schäfer hebt die „sehr hohe Leistungsdichte“ aller Teilnehmer hervor, da in diesem Jahr die Differenz zwischen dem Erst- und Zweitplatzierten bei nur 0,4 Punkten liegt.

„Das zeigt, dass wir hervorragende, leistungsbereite junge Menschen haben, die gezeigt haben, dass sie auf den Punkt ihre Leistung abrufen können“, so der Vizepräsident des Zentralverbandes zu den Leistungen der Teilnehmer. „Ich finde es klasse, dass die jungen Leute soviel Engagement zeigen“, meint Heike Stolz von der Bäckerei Stolz in Aldenhoven. Sie ist mit Jacqueline Derichs angereist.

Im Wettbewerb der Bäcker belegt Jacqueline Derichs, Landessiegerin aus Nordrhein-Westfalen den zweiten Platz, gefolgt von Tabita Meyer aus Sachsen.

Bei den Bäckereifachverkäuferinnen geht der zweite Platz an die bayerische Landessiegerin Irmgard Demberger. Merle Wenzlaff aus Niedersachsen belegt Platz drei.

Seit fast 60 Jahren messen sich die besten Bäckergesellen sowie die Bäckereifachverkäuferinnen eines Abschlussjahrgangs im bundesweiten Wettbewerb. Die Landessieger jedes Bundeslandes qualifizieren sich durch entsprechende Punktzahl für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend. Der Wettbewerb findet jedes Jahr im November an der Bundesakademie in Weinheim statt.

„Es gibt keine Verlierer“

Die Sieger beider Wettbewerbe gewinnen Fortbildungsgutscheine des ZV im Wert von jeweils 3000 Euro. Diese können für Weiterbildungen wie einen Meisterkurs oder eine Ausbildung zur Verkaufsleiterin genutzt werden.

Florian Siegel und Jacqueline Derichs werden im nächsten UIBC International Championship of Young Bakers 2017 teilnehmen und Deutschland vertreten. Bis dahin werden sie in der Akademie in Weinheim regelmäßig trainiert.

Die Erst-, Zweit- und Drittplatzierten beider Wettbewerbe werden in die Begabtenförderung des Deutschen Handwerks aufgenommen und erhalten Stipendien für ihre Weiterbildung, Preise von der Wiesheu Stiftung und jeweils einen Gutschein der Bäckerfachvereine.

Auch dieses Jahr gibt es ein Online-Voting, bei dem Facebook-Nutzer mit einem Like ihre Stimme zu den Schaustücken der Teilnehmer abgeben. Insgesamt 70.000 User hat die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks nach Angaben von Bernd Kütscher erreicht. Davon haben 3500 mit ihren Likes über die Schaustücke abgestimmt.

Lukas Ruppert und Merle Wenzlaff entscheiden das Voting für sich. Der 19-Jährige aus Bayern überzeugt mit seinem Schaustück 605 User. Die niedersächsische Landessiegerin erhält für ihren Frühstücksteller 349 Likes.

„Das Bäckerhandwerk braucht engagierte und qualifizierte Fachleute wie Sie“, wendet sich Bernd Kütscher, der Leiter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk an den Berufsnachwuchs. Sein Appell an sie: „Starten Sie richtig durch.“



Sie belegen die Plätze eins bis drei und freuen sich mit ihren Gratulanten (von links): Wolfgang Schäfer, Tabita Meyer, Jacqueline Derichs, Florian Siegel, Katharina Oerter, Irmgard Demberger, Merle Wenzlaff und Bernd Kütscher. Fotos: Hart