

# „Unser Erfolg hat viele Väter“

Das deutsche Siegerteam über die EM der Bäckerjugend

Ein Treppchenplatz habe er schon angestrebt, steht der frisch gebackene Europameister Marc Mundri. Seinen Sieg verdankt er aber auch seinem Teamkollegen und Vizemeister Felix Remmele: „Wir haben uns einfach perfekt ergänzt.“ Wie fühlt man sich als Europas Bäcker-Elite? Die ABZ sprach mit dem Erfolgsduo.

■ **ABZ:** Was nehmen Sie außer den Pokalen von der Europameisterschaft mit?

■ **Marc Mundri:** Die Erfahrungen. Was wir in den drei Monaten hier lernen durften, ist einmalig. Und dafür danken wir allen. Wir zwei stehen zwar jetzt ganz oben, aber man darf nicht vergessen, dieser Erfolg hat viele Väter.

■ **Wie haben Sie sich im Einzelnen auf den Wettbewerb vorbereitet?**

■ **Mundri:** Im Einzelnen kann man so nicht sagen. Wir sind hier gemeinsam angereist und haben uns seitdem als Team vorbereitet. In den ersten zwei Monaten haben wir Produkte und Rezepte entworfen und die Programme abgestimmt.

## „Für uns gab es nie ein Gegeneinander, nur immer ein Miteinander gegen die Materie“

■ **Felix Remmele:** Danach ging es darum, den Ablauf zu trainieren, damit wir alles in fünf Stunden schaffen und am Ende noch einen Überschuss haben würden. Bei der ersten Probe brauchten wir siebeneinhalb, nach der zehnten viereinhalb Stunden.

■ **Was war neben dem Zeitmanagement am schwierigsten?**

■ **Remmele:** Das Niveau der Mitstreiter einschätzen zu können. Wie man das noch toppen könnte. Erst, als wir wussten, wir schaffen unsere Programme, ließ der Druck nach.

■ **Konnten Sie von Ihrer Ausbildung profitieren?**

■ **Mundri:** Ich habe mir bewusst einen Betrieb gesucht, wo noch sehr handwerklich gearbeitet wird. Der Grundstein dafür,

dass alle meine Wettbewerbe überhaupt so erfolgreich laufen konnten.

■ **Remmele:** Man konnte sich ja nur durch andere Wettbewerbe für die EM qualifizieren. Und dafür war der Ausbildungsbetrieb entscheidend.

■ **Von der Beherrschung des Handwerks abgesehen, welche Eigenschaften braucht es im Wettbewerb?**

■ **Mundri:** Motivation, Ehrgeiz, die Liebe zum Beruf. Nur was man gern macht, wird auch gut.

■ **Remmele:** Nervenstärke. Man muss gut mit Druck umgehen können.

■ **Die Teambildung stand mit Ihrem Sieg auf der DM fest. Ein Glücksfall, dass Sie so gut harmoniert haben?**

■ **Remmele:** Klar, hätte das richtig schief gehen können. Aber für uns gab es nie ein Gegeneinander, immer nur ein Miteinander gegen die Materie.

■ **Mundri:** Ich denke, man hat schon auf der DM gemerkt, dass die Chemie zwischen uns stimmt und sich für unser Team auch gute Chancen bei der EM ausgerechnet – und uns deshalb auch so lange hier zusammen trainieren lassen.

■ **Aber im Wettbewerb hatte die Zusammenarbeit doch Grenzen, oder?**



Ausgezeichnete Bäckerjugend:  
Felix Remmele und Marc Mundri.

■ **Mundri:** Wir durften die Teige zusammen herstellen. Und wir haben an Tischen gegenüber gearbeitet, konnten uns so verbal und mental unterstützen.

■ **Mit welchem Ziel sind Sie in den Wettbewerb gegangen?**

■ **Remmele:** Erstens, dass wir am Ende mit unseren Ergebnissen zufrieden sind. Und danach war unser Ziel der Teamsieg.

■ **Mundri:** Und eine Kategorie zu gewinnen.

■ **Was zählt für Sie mehr? Kategorie-, Teamsieg oder der Titel an sich?**

■ **Mundri:** Der Titel ist sicher ein Bonus, aber für mich zählt vor allem die Zeit, die ich hier verbringen durfte. Und das, was ich alles gelernt habe.

■ **Remmele:** Für mich ganz klar der Teamsieg. Es sagt auch keiner von uns: Ich bin Erster, ich bin Zweiter. Wir machen da keinen Unterschied.

■ **Nach dem Spiel ist vor dem Spiel. Was kommt für Sie nach der EM?**

■ **Remmele:** Ich beende bald meine Konditorenlehre. Danach möchte ich ein Jahr lang in verschiedenen Betrieben unterwegs sein, mir Wissen aneignen und 2013 hier den Meister machen.

■ **Mundri:** Seitdem ich auf der Walz bin, kann ich nur schwer planen. Heute werde ich noch mit meiner Familie den Erfolg feiern. Ab Montag werde ich wieder den Daumen in die Luft halten und sehen, wo es mich hin verschlägt. (hkk)