



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

3. Deutsche Meisterschaft des Bäckerhandwerks

Wettbewerbsbedingungen und Anmeldeformular

1. Teilnahme

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sucht nach den Jahren 2009 und 2012 jetzt zum dritten 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 (2. April 2015) 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 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 1. Deutschen Meisterschaft 2009. Rechts die Sieger bei der 2. Deutschen Meisterschaft 2012. 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 als Thema aufgegriffen.

2. Wettbewerbsthema und Ablauf

Das Wettbewerbsthema der Deutschen Meisterschaft lautet sowohl bei den Vorentscheiden als auch im Finale auf der iba 2015: „**Heimat**“. Die genaue Umsetzung des Themas bleibt der Kreativität der teilnehmenden Teams vorbehalten.

Die Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft 2015 muss schriftlich, per Fax oder per E-Mail mit dem beigefügten Formblatt erfolgen. Dieses muss **spätestens am 2. April 2015** 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 am 31.05.2014, 07.06.2015, 14.06.2015 oder 21.06.2015 sein – jeweils ein Sonntag, mit Anreise am Samstagnachmittag.

Die insgesamt 4 besten Teams der Vorentscheide werden als Finalisten zur iba 2015 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 **Dienstag, 15. September 2015** 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:

| | |
|----------------------------------------------|-------------|
| Vorbereitungszeit am Vortag (Abwiegen usw.) | 0,5 Stunden |
| Wettbewerbszeit (Herstellung der Gebäcke) | 7,0 Stunden |
| Präsentationszeit (Präsentation der Gebäcke) | 0,5 Stunden |

Bei der Vorbereitungszeit darf nichts gebacken werden, die Öfen sind aus. Das Abwiegen von Rohstoffen sowie die Herstellung von Vor- und Sauerteigen 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 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 die Rohstoffe aus der beigefügten Rohstoffliste (Seite 5) zur Verfügung, sofern diese in der Arbeitsmappe (Punkt 3) angegeben wurden. Darüber hinaus können eigene Rohstoffe 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, 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. 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 nach folgendem 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

Die Mitglieder der 3 erstplatzierten Teams erhalten je einen Pokal, eine Medaille (Gold, Silber oder Bronze) und eine Urkunde. Die 2 Teilnehmer des viertplatzierten Teams erhalten je eine Medaille und eine Urkunde. Beide Mitglieder des Siegerteams sind **Deutsche Meister des Bäckerhandwerks 2015** und dürfen mit dieser Bezeichnung werben. Sie werden 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.

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. Anmeldungen per E-Mail werden nicht akzeptiert.

Liste der beim Wettbewerb bereitstehenden Rohstoffe (Rohstoffliste)

Getreidemahlerzeugnisse

Weizenmehl Type 550, Weizenmehl Type 1050, Roggenmehl Type 997, Roggenmehl Type 1370, Weizenschrot (mittel), Weizenschrot (fein), Roggenschrot (grob), Roggenschrot (fein), Haferflocken, Dinkelmehl Type 630, Dinkelschrot, Dinkelflocken, Kartoffelstärke, Weizenpulver

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:) Rosinen

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, Honig, Kuvertüre dunkel/weiß, Schokotropfen Bitter/Vollmilch/Weiß

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, Kakao, Kaltsaftbinder, Flüssigmalz, Röstzwiebeln, Schinkenwürfel, Kartoffelflocken, Lebensmittelfarben (rot, grün, gelb, blau), 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.

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.

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 **3. Deutsche Meisterschaft des Bäckerhandwerks 2015** an. Die Wettbewerbsbedingungen kennen wir und erkennen diese an. Insbesondere erklären wir, die Teilnahmevoraussetzungen zu erfüllen.

Wir erklären uns bereits, an einem Vorentscheid sowie im Falle der Qualifikation beim Finale am 15. September 2015 in München teilzunehmen.

Bitte gut leserlich ausfüllen, idealerweise mit Druckbuchstaben:

Teammitglied 1, zugleich 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: _____