



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

## 6. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

am 20.05.2025 auf der iba 2025 in Düsseldorf

### Wettbewerbsbedingungen

#### 1. Teilnahme

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sucht nach den Jahren 2009, 2012, 2015, 2018 und 2023 jetzt zum sechsten 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 (31. Dezember 2024) im deutschen Bäckerhandwerk selbstständig 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 5. Deutschen Meisterschaft 2023. 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 2025: „**Leidenschaft**“. Die genaue Umsetzung des Themas bleibt der Kreativität der teilnehmenden Teams vorbehalten.

Die Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft 2025 muss schriftlich, per Fax oder per E-Mail mit dem beigefügten Formblatt erfolgen. Dieses muss **spätestens am 31. Dezember 2024** eingehen bei:

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

Insgesamt können **6 Teams** teilnehmen, die nach dem Eingangsdatum der Anmeldung ausgewählt werden. Für diese 6 Teams gibt es einen Vorentscheid, der vom 14. Bis 16. März 2025 an der ADB-West in Olpe stattfindet.

Die 3 besten Teams der Vorentscheide werden dann als Finalisten zur iba 2025 nach Düsseldorf eingeladen. Auch wird das viertbeste 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, 20. Mai 2025** 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:

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 6), 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, Edeltisch 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 2025** 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](mailto:info@akademie-weinheim.de) gestellt werden.

### **9. Liste der beim Wettbewerb bereitstehenden Rohstoffe (Rohstoffliste)**

<b>Getreidemahlerzeugnisse</b>	<b>benötigte Menge</b>	<b>Zucker, Schokoladen etc.</b>	<b>benötigte Menge</b>
Weizenmehl Type 550		Hagelzucker	
Weizenmehl Type 1050		Fondant	
Roggenmehl Type 1150		Modellierfondant	
Dinkelmehl Type 630		Kuvertüre weiß	
Kartoffelstärke		Kuvertüre dunkel	
Maisstärke			
Weizenstärke		<b>Mandeln, Nüsse etc.</b>	
		Marzipanrohmasse	
<b>Saaten</b>		Marzipan angewirkt	
Sonnenblumenkerne		Haselnüsse ganz/gehackt	
Sesam		Nuss-Nougat	
Mohn			
Chiasamen		<b>Sonstiges</b>	
Kürbiskerne		Hefe	
		Salz	
<b>Aromen und Gewürze</b>		Brezelsalz	
Vanille		Backpulver	
Zitrone		Malzbackmittel für Kleingebäcke	
Zimt		frische Eier	
		Vollei pasteurisiert	
<b>Molkereiprodukte und Fette</b>		Blattgelatine	
H-Milch		Kakao	
Quark		Vitalkleber	
Butter		Glukose	
Sahne		Isomalt	
Emmentaler gerieben			
Backmargarine		<b>Konfitüren, Gelees</b>	
Tourierbutter		Aprikose	
		Mehrfrucht	

Die von den Teams in ihrer Arbeitsmappe genannten Rohstoffe aus der vorherigen 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. **Monokomponenten** dürfen vorportioniert mitgebracht 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

### 6. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister 2025

Hiermit melden wir uns als Team für die 6. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister an, die am **Mittwoch, den 20. Mai 2025 in Düsseldorf** stattfindet. Die Wettbewerbsbedingungen erkennen wir an. Insbesondere erklären wir, die Teilnahmevoraussetzungen zu erfüllen. Wir erklären uns bereit, an dem **Vorentscheid in Olpe (14. bis 16. März 2025)** sowie im Falle der Qualifikation beim **Finale in Düsseldorf (19. und 20. Mai 2025)** 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 zum  
31. Dezember 2024 per Mail an  
[info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de)**