



Alle Fotos: Erste Deutsche Bäckerfachschule

Nordrhein-Westfälische Meisterschaft der Bäckerjugend 2020 in Olpe

Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks der „Bäcker/innen“ und „Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk Bäckerei“

Das Bäckerhandwerk freut sich, wenn begabte junge und engagierte Nachwuchskräfte mit einem hohen Maß an Kreativität neue Produktideen entwickeln und diese mit handwerklichem Geschick umsetzen.

Die jungen Siegerinnen und Sieger der NRW-Handwerkskammern lieferten sich am 30. September 2020 in der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe ein spannendes Duell um die Krone des Bäckernachwuchses in NRW. Unter dem diesjährigen Motto „Natur“ mussten die Bäcker/innen in den Disziplinen „Brot“, „Klein- und Partygebäck“, „Plundergebäck“, „Thementorte“ und einem „gebackenen Schaustück“ ihr Können unter Beweis stel-



Bäckerin Julia Josephine Schönian bei der Bestückung des Ofens.



Das Thema „Natur“ zog sich durch alle Aufgabenbereiche und wurde auf verschiedenste Weisen umgesetzt. Hier bei der Erstellung eines Frühstückstellers.

len. Die erfahrenen Juroren Erich Lehnen aus Brüggen sowie Leo Trumm und Wolfgang Vollmer aus Olpe hatten es bei der Entscheidung nicht leicht, denn die drei Bäcker/innen lagen ganz dicht beieinander. Nach einem insgesamt neunstündigen Wettbewerb stand die Siegerin unter den Bäckern/innen fest.

Der erste Platz ging an Amanda-Nadine Krajnc aus Mönchengladbach vom Ausbildungsbetrieb Bäckermeister Klaus Hinzen, die sich vor Liana-Alexandra Köpplin aus Hamm vom Ausbildungsbetrieb Bäckerei Hosselmann GmbH & Co. KG und Julia Josephine Schönian aus Wenden vom Ausbildungsbetrieb Bäckerei Sangermann durchsetzte.

Auch bei den Bäckereifachverkäufern/innen hielt die Spannung bis zur letzten Minute. Bei der Bewertung der Verkaufs- und Beratungsqualität, Warenkunde und Lebensmittelrecht, Verpacken eines Gugelhupfs als Präsent, die Gestaltung eines Präsentationstisches sowie der Herstellung von Snacks und dem Belegen eines Frühstückstellers waren die Kammersieger/innen stets eng beieinander. Nach der abschließenden Prüfung durch die Jurorin Geertje Riethmacher aus Mönchengladbach sowie die Juroren Sven Müller und Christian Bertelsbeck aus Olpe verkündete die Jury die Sieger.

Über den ersten Platz freute sich Silian Schröter aus Castrop-Rauxel vom Ausbildungsbetrieb Bäckerei Auffenberg GmbH. Dicht gefolgt von Franziska Spiekermann aus Sundern vom Ausbildungsbetrieb Bäckerei Eberhard Vielhaber GmbH & Co. KG. Den 3. Platz teilten sich Christin Schleppehorst aus Rietberg vom Ausbildungsbetrieb Bernhard Liening GmbH Bäckerei-Konditorei-Feinkost und Nicol Julia Banner aus Neunkirchen-Seelscheid vom Ausbildungsbetrieb Bäckerei Norbert e.K..



Die beiden Erstplatzierten präsentieren ihre Urkunden bei der Siegerehrung.

Die Teams des Landesinnungs-Verbandes Westfalen-Lippe und der Ersten Deutschen Bäckerfachschule gratulieren allen Gewinnern sehr herzlich! Unser Dank gilt auch den ausgezeichneten Ausbildungsbetrieben.

Der Wettbewerb auf Bundesebene findet vom 14. bis 17. November 2020 in der Akademie in Weinheim statt.

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe

Michael Bartilla (v.i.S.d.P.)
Geschäftsführer

Bergstraße 79/81 • 44791 Bochum
E-Mail: bartilla@biv-wl.de

Telefon: 0234 516591-0 • Telefax: 0234 516591-22

