

# Auf die Bleche, fertig, Sieg!

Marc Mundri ist Europameister der Bäckerjugend. Platz zwei geht an Felix Remmele.

**WEINHEIM** (hvk). Ein zweifaches Hoch auf den deutschen Bäckernachwuchs: Gleich mit einem doppelten Heimsieg ging der 41. Leistungswettbewerb der europäischen Bäckerjugend an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Weinheim zu Ende: Marc Mundri aus dem westfälischen Everswinkel ist neuer Europameister. Vizemeister wurde Teamkollege und am-

dent des Bäcker-Weltverbandes Union International de la Boulangerie et de la Pâtisserie (UIB), dem Träger des Wettbewerbs, lobte das „außerordentlich hohe Niveau“ aller Teilnehmer. Das starke Feld bedeutete für das deutsche Team alles andere als Zuckerschlecken. „Das sieht man auch daran, dass der Preis für das beste Brot, unsere Paradedisziplin, an Frankreich ging“, kommentierte Becker. Als Favorit in dieser Kategorie galt Felix Remmele. Anders als zuvor im Training sei sein Brot nicht optimal aufgegangen, erklärt der Zweitplatzierte etwas enttäuscht. „Es kann nicht alles immer hundertprozentig klappen“, erinnert ihn Trainer und Kapitän der Bäcker-Nationalmannschaft Siegfried Brenneis. Umso größer ist beider Freude über Felix' Sonderpreis für das beste Weizenkleingebäck.

Der Sonderpreis für das beste Schaustück, ein aus dem (Zucker-)Hut gezaubertes Kaninchen, geht an Marc Mundri. Ob die Idee entscheidend für den Gesamtsieg war? „Da er vom Thema „Clown“ komplett weggegangen ist, stach Marcs Schaustück sicher heraus“, meint Siegfried Brenneis. „Aber um zu gewinnen, musste man in allen Kategorien kontinuierliche Topleistungen zeigen“, so der Coach, „Und bei Marc hat alles gepasst: Produktentwicklung, Abläufe, Ausführung, Kreativität.“ An Letzterer mangelte es keinem der Teilnehmer: So stellten unter anderem Brote und Kleingebäck in Form von Zirkuszelten, Elefanten auf Trapezen oder brennende Reifen

samt springender Löwen das Wettbewerbsmotto eindrucksvoll zur Schau. Die kreativste Leistung bescheinigte die Jury Madeleine Thell – die Schwedin erhielt den „Innovationspreis Süßgebäck“. Teamkollegin Therese Vesterholm errang den Preis für das beste Plundergebäck. Jean-Baptiste Grangé aus Frankreich gelang das beste Hefesüßteiggebäck.

„Wir blicken auf einen gelungenen und hochkarätigen Wettbewerb voller Fairness und Harmonie zurück“, so das Resümee von Wolfgang Schäfer, Vorsitzendem des Berufsbildungsausschusses, bei der Siegerehrung. Mehrfach dankt der Wettbewerbsleiter denen, die das ermöglicht haben: Den Jurymitgliedern aus acht Nationen für ihren ehrenamtlichen Einsatz und „die hervorragende Zusammenarbeit“ sowie dem Team der Akademie und dessen „Spitze“ Direktor Bernd Kütscher für die professionelle Organisation.

„Was ich heute zu sehen bekam, ist großartig und zeigt die ganze Vielfalt unseres wunderschönen Berufs“, bemerkt Peter Becker in seinem Grußwort. „Bleiben Sie dem Bäckerhandwerk treu, denn wir brauchen Ihre Fähigkeiten in Europa“, appelliert Becker an alle Teilnehmer. Ein solches Potenzial bedeute aber auch Verantwortung: „Sie sind Vorbild für alle, die dieses Potenzial nicht haben. Sie sind die Elite Europas, die Zukunft des Berufs; das muss Ihnen bewusst sein.“, gibt Peter Becker dem Nachwuchs mit auf den Weg. Wie dieser für seine beiden Schützlinge aussieht, hat Trainer Brenneis bereits festgelegt: „Seht zu, dass ihr euren Meister macht – die Nationalmannschaft wartet.“



Jemand, der sein Handwerk beherrscht: Europameister Marc Mundri in Aktion.

tierender Deutscher Meister Felix Remmele aus Ludwigsburg. Gemeinsam holten sie den Preis „Bestes Team“. Das Siegertreppchen komplettierte Aurélien Pinaut aus Frankreich.

Insgesamt 16 junge Bäcker aus acht Nationen Europas waren vier Tage lang in fünf Kategorien gegeneinander angetreten. Zum Thema „Zirkus“ galt es Brote, Brötchen, Hefesüßteiggebäcke, Plundergebäcke und ein Schaustück anzufertigen – in gerade mal fünf Stunden. Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks und zugleich Präsi-



Von Vize Felix Remmele gefertigt: Schaustück mit Spaßfaktor.



Keine Zauberei, sondern Können: Marc Mundris krönender Abschluss.



Glänzende Aussichten: Europas Elite-Bäcker siegreich vereint mit ihren „Meistern“ (hintere Reihe von links: Wolfgang Schäfer, Direktor Bernd Kütscher, Präsident Peter Becker sowie Vizepräsident Michael Wippler). Fotos: Seydel