

Wenn Sieger feiern:
v.l. Siegfried Brenneis,
Felix Remmele,
Eva-Maria Kientz,
Georg Schneider und
Marc Mundri.

Deutschlands Bäcker- Stars



Sie sind Bäcker mit Leidenschaft – auch nach Feierabend. Hartes Training und viel Talent haben sie bis in die Deutsche Bäcker- Nationalmannschaft gebracht. Kreativität steht im Vordergrund. Bei den Wettkämpfen wie auch beim Entwickeln exklusiver Weihnachtsbrote

TEXT BRITTA KUNZ • FOTOS IWO GOSPODINOV

Ein halbes Jahr intensives Training. Zeiten werden gestoppt, Bewegungsabläufe verinnerlicht, damit am entscheidenden Wettkampftag jeder Handgriff sitzt. Jedes Teammitglied ist ein Allrounder, doch jeder hat auch seine Spitzendisziplin. „Manchmal geht man an seine Grenzen“, sagt Team-Captain Siegfried Brenneis. „Aber das macht den Reiz aus. Sich mit anderen messen, der Kick des Wettbewerbs.“ In die Nationalmannschaft kommen nur die Besten der Besten, nur, wer sich in nationalen Wettbewerben qualifiziert.

Zwölf Mitglieder zählt die Nationalmannschaft des Deutschen Bäckerhandwerks. Zwölf Bäcker aus Leidenschaft, die neben der Arbeit im eigenen Bäckereibetrieb, nach Feierabend und an freien Tagen durch ganz Deutschland fahren, neue Brote erfinden, Rezepte austüfeln und trainieren, trainieren, trainieren. Das kostet Zeit. Und da trennt sich die Spreu vom Weizen. ➔

Hoch hinaus: Marc Mundi lässt keine Gelegenheit aus, Neues zu lernen. Nach der Lehre ging er dreieinhalb Jahre auf die Walz



Nur wer den absoluten Willen hat, ist motiviert genug, in einer Trainingsphase auch mal über 5.000 Kilometer kreuz und quer durch die Republik zu fahren, weil die Teamkollegen leider nicht im Nachbarort zu Hause sind.

Aber leidenschaftliche Bäcker wie Siegfried Brenneis oder Eva-Maria Kientz haben ein klares Ziel: Sie möchten sich in ihrer Handwerkskunst regelmäßig mit anderen Bäckern messen und sich immer weiter verbessern. Deshalb nehmen sie an internationalen Backweltcups teil, genau wie ihre Kollegen Felix Remmele, Marc Mundi und Georg Schneider.

An Wettbewerben besteht kein Mangel. In Deutschland ist es der IBA Cup auf der Internationalen Bäckereifachmesse in München, in Italien der Sigep World Bread Cup, in Frankreich die Bäcker-Weltmeisterschaft Coupe du Monde de la Boulangerie und der Mondial du Pain. Während des Wettkampfs haben alle Mannschaften nur wenig Zeit. Fünf, sieben, vielleicht acht Stunden, je nach Disziplin. In dieser Zeit müssen aus Mehl, Wasser und Hefe wahre Kunstwerke in verschiedenen Kategorien entstehen. Immer dabei: Brot und Brötchen, Feingebäck und das Schaustück. Ein Stück Kunst aus Brot, kreativ und filigran, auf das vorgegebene Motto zugeschnitten. Backstuben aus Brot, Windräder, ganze Landschaften, abstrakte Skulpturen, detaillierte Blumenblüten – es wird geflochten, geschnitzt und in die Höhe gebaut. Im Wettkampf zählt das Schaustück genau so viel wie die anderen Gebäcke, doch gerade hier packt die Teams der Ehrgeiz. In die Bewertung fließen Ästhetik und Originalität, Schwierigkeitsgrad und architektonisches Können ein. Brot, Brötchen und Süßgebäck wer- ➤

„Das Ziel immer fest im Blick“



Nusskrone

Quellstück

30 g Sesam
30 g Kürbiskerne
60 g Wasser

Hauptteig

190 g Sauerteig
110 g Roggenvollkornmehl
340 g Weizenmehl T 1050
11 g Meersalz
3 g Brotgewürz
11 g Hefe
310 g Wasser
60 g Haselnüsse
40 g Mandeln
35 g gehackte Feigen

1. Das Quellstück ansetzen und eine Stunde ruhen lassen.
 2. Die Zutaten für den Hauptteig mit dem Quellstück zu einem glatten Teig kneten. Nüsse und Feigen langsam unterkneten.
 3. In zwei Stücke à 600 Gramm teilen. Die Brote rundwirken, mit Mehl abstauben und etwa 20 Minuten ruhen lassen.
 4. Von oben einschneiden, dann 35 Minuten lang backen. Bei 240 in den Ofen geben, dann auf 180 fallen lassen.
- Tipp:** Ein extra Backblech mit etwas Wasser sorgt für Dampf im Ofen und eine knusprige Krume.



Dinkel-Weihnachtssterne

Quellstück:

20 g Roggenschrot, mittel
20 g Sonnenblumenkerne
20 g Sesam
60 g Nüsse/Mandeln gestoßen
5 g Stollengewürz
100 g Milch

Hauptteig:

150 g Dinkelvollkornmehl
120 g Dinkelmehl (Type 630)
20 g Brauner Zucker
15 g Hefe
10 g Salz
25 g Honig
10 g Quark
150 g Milch

1. Das Quellstück aus allen Zutaten herstellen und über Nacht bei circa 5 Grad kaltstellen.
2. Aus dem Quellstück und den weiteren Zutaten den Teig kneten. Zunächst auf niedrigster Stufe, nach etwa fünf Minuten nochmals drei Minuten auf höherer Stufe.
3. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen und mit einem Keksausstecher sternförmig ausstechen oder runde Brötchen formen. Anschließend kann man die Sterne in Maisgrieß tauchen oder vor dem Backen mit Roggenmehl besieben.
4. Weitere 45 Minuten ruhen lassen, dann bei 240 Grad 25 Minuten backen.

Georg Schneider ist Gründungsmitglied und Nationalspieler der ersten Stunde.



Zimtstern 2.0

Sauerteig:
250 g Roggenvollkornmehl
250 g Wasser
25 g Anstellgut

Brühstück:
150 g Rosinen
150 g Mandeln (gestiftet)
200 g Glühwein

Kochstück:
50 g Roggenmehl
200 g Wasser

Hauptteig:
100 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl 550
300 g Weizenmehl 1050
50 g Honig
25 g Kakao
20 g Salz
10 g Hefe
10 g Zimt
500 g Wasser

1. Sauerteigzutaten vermengen und über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.
2. Für das Brühstück Glühwein erhitzen und über die Rosinen und Mandeln geben. Mindestens drei Stunden quellen lassen.
3. Wasser aufkochen, unter das Roggenmehl rühren und abkühlen lassen.
4. Alle Zutaten und Vorteige mit Ausnahme des **Brühstücks** kneten.
5. Zum Schluss das Brühstück nur kurz unterlaufen lassen
6. Den Teig in zwei Teile teilen und 30 Minuten ruhen lassen. Teigstücke rundwirken, zehn Minuten entspannen lassen, etwas flachdrücken und mit einem Spachtel dreimal Mittig, jeweils um 120 Grad versetzt, einstechen. Die Zacken des in der Mitte entstandenen „Sterns“ nach außen klappen.
7. Den Ofen auf 240 Grad vorheizen. Das Brot zu Beginn mit etwas Wasser bedampfen, nach zehn Minuten den Ofen auf 210 Grad stellen und etwa 40 Minuten fertig backen.



„Nur wer bereit ist, hart zu trainieren, kann erfolgreich sein.“

den nach Textur, Regelmäßigkeit, Finish, Geruch, Aussehen und schließlich nach ihrem Geschmack bewertet – Kriterien, nach denen auch der Kunde an der Ladentheke entscheidet. Für die Bäcker ist es oft nicht einfach, das geprobte unter Wettbewerbsbedingungen genauso gut hinzubekommen wie in der heimischen Backstube. Die Sieger überraschen: Beim Coupe du Monde schafften es 2012 Japan, die USA und Taiwan aufs Treppchen. Eine bessere finanzielle Förderung erlaubt zum Beispiel amerikanischen Weltmeisterbäckern, länger aus dem Betrieb freigestellt zu werden, länger zu trainieren. Oder auch die Materialien selbst mitbringen zu können. Anderes Mehl, andere Öfen, schon ein anderer Härtegrad des Wassers kann das Ergebnis verfälschen. Teams, die großzügig finanziell unterstützt werden, reisen daher mit Containern voll Mehl, Hefe und anderen eigenen Backzutaten an. Das deutsche Team verzichtet auf solchen Aufwand und ergatterte dennoch schon häufiger einen Platz auf dem Treppchen. Doch viel wichtiger sind den deutschen Bäckern die Kontakte und der fachliche Austausch mit internationalen Kollegen. Dafür opfern sie letztlich ihre Freizeit: um sich weiterzubilden und Erfahrungen zu sammeln, die in keinem Lehrbuch zu finden sind. Dieser Austausch geht auch weit über denn Wettbewerbstag hinaus. So war etwa der ungarische Team-Captain ein halbes Jahr lang in einem Betrieb in Schwäbisch-Gmünd, um von seiner deutschen Kollegin zu lernen.

Auch wenn das deutsche Bäcker-team bei Wettbewerben meist nur zu zweit oder zu dritt antritt, trifft sich die gesamte Mannschaft mehrmals im Jahr zum gemeinsamen Tüfteln in der ➤

Siegfried Brenneis und Eva-Maria Kientz sind schon seit der Gründung der Nationalmannschaft 2008 dabei.

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim oder zu repräsentativen Anlässen wie dem Tag des Brotes in Berlin. Inzwischen sind sie zu einer Bäcker-Familie zusammengewachsen, die sich mit Rat und Tat zur Seite steht, nicht nur in Sachen Backwaren. Der Zusammenhalt ist wichtig, denn auch im Wettbewerb muss es zwischen den Bäckern stimmen. Nur wer sich aufeinander verlassen kann, ist erfolgreich.

Die Bäcker-Nationalmannschaft gibt es erst seit 2008. Davor fuhren die Teams in Eigenregie zu den Wettbewerben. Dann entschied das Präsidium und der Vorstand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, eine Nationalmannschaft zu berufen, die künftig das deutsche Bäckerhandwerk repräsentieren und bei internationalen Backwettbewerben professioneller auftreten sollte.

Die Erstbesetzung bestand aus zwei Bäckermeisterinnen und vier Bäckermeistern, die durch Siege auf nationalen und internationalen Wettbewerben auf sich aufmerksam gemacht hatten. Seitdem sind sechs weitere Bäcker zum Team dazugestoßen. Alle drei Jahre während der IBA, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks in München, werden die Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister ausgetragen, an denen alle Bäckermeister aus ganz Deutschland teilnehmen können. Das beste Team wird dann in die Nationalmannschaft der Bäcker aufgenommen. Und wenn sie bereit sind, vielen Stunden in der Backstube, in der Akademie in Weinheim und noch viel mehr Kilometer auf der Autobahn zu verbringen, winkt der große Lohn: internationale Reisen, Siege und die Ehre, Teil einer ganz besonderen Mannschaft zu sein. 🍞



„Vor allem das Miteinander ist wichtig“

Ingwer-Orangen-Brot

- Vorteig**
30 g Butter
100 g Zucker
150 g Sahne
250 g Honig
- Hauptteig**
125 g Mehl
125 g Roggenmehl
15 g Backpulver
5 g Ingwer
100 g Orangeat
150 g Ei

1. Den Vorteig anrühren, dabei am besten auf etwa 55 Grad erhitzen, damit sich der Zucker auflöst. Dann etwa 24 Stunden ziehen lassen.
2. Den Vorteig mit allen weiteren Zutaten zu einem geseidigten Teig mischen und fünf Minuten ruhen lassen.
3. In 200 bis 300 Gramm schwere Teile teilen und in kleinen Kastenformen 45 Minuten lang bei 150 Grad backen.



Dreamteam: Felix Remmele und Marc Mundri kamen durch den Gewinn der Jugend-Europameisterschaft 2011 in die Mannschaft



„Im Wettkampf muss jeder Handgriff sitzen“

Schwäbische Apfelbrote

- Vorteig**
750 g Äpfel
75 g Honig
250 g gemischte Trockenfrüchte
1 EL Kakao
½ EL Zimt
1 EL Lebkuchengewürz
eine Prise Salz
70 ml Zwetschgenwasser
150 g ganze Nüsse
- Hauptteig**
500 g Dinkelmehl
11 g Weinsteinbackpulver
1 Ei
1. Die Äpfel mit Schale grob raspeln und die Trockenfrüchte klein schneiden. Den Vorteig mischen und über Nacht ziehen lassen.
 2. Dinkelmehl und Weinsteinbackpulver mischen und mit dem Vorteig vermengen.
 3. 500 g schwere Teigstücke abwiegen. Der Teig lässt sich mit etwas Wasser gut in Form bringen. Versuchen Sie es zu Weihnachten doch mal mit Tannenbäumen oder Sternen.
 4. Das Ei verquirlen und die Tannen damit bestreichen.
 5. Bei 170 Grad 60 Minuten backen.
- Tipp:** Nach dem Backen nach Belieben mit buntem Marzipan, Krokant oder Pistazien dekorieren.

