



Olper BACKWAREN DESIGNPREIS 1-2020

Olper Meisterschule führt zu kreativer Spitzenleistung

Zum 32. Mal war es wieder Zeit für die angehenden Meisterschüler aus dem Bäckerhandwerk, in ihrem Genusshandwerk aufzutumpfen. An der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe wurde im Rahmen des aktuellen Meisterkurses der Kreativwettbewerb „Olper Backwarendesignpreis“ ausgetragen. 4 junge Männer und 2 junge Damen stellten sich neben den Herausfor-

derungen eines anspruchsvollen Meisterkurses dieser freiwilligen Aufgabe. Dazu die Schulleiter Christian Bertelsbeck und Wolfgang Vollmer einstimmig: „Das Bäckerhandwerk braucht kreative Spitzenleute! Mit dem Meisterkurs in Olpe und der Teilnahme am Backwarendesignpreis sind sie auf dem Weg nach oben in verantwortliche Positionen im modernen Bäckerhandwerk!“.

Die Ideen und deren Umsetzungen waren beeindruckend. Am Wettbewerb teilgenommen haben die folgenden Produkte:

- Herzhaftes Münsterländer Stöllchen
- Sauerländer Gaumenschmaus
- Uganda Chursch
- Tomate-Feta-Shabbati
- Saarlouiser Schwenk Weck
- La Forêt-Noire

Unter besonderen Corona-Bedingungen wurde die Bewertung vom gesamten Fachlehrer-Team und dem gesamten Meisterkurs gleichberechtigt anhand von Wahlkarten vorgenommen.

Dazu die Schulleiter Christian Bertelsbeck und Wolfgang Vollmer: „Es lagen nur wenige Punkte zwischen den Platzierungen. Dadurch haben wir sogar 2 Mal den 2. Platz. Wir gratulieren allen zu den hervorragenden Leistungen!“



Die Teilnehmer des Olper Designpreises.

Der **Olper BACKWAREN DESIGNPREIS** ist die alljährliche Leistungsschau der Meisteranwärter im Bäckerhandwerk. Neben der Vorbereitung zur Meisterprüfung entwickeln die hochmotivierten und kreativen Teilnehmer im Rahmen dieses Wettbewerbs neue und innovative Backwaren und stellen diese einer fachkundigen Jury und dem Publikum vor.

Platzierungen BACKWAREN DESIGNPREIS:

1. Platz:
Tim Wever
 mit dem Innovationsprodukt „La Forêt-Noire“

2. Platz:
Phillip Ahlers
 mit dem Innovationsprodukt
 „Herzhaftes Münsterländer Stöllchen“

und

Katharina Becker
 mit dem Innovationsprodukt
 „Sauerländer Gaumenschmaus“

3. Platz:
Elisabeth Friesen
 mit dem Innovationsprodukt
 „Tomate-Feta-Shabbati“

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe



Michael Bartilla (v.i.S.d.P.)
 Geschäftsführer
 Bergstraße 79/81 • 44791 Bochum
 E-Mail: info@biv-wl.de
 Telefon: 0234 516591-0
 Telefax: 0234 516591-22