



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

2. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Wettbewerbsbedingungen und Anmeldeformular

1. Organisation und Teilnahme

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sucht nach dem Jahr 2009 jetzt zum zweiten Mal **die besten Bäckermeister/innen Deutschlands**. Mit der Organisation des Wettbewerbs ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim beauftragt, in Kooperation mit den weiteren Fachschulen im ADB-Verbund.

Teilnahmeberechtigt sind **alle Bäckermeister/innen**, die zum Anmeldeschluss (2. April 2012) im deutschen Bäckerhandwerk selbständig tätig oder angestellt beschäftigt sind. Der jeweilige Betrieb muss Mitglied einer Bäckerinnung und diese einem Landesinnungsverband angeschlossen sein.

Backen ist Teamleistung. Teilnahmeberechtigt sind daher **Teams mit je 2 Bäckermeistern**. Es ist freigestellt, ob diese aus dem gleichen oder zwei verschiedenen Betrieben des deutschen Bäckerhandwerks kommen, sofern bei beiden Teilnehmern die o.g. Kriterien erfüllt werden.



Fotos: Links die Siegerehrung bei der 1. Deutschen Meisterschaft 2009. Alle Teilnehmer haben von diesem Wettbewerb sehr profitiert, unabhängig von der Platzierung. Denn schon die Teilnahme an einer Deutschen Meisterschaft wurde von deren Regionalmedien gefeiert. Rechts die Sieger 2009, Rene Krause (Dresden) und Alexander Schellenberger (Aue/Erzgebirge).

2. Wettbewerbsthema und Ablauf

Das Wettbewerbsthema der Deutschen Meisterschaft lautet sowohl bei den Vorentscheiden als auch im Finale auf der iba 2012: „**Deutsche Brotkultur**“. Die genaue Umsetzung des Themas bleibt der Kreativität der teilnehmenden Teams vorbehalten.

Die Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft 2012 muss schriftlich oder per Fax mit dem beigefügten Formblatt erfolgen. Dieses muss **spätestens am 2. April 2012** eingehen bei:

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Im Waldschloss / Gorbheimer Talstr. 23
69469 Weinheim

Die Anmeldung ist auch per E-Mail an info@akademie-weinheim.de (mit eingescanntem, unterschriebenen Anmeldeformular) oder per Fax an 06201 - 182579 möglich.

Alle angemeldeten Teams werden von der Akademie zu einem von mehreren Vorentscheiden eingeladen. Diese werden an verschiedenen ADB-Fachschulen durchgeführt. Termin hierfür wird **ein Sonntag im Juni 2012** sein, mit Anreise am Samstagnachmittag.

Die insgesamt 4 besten Teams der Vorentscheide werden als Finalisten zur iba 2012 nach München eingeladen, zudem das beste zweitplatzierte Team aller Vorentscheide als Reserveteam. Auf der Messe findet das Finale der Deutschen Meisterschaft **am Mittwoch, 19. September 2012** in offen einsehbaren Backstuben statt, begleitet von der Aufmerksamkeit vieler Besucher und Medien. Es gewinnt das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl. Sowohl bei den Vorentscheiden als auch beim Finale auf der iba gelten folgende Zeiten:

| | |
|--|-------------|
| Wettbewerbszeit (Herstellung der Gebäcke) | 7,0 Stunden |
| Präsentationszeit (Präsentation der Gebäcke) | 0,5 Stunden |

3. Arbeitsmappe

Alle Teams haben im Vorfeld der Wettbewerbe eine Arbeitsmappe zu erstellen und spätestens 3 Wochen vor dem Vorentscheid bzw. vor dem Finale an eine von der Akademie genannte Adresse zu übersenden. Die Mappe dient als Grundlage für den Rohstoffeinkauf, als Information für die Pressearbeit, aber auch als Entscheidungshilfe für die Jury. Die Arbeitsmappe muss folgende Punkte beinhalten:

- a) Eigendarstellung der Teilnehmer (Namen, Fotos, Betriebe, zuständige Innung, Angaben zum Werdegang, Kopie Meisterbrief) auf einem herausnehmbaren DIN A4-Blatt. Diese Angaben dienen der Überprüfung der Teilnahmevoraussetzungen sowie für die Pressearbeit des Veranstalters. Die Mappe wird der Jury übergeben, jedoch zuvor neutralisiert, so dass Name und Herkunft der Teilnehmer beim Wettbewerb keine Rolle spielen.
- b) Alle Rezepte, die das Team verwendet*
- c) Aufstellung aller verwendeten Rohstoffe aus der Rohstoffliste (siehe Seite 5), die vom Team verwendet werden. Nach dieser Aufstellung werden Rohstoffe vom Veranstalter bestellt.

* Weil die Arbeitsmappe während des Wettbewerbs der Jury vorliegt, sollten Teilnehmer im Wettbewerb benötigte Rezepte nochmals separat mitbringen, z.B. als Kopie der Mappe.

4. Geforderte Gebäcke

Beim Wettbewerb werden von den Teams Gebäcke aus folgenden Kategorien gefordert:

a) Brote

Verschiedene Brote (darunter zwingend auch Brote mit Sauerteig) mit Zutaten nach Wahl aus der Rohstoffliste, siehe Anlage. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt. Gesamtmehlmenge maximal 20 kg.

b) Kleingebäcke

Kleingebäcke mit Zutaten nach Wahl aus der Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt. Gesamtmehlmenge maximal 8 kg.

c) Hefefeinteig-Gebäcke

Hefefeinteig-Gebäcke mit Zutaten nach Wahl aus der Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt. Gesamtmehlmenge maximal 5 kg.

d) Plunder- oder Blätterteiggebäcke

Plundergebäcke aus dem eigenen Hefefeinteig (Punkt c), alternativ Plunder- oder Blätterteiggebäcke mit Zutaten nach Wahl aus der Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt. Gesamtmehlmenge maximal 2 kg.

e) Gebackenes Schaustück zum Thema

Es stehen die Rohstoffe aus der Rohstoffliste zur Verfügung. Das Schaustück muss komplett essbar und genießbar sein und neben weiteren Gebäcken auf den zur Verfügung gestellten Präsentationstisch passen. Im Übrigen ist die Gestaltung freigestellt.

Für die Herstellung stehen alle Rohstoffe aus der beigefügten Rohstoffliste (Seite 5) zur Verfügung, sofern diese in der Arbeitsmappe (Punkt 3) angegeben wurden. Darüber hinaus können eigene Rohstoffe (z.B. besondere Schüttflüssigkeiten wie Bier oder Wein, spezielle Getreide oder Saaten oder Gewürze, weitere Früchte) mitgebracht werden. Nicht erlaubt ist dabei das Mitbringen von Backmitteln und/oder Convenience-Produkten.

Gebäcke auf den Vorentscheidungen und beim Finale müssen nicht identisch sein, d.h. die Sieger der Vorentscheidungen können bis zum Finale neue Rezeptideen entwickeln und umsetzen.

5. Arbeitsmaterialien

Beim Wettbewerb stehen zur Verfügung: Teigknetmaschine, Etagenbackofen, Gärschrank, Abziehapparat, Rühr- und Anschlagmaschine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine (30er Pressen), Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Gaskocher, Temperiergerät, Spülmaschine, Handwaschbecken, Spüle, außerdem Stickenwagen, Regale, Brotwagen, Holztisch, Edeltahltisch und bäckereiübliches Werkzeug. Zudem verschiedene Backformen und Bleche. Eigenes Werkzeug, eigene Backformen etc. können mitgebracht werden.

Für die Präsentation der Wettbewerbsarbeiten steht beim Finale auf der iba eine ebene **Tischfläche von 2,20 m x 1,10 m** zur Verfügung, die mit BÄRO-Licht beleuchtet wird. Präsentationsflächen bei den Vorentscheidungen können hiervon etwas abweichen. Unterbauten, Dekostoffe, Präsentationskörbe, Produktschilder, Aufbauten und andere Dekorationen für die Präsentation sind von den Teams mitzubringen. Die Präsentation bei der iba muss von allen Tischseiten einsehbar sein. Die Gesamtpräsentation darf eine Höhe von max. 1,50 m über der Tischfläche nicht überschreiten.

6. Bewertung

Die Bewertung der Leistungen erfolgt durch eine vom Veranstalter bestellte Jury - beim Finale sind dies Mitglieder der Deutschen Bäckernationalmannschaft - nach folgendem Bewertungsschlüssel:

| | |
|--|-----------|
| a) Hygiene, öffentl. Erscheinung, Kleidung, Arbeitsweise | 10 Punkte |
| b) Bewertung der Brote | 15 Punkte |
| c) Bewertung der Kleingebäcke | 15 Punkte |
| d) Bewertung der Hefefeinteig-Gebäcke | 15 Punkte |
| e) Bewertung der Plunder-/Blätterteiggebäcke | 15 Punkte |
| f) Bewertung Schaustück | 15 Punkte |
| g) Präsentation der Gebäcke | 15 Punkte |

Kriterien für die Bewertung sind bei den unter b) bis e) genannten Punkten Optik, Kreativität, Vielfalt sowie die sensorische Qualität. Hierzu werden einzelne Produkte von der Jury angeschnitten, geprüft und verkostet. Entsprechende Gebäckmuster sind von den Teams auf Anforderung bereit zu stellen. Das gebackene Schaustück unter f) muss komplett essbar und genießbar sein (kein Salzteig, keine eingebackenen Drähte o.ä.), wird aber nicht geschmacklich bewertet. Kriterien für die Bewertung sind hier: Schwierigkeitsgrad, Kreativität und Optik. Die Präsentation unter g) wird nach Kreativität und Optik bewertet.

7. Preise

Alle Finalisten erhalten Pokale und Medaillen mit Platzierungsangabe. Beide Mitglieder des Siegerteams sind **Deutsche Meister des Bäckerhandwerks 2012** und dürfen mit dieser Bezeichnung werben. Sie werden zudem vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in die **Deutsche Bäcker-Nationalmannschaft** berufen.

8. Sonstige Bedingungen

Der Wettbewerb ist personenbezogen, d.h. alle Teilnehmer treten im eigenen Namen an, nicht im Namen eines Betriebes. Deren Herkunftsbetriebe dürfen jedoch siegreiche Personen herausstellen und unter Hinweis auf den Wettbewerb werben, sofern diese damit einverstanden sind. Während des Wettbewerbs sowie zur Siegerehrung ist Berufsbekleidung mit Kopfbedeckung zu tragen. Die Bekleidung darf keinerlei Firmenwerbung enthalten, kann jedoch mit einem Team-Namen, dem Namen der Teilnehmer o.ä. beschriftet sein.

Die vom Veranstalter eingesetzte Jury entscheidet über Punktvergabe und Platzierungen. Sie behält sich vor, bei Bedarf von Wettbewerbsbedingungen abzuweichen, weitere Kriterien festzulegen oder bestehende Bedingungen näher zu definieren. Entscheidungen der Jury sind generell unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Im Umfeld des Wettbewerbs werden Fotos und voraussichtlich auch **Film- u. Fernsehaufnahmen** von Teilnehmer/innen und deren Arbeiten gemacht. Derlei Aufnahmen sowie Angaben zur Person (Name, Alter, Herkunft, Betrieb) können vom Zentralverband und von der Akademie veröffentlicht werden. Honoraransprüche entstehen hieraus nicht. Die entsprechenden Rechte werden an den Veranstalter abgetreten.

Alle Teilnehmer/innen erklären sich mit der Anmeldung zum Wettbewerb mit diesen Wettbewerbsbedingungen einverstanden. Sofern zur Auslegung Fragen auftreten, können diese per E-Mail an info@akademie-weinheim.de gestellt werden.

Liste der beim Wettbewerb bereitstehenden Rohstoffe (Rohstoffliste)

Getreidemahlerzeugnisse

Weizenmehl Type 550, Weizenmehl Type 1050, Roggenmehl Type 1150, Weizenschrot (mittel), Weizenschrot (fein), Roggenschrot (grob), Roggenschrot (fein), Haferflocken, Dinkelmehl Type 630, Dinkelschrot, Dinkelflocken, Kartoffelstärke, Weizenpuder

Saaten

Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn, Leinsamen, Kürbiskerne

Früchte

(frisch:) Bananen, Trauben grün, Trauben blau, Äpfel, Kiwi, Orangen. (Konserven:) Pfirsiche, Birnen, Babybananas, Aprikosen, Birnen, Sauerkirschen, Kaiserkirschen, Mandarinen, Dunstapfelstücke, (sonstige:) Sultaninen

Aromen, Alkohol und Gewürze

Vanille, Zitrone, Erdbeer, Mocca, Williams, Kirschwasser, Amaretto, Grand Marnier, Rum, Kümmel ganz, Zimt

Füllungen

Weil der Geschmack bewertet wird, werden eigene Füllungen aus den verfügbaren Grundrohstoffen empfohlen. Wegen der knappen Wettbewerbszeit stehen jedoch auch Füllungen zum Anrühren bereit: Mohnfüllung, Nussfüllung, Franchipan, Kaltkrem

Molkereiprodukte und Fette

H-Milch, Quark, Joghurt, Butter, Buttermilch, Sahne, Emmentaler gerieben, Backmargarine weich, Ziehmargarine, Sonnenblumenöl, Olivenöl

Konfitüren, Gelees

Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Kirsch, Mehrfrucht

Zucker, Schokoladen etc.

Zucker, Puderzucker, Süßer Schnee, Hagelzucker, Fondant, Kuvertüre Bitter/Vollmilch/Weiß, Schokotropfen Bitter/Vollmilch/Weiß, Glucose

Mandeln, Nüsse etc.

Marzipanrohmasse, Marzipan angewirkt, Mandeln geschält/gehobelt/gestiftet/gehackt, Haselnüsse ganz/gehackt, Kokosraspeln, Walnuskerne, Nuss-Nougat, Krokant

Sonstiges:

Grundsauerteig TA 200, Hefe, Salz, Brezelsalz, Backpulver, Tortenguss-Pulver, Malzbackmittel für Kleingebäcke, frische Eier, Vollei pasteurisiert, Vanillekrempulver zum Kochen, Blattgelatine, Kakaopulver, Kaltsaftbinder, Flüssigmalz, Röstzwiebeln, Schinkenwürfel, Kartoffelflocken, Lebensmittelfarben (rot, grün, gelb, blau), Vitalkleber

Die von den Teams in ihrer Arbeitsmappe genannten Rohstoffe aus der o.g. Liste (siehe Punkt 3) werden in guter Qualität von der BÄKO geliefert und beim Wettbewerb bereit gestellt. Auf besondere Rohstoffwünsche, z.B. bestimmte Marken, kann aus Gleichheitsgründen nicht eingegangen werden.

Darüber hinaus können eigene Rohstoffe (z.B. besondere Schüttflüssigkeiten wie Bier oder Wein, spezielle Getreide oder Saaten oder Gewürze, weitere Früchte) mitgebracht werden. Nicht erlaubt ist dabei das Mitbringen von Backmitteln und/oder Convenienceprodukten.

Die Liste der zusätzlich zugelassenen Rohstoffe wird allen Teams vor dem Wettbewerb öffentlich bekannt gegeben, so dass hinsichtlich der Rohstoffe gleiche Bedingungen herrschen.

an Fax-Nr. 06201 - 182579
oder per Post oder E-Mail, siehe Seite 2



Anmeldung

Hiermit melden wir uns als Team für die 2. Deutsche Meisterschaft des Bäckerhandwerks 2012 an. Die Wettbewerbsbedingungen kennen wir und erkennen diese an. Insbesondere erklären wir, die Teilnahmevoraussetzungen zu erfüllen. Beim Finale am 19. September 2012 in München werden wir im Falle der Qualifikation teilnehmen. Folgende Vorentscheid-Termine wären für uns **nicht** möglich. Hinweis: Damit wir die angemeldeten Teams gleichmäßig und möglichst heimatnah einteilen können, kreuzen Sie hier bitte nur jene Sperrtermine an, die für Sie absolut unmöglich sind. Ansonsten bitte nichts ankreuzen.

Sperrtermine: 3. Juni 2012 10. Juni 2012 17. Juni 2012 24. Juni 2012

Bitte gut leserlich ausfüllen, idealerweise mit Druckbuchstaben:

Teammitglied 1, zugleich erster Ansprechpartner für das Team:

Name:

Adresse:

E-Mail-Adresse:

Telefonnummer, gut erreichbar:

Innungsbetrieb (Name, PLZ und Ort):

Teammitglied 2:

Name:

Adresse:

E-Mail-Adresse:

Telefonnummer, gut erreichbar:

Innungsbetrieb (Name, PLZ und Ort):

Unterschriften beider Teilnehmer: _____