



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

5. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

am 25.10.2023 auf der iba 2023 in München

Wettbewerbsbedingungen

1. Teilnahme

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sucht nach den Jahren 2009, 2012, 2015 und 2018 jetzt zum fünften Mal **die besten Bäckermeister/innen Deutschlands**. Mit der Organisation des Wettbewerbs ist die Bundesakademie Weinheim beauftragt, in Kooperation mit den weiteren Fachschulen im ADB-Verbund.

Teilnahmeberechtigt sind **alle Bäckermeister/innen**, die zum Anmeldeschluss (30. April 2023) im deutschen Bäckerhandwerk selbständig tätig oder angestellt beschäftigt sind. Der jeweilige Betrieb muss dabei Bestandteil der Organisation des Bäckerhandwerks sein, z.B. Mitglied der Innung.

Backen ist Teamleistung. Teilnahmeberechtigt sind daher **Teams mit je 2 Bäckermeister/innen**. 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 4. Deutschen Meisterschaft 2018. Rechts die Sieger bei der 3. Deutschen Meisterschaft 2015. Alle Teilnehmer haben von diesen Wettbewerben sehr profitiert, unabhängig von der Platzierung. Denn schon die Teilnahme an einer Deutschen Meisterschaft wird von deren Regionalmedien gerne gefeiert.

2. Wettbewerbsthema und Ablauf

Das Wettbewerbsthema der Deutschen Meisterschaft lautet sowohl bei den Vorentscheiden als auch im Finale auf der iba 2023: „**Gemeinschaft**“. Die genaue Umsetzung des Themas bleibt der Kreativität der teilnehmenden Teams vorbehalten.

Die Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft 2023 muss schriftlich, per Fax oder per E-Mail mit dem beigefügten Formblatt erfolgen. Dieses muss **spätestens am 30. April 2023** eingehen bei:

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Im Waldschloss / Gorbheimer Talstr. 23
69469 Weinheim
Fax: 06201 - 182579
E-Mail: info@akademie-weinheim.de

Alle angemeldeten Teams werden zu einem Vorentscheid eingeladen, die an verschiedenen ADB-Fachschulen durchgeführt werden. Der Termin hierfür wird im **Juni oder Juli 2023** sein.

Die insgesamt 4 besten Teams der Vorentscheide werden als Finalisten zur iba 2023 nach München eingeladen. Auch wird das fünftbeste Team eingeladen, das aber nur zum Einsatz kommt, wenn ein Finalteam nicht antreten kann. Auf der Messe findet das Finale der Deutschen Meisterschaft am **Mittwoch, 25. Oktober 2023** 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:

Zeitplan des Wettbewerbs beim Finale:

Am Vortag	
Einweisung an Maschinen und Öfen	17:00 – 17:30 Uhr
1,5 Stunde Vorbereitungszeit (Abwiegen usw.)	17:30 – 19:00 Uhr

Wettbewerbstag	
Herstellung der Gebäcke	08:00 – 15:00 Uhr

Dekoration des Präsentationstisches mit den Backwaren und dem Schaustück	15:00 – 15:30 Uhr
--	-------------------

Während des Wettbewerbs finden zwei Produktbewertungen statt:

1. Bewertung	
Plunder-/Blätterteig und Kleingebäcke	13:00 Uhr

2. Bewertung	
Brot, Hefefeinteig und Schaustück	15:30 Uhr

In der Vorbereitungszeit darf nichts gebacken werden, die Öfen sind aus. Das Abwiegen von Rohstoffen sowie die Herstellung von Teigen sind möglich.

3. Arbeitsmappe

Alle Teams haben im Vorfeld der Wettbewerbe eine Arbeitsmappe zu erstellen und ca. 3 Wochen vor dem Vorentscheid bzw. vor dem Finale zu übersenden. Die Mappe dient als Information für die Pressearbeit, als Entscheidungshilfe für die Jury und als Grundlage für den Rohstoffeinkauf. Hierbei ist zu beachten, dass ihnen für den Vorentscheid und das Finale die gleichen Rohstoffe zur Verfügung stehen. 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.

Die Arbeitsmappe dient der Jury zur Orientierung und wird nicht bewertet.

* Weil die Arbeitsmappe während des Wettbewerbs der Jury vorliegt, sollten die 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 den 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 15 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

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 die Rohstoffe aus der beigefügten Rohstoffliste (Seite 6) zur Verfügung, sofern diese in der Arbeitsmappe (Punkt 3) angegeben wurden. Darüber hinaus können eigene Rohstoffe zugelassen und mitgebracht werden. Die Liste der zusätzlich zugelassenen Rohstoffe wird allen Teams vor dem Wettbewerb öffentlich bekannt gegeben, so dass hinsichtlich der Rohstoffe gleiche Bedingungen herrschen.

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, Etagenbacköfen, Gärschrank, Abziehapparat, Rühr- und Anschlagmaschine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine (30er Pressen), Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Induktionskochfeld, Temperiergerät, Spülmaschine, Handwaschbecken, Spüle, außerdem Stikkenwagen, Regale, Brotwagen, Holztisch, Edelstahltisch 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 1,40 m x 1,40 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. Eine einseitige Rückwand ist daher nicht erlaubt. Die Gesamtpräsentation darf eine Höhe von max. 1,50 m über der Tischfläche nicht überschreiten.

6. Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbsleistungen erfolgt nachfolgendem Bewertungsschlüssel durch die Mitglieder der Bäcker-Nationalmannschaft:

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 identischen Kriterien wie das Schaustück bewertet.

7. Preise

Alle Teilnehmer erhalten eine Medaille und eine Urkunde für Ihre Teilnahme. Die Mitglieder der 3 besten Teams erhalten zusätzlich je einen Pokal und eine Siegerurkunde, auf denen die erreichte Platzierung sichtbar ist.

Beide Mitglieder des Siegerteams sind **Deutsche Meister der Bäckermeister 2023** und dürfen mit dieser Bezeichnung werben. Sie werden vom Zentralverband des Deutschen Bäckerverbands 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.

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 gesamten 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 veröffentlicht werden. Honoraransprüche entstehen hieraus nicht. Alle Rechte werden an den Veranstalter abgetreten.

Alle Teilnehmer/innen erklären sich mit der Anmeldung zum Wettbewerb mit diesen Wettbewerbsbedingungen einverstanden. Sofern 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, Dinkelmehl Type 630, Kartoffelstärke, Weizenstärke

Saaten

Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn, Chiasamen, Kürbiskerne

Aromen und Gewürze

Vanille, Zitrone, Zimt

Molkereiprodukte und Fette

H-Milch, Quark, Butter, Sahne, Emmentaler gerieben, Backmargarine, Tourierbutter

Konfitüren, Gelees

Aprikose, Mehrfrucht

Zucker, Schokoladen etc.

Zucker, Hagelzucker, Fondant, Modellierfondant, Kuvertüre dunkel/weiß

Mandeln, Nüsse etc.

Marzipanrohmasse, Marzipan angewirkt, Haselnüsse ganz/gehackt, Nuss-Nougat

Sonstiges:

Grundsauerteig TA 180, Hefe, Salz, Brezelsalz, Backpulver, Malzbackmittel für Kleingebäcke, frische Eier, Vollei pasteurisiert, Vanillekrepmpulver zum Kochen, Blattgelatine, Kakao, Vitalkleber, Glukose, Isomalt.

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 bereitgestellt. Auf besondere Rohstoffwünsche, z.B. bestimmte Marken, kann aus Gleichheitsgründen nicht eingegangen werden.

Den Teams ist es erlaubt weitere Rohstoffe zum Wettbewerb mitzubringen (auf eigene Rechnung). Im Fall von Mehl dürfen jedoch nur maximal 5 kg Mehl mitgebracht werden. Der Rest des Mehls muss von dem bereitgestellten Mehl stammen.

Alle mitgebrachten Rohstoffe der Teilnehmer müssen vor dem Wettbewerb **schriftlich in der Mappe mitgeteilt** und von dem Jurypräsidenten genehmigt werden. Rohstoffe, welche nicht genehmigt wurden, dürfen nicht am Wettbewerb eingesetzt werden.

Alle Instrumente, Werkzeuge, Rohstoffe etc., die von den Kandidaten mitgebracht werden, müssen der Jury **vor Beginn des Wettbewerbs** gezeigt und bei Bedarf erklärt werden.

Nicht erlaubt ist das Mitbringen von fertigen Teigen, mit Ausnahme von Teigen, die als Starterkultur dienen.

Anmeldung

5. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister 2023

Hiermit melden wir uns als Team für die 5. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister an, die am **Mittwoch, den 25. Oktober 2023 in München** stattfindet. Die Wettbewerbsbedingungen erkennen wir an. Insbesondere erklären wir, die Teilnahmevoraussetzungen zu erfüllen. Wir erklären uns bereit, an einem Vorentscheid im Juni oder Juli 2023 sowie im Falle der Qualifikation beim Finale in München teilzunehmen.

Am Wettbewerb nehmen teil: *(Bitte gut leserlich ausfüllen, idealerweise mit Druckbuchstaben)*

Teammitglied 1 (Ansprechpartner*in für das Team):

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail-Adresse: _____

Telefonnummer, gut erreichbar: _____

Innungsbetrieb (Name, PLZ und Ort): _____

Unterschrift: _____

Teammitglied 2:

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail-Adresse: _____

Telefonnummer, gut erreichbar: _____

Innungsbetrieb (Name, PLZ und Ort): _____

Unterschrift: _____

Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular bis
30. April 2023 per Mail an
info@akademie-weinheim.de