

41. Internationaler Leistungswettbewerb der Bäckerjugend (ILWB) 19. - 22. Sept. 2011

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Gorxheimer Talstr. 23, 69469 Weinheim, Deutschland



Kurz-Information zur Europameisterschaft der Bäckerjugend (Offizielle Wettbewerbsbezeichnung siehe oben)

1. Wettbewerb

Der Wettbewerb findet in diesem Jahr **zum 41. Mal** statt und dient der Eliteförderung im europäischen Bäckerhandwerk. Die erste Meisterschaft war 1971 in Berlin, die letzte 2010 in Bern/Schweiz. In Weinheim wurde er bereits sieben Mal ausgetragen, zuletzt 2002. Träger des Wettbewerbs ist der **Bäcker-Weltverband UIB** (Union Internationale de la Boulangerie-Pâtisserie).

2. Teilnehmer

Die **acht teilnehmenden Länder** in diesem Jahr sind, in alphabetischer Reihenfolge: Dänemark, Deutschland, Frankreich, Italien, Niederlande, Österreich, Schweden und Schweiz. Aus jedem Land treten jeweils **zwei Bäcker/innen** an.

Teilnehmer müssen nach dem 01.07.1988 geboren sein und im letzten Jahr ihre Lehrabschlussprüfung als Bäcker absolviert haben. Für die Europameisterschaften haben sie sich im Vorfeld **auf nationaler Ebene qualifiziert**. Beide Teilnehmer eines Landes arbeiten als Team, stellen jedoch eigene Gebäcke her und werden getrennt bewertet.

Für Deutschland treten **Felix Remmele aus Baden-Württemberg und Marc Mundri aus Nordrhein-Westfalen** an. Beide sind 22 Jahre alt. Die Qualifikation erfolgte auf der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend 2010 in Weinheim. Felix Remmele ist amtierender Deutscher Meister, Marc Mundri Vizemeister. Beide leben seit mehreren Wochen im Weinheimer Waldschloss (Sitz der Akademie), um sich optimal auf den Wettbewerb vorzubereiten. Trainiert wurden Sie u.a. von den Mitgliedern der **Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft**.

3. Wettbewerbszeiten

Die Backwettbewerbe zur Europameisterschaft erfolgen in drei Einheiten: Drei Länder starten am Dienstag vormittag von 7 – 12 Uhr, drei weitere Länder am Dienstag nachmittag von 13 – 18 Uhr und zwei Länder am Mittwoch vormittag von 7 – 12 Uhr. Welches Land wann startet, wird am Montag nachmittag ausgelost.

4. Wettbewerbskriterien und Jury

Während der nur **5-stündigen Wettbewerbszeit** sind passend zum diesjährigen **Wettbewerbsthema "Zirkus"** verschiedene Brote, Brötchen, Hefesüßgebäcke, Plundergebäcke sowie ein gebackenes Schaustück herzustellen und im Anschluss zu präsentieren.

Alle Gebäcke werden von einer **Fachjury** bewertet, die aus Bäckerfachleuten aller teilnehmenden Länder besteht. Das eigene Land darf dabei nicht bewertet werden. Kriterien für die Bewertung sind: Kreativität, Ausführung, Hygiene/Ordnung sowie Geschmack der Produkte. Alle Gebäcke bis auf das Schaustück werden hierzu verkostet.

Für Deutschland wirkt der **Kapitän der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft** Siegfried Brenneis in der Jury mit. Als Jurypräsident übernimmt Wolfgang Schäfer, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses und Mitglied des Präsidium des Bäckerhandwerks die Gesamtleitung des Wettbewerbs.

5. Rahmenprogramm

Für nicht unmittelbar im Wettbewerb stehende Teams wird ein Rahmenprogramm organisiert, das den internationalen Gästen einen Eindruck von Deutschland vermitteln soll. Unter anderem ist eine Stadtbesichtigung in Weinheim und ein Ausflug ins nahe Heidelberg vorgesehen.

Am Mittwoch nachmittag empfängt der Oberbürgermeister der Stadt Weinheim zudem alle Teilnehmer, Jurymitglieder und Begleitpersonen im **historischen Ratssaal** der Stadt Weinheim im **Schloss**.

6. Siegerehrung und Preise

Die Siegerehrung am Donnerstag, 22. September um 10 Uhr erfolgt durch Peter Becker, **Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks** und zugleich **Präsident des Bäcker-Weltverbandes UIB**.

Neben dem 1. – 3. Sieger werden Kategorie-Sieger für die einzelnen Gebäckgruppen prämiert, ferner ein Mannschaftspreis für das beste Team und ein gesonderter Preis für die kreativste Leistung im Wettbewerb.

Für Rückfragen:

Bernd Kütscher, Direktor der Akademie
kuetscher@akademie-weinheim.de