

Jetzt wird der Brotteig für die DM geknetet

Von unserer Mitarbeiterin
Jule Kuppinger

OFTERSHEIM. Verschiedene Brote und Brötchen, süße Plunderstückchen, ein großes Schaugebäck und eine Torte – das alles soll in fünf Stunden bei den Landesmeisterschaften der Jugend im Bäckerhandwerk in Stuttgart geschaffen werden. Unter dem diesjährigen Thema der Meisterschaft „Backen ist Kunst“, treten sieben Teilnehmer gegen einander an. Einer von ihnen ist Florian Siegel aus Oftersheim. Doch dieser ist nicht nur Teilnehmer gewesen, sondern entschied den Wettbewerb für sich und belegte den ersten Platz.

„Der Wettkampf war schon schwer, da die Zeit sehr knapp war und ich die Backstube und den Ofen in Stuttgart gar nicht kannte. Es war auf jeden Fall anspruchsvoller als die

Zur Person:

■ **Florian Siegel** wurde am 24. Oktober 1993 geboren.

■ Im Juni 2013 machte er sein **Abitur** an der Carl-Theodor-Schule in Schwetzingen.

■ Im September 2013 begann er seine **Ausbildung zum Bäcker** in Heidelberg im Café „Frisch“ und schloss diese im Juli 2015 mit dem Gesellenbrief ab.

■ Seit September 2015 macht er eine **Ausbildung zum Konditor** in Mannheim im Café „Mohrenköpfe“.

Gesellenprüfung. Aber es hat sehr viel Spaß gemacht“, erzählt Florian Siegel, der seine Bäckerausbildung in Heidelberg im Café Frisch absolviert hat.

„Das Ganze läuft wie bei Jugend trainiert für Olympia ab. Man qualifiziert sich durch die Abschlussprüfung, den Gesellenbrief. Die Besten treten dann nochmals bei einem Handwerkskammerentscheid an und davon wird dann nochmals der Beste ausgesucht, der dann auf den Landesmeisterschaften gegen die andern Handwerkskammern antritt und seine Kammer vertritt“, erklärt er das System des Wettbewerbs.

Doch zuvor muss eine Mappe, in der Rezepte, Herstellungsbeschreibungen und Produktinformationen enthalten sind, im Voraus nach Stuttgart geschickt werden. „Damit wollten sie sehen, ob und welche Gedanken man sich darüber macht.“

Florian Siegel glänzte mit seinen Backkünsten und überzeugte damit die Jury, die aus Bäckermeistern und Innungsvorsitzenden besteht. „Als großes Schaugebäck habe ich unser Bäckerwappen genommen, also ein Löwe und eine Crêmetorte mit Marzipanfiguren.“ Natürlich gab es auch gewisse Vorgaben. So wurde die Menge des Teiges, die verarbeitet werden muss, vorgegeben und es durfte nur mit den vorhandenen Zutaten gebacken werden. Besonders aufwendige Sachen, zum Beispiel der Tortenboden, wurde bereitgestellt.

Bewertungskriterien waren einerseits natürlich der Geschmack als



Jury-Vorsitzender Gerold Heinzelmann überreicht Florian Siegel die Urkunde für den Gewinn des Landesentscheids, mit dem er zugleich die Fahrkarte für die deutschen Meisterschaften gebucht hat.

BILD: PRIVAT

auch andererseits das Aussehen und die Ausführung. „Die Juroren haben einem auch immer über die Schulter geschaut, denn Ausführung und Sauberkeit spielen auch eine Rolle“, berichtet der 23-Jährige, der im September eine Ausbildung im Café Mohrenköpfe in Mannheim zum Konditor begonnen hat. „Ich habe natürlich viel geübt, fast jeden Tag und wie es dann halt so ist, lief die Generalprobe nicht so gut. Daher habe ich gar nicht damit gerechnet, Erster zu werden“, gesteht der junge Bäcker.

Geschmack und Aussehen

Durch seinen Sieg hat er sich zudem auch für die deutschen Meisterschaften (DM) in Weinheim im November qualifiziert und vertritt dort Baden-Württemberg. „Die deutschen Meisterschaften gehen über zwei Tage. An dem ersten bereitet man zum Beispiel Tortenböden und

Cremes vor und am zweiten wird dann alles gebacken. Hier gibt es zudem noch eine Stückvorgabe.“ Für Florian Siegel stand schon von klein auf fest, was er später einmal werden möchte, nämlich Bäcker.

„Von daheim aus war ich ja auch schon immer in der Backstube und habe dort geholfen. Jetzt bin ich auf dem Weg, das Ganze einmal später

zu übernehmen. Aber ich möchte nach der Ausbildung erstmal in anderen Cafés und Bäckereien arbeiten, um Erfahrungen zu sammeln. Vielleicht auch mal in einem Café im Ausland.“

Doch jetzt erstmal erwarten ihn noch weitere Ehrungen, die ihn für seine gute Leistung beim Landeswettbewerb belohnen.

ANZEIGE

www.shk-ish.de



Ihr neues Bad vom Fach-Betrieb der Innung



Ofthersheimer gewinnt die deutsche Meisterschaft / 15 von 17 Teilnehmern waren weiblich / Mit dem Preisgeld will der 22-Jährige seine Ausbildung zum Meister finanzieren

Florian Siegel ist Deutschlands bestester Nachwuchsbäcker

Ofthersheimer Mitglied

Florian Siegel ist ein großartiger Bäcker. Der 22-Jährige gewann die deutsche Meisterschaft der Nachwuchsbäcker in Weinheim. Er erhielt den Titel und eine Urkunde. Die Preisgutscheine sind für die Ausbildung zum Meister im Wert von 10.000 Euro. Florian wurde in die Bundesmannschaft des Deutschen Bäckerhandwerks im Wert von 10.000 Euro aufgenommen. „Ich bin stolz auf die gerechte Bewertung des Wortspiels – das deutsche Meisterstück unserer Zeit. Die Ofthersheimer sind in der Ofthersheimer Zeitung. Die Ofthersheimer sind in der Ofthersheimer Zeitung. Die Ofthersheimer sind in der Ofthersheimer Zeitung.“

Frisch in Heidelberg war, siegte vor der nordrhein-westfälischen Meisterin Jacqueline Derichs und Tabita Meyer (Sachsen). Das Wettbewerbsthema lautete „Backen ist Kunst“. Gebacken werden mussten Brot, Brötchen, Plunder, Schaugebäck und eine Torte – die Aufgabe deckte also die gesamte Bandbreite des Bäckerberufs ab. Als Schaugebäck produzierte Florian Siegel das Bäckerwappen, ein Löwe.

Nicht nur damit, sondern mit dem gesamten Ensemble überzeugte der Ofthersheimer die Jury an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim, wo die deutsche Meisterschaft stattfand. „Der Wettbewerb war top organisiert und es war am Ende richtig knapp“, berichtet Siegel. Letzteres bestätigte auch

der Vizepräsident vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Wolfgang Schäfer. „Wir freuen uns über die Spitzenleistungen und die außerordentlich hohe Leistungsdichte der Teilnehmer“, sagte der Juryvorsitzende. Er hob hervor, dass die Zukunft des Bäckerhandwerks weiblich sei – 15 der 17 Finalteilnehmer waren Frauen.

Dieser Umstand hatte auch Florian Siegel ein wenig überrascht, wenngleich er trotz des hohen Frauenanteils nicht unbedingt eine Trendwende erkennen kann. Viele Teilnehmerinnen stammten – wie er selbst übrigens auch – aus einer Bäckerfamilie. Doch zurück zum Wettbewerb: Die Teigmenge sei größer und die Zeit knapper als beim Landesentscheid gewesen, sagt der 22-Jährige.

„Es war eine einzige Rennerei“

Am ersten Tag hatten die Teilnehmer vier Stunden Zeit für die Vorbereitung – zum Beispiel die Füllung herstellen – und tags darauf fünf Stunden, um alles zu backen. Das Gesamtkunstwerk durfte dabei eine Größe von 40 mal 40 Zentimetern nicht überschreiten. „Es war eine einzige Rennerei“, sagt der Nachwuchsbäcker, aber der Wettbewerb habe natürlich trotz des Zeitdrucks auch viel Spaß gemacht. Die Jury meinte dabei allen während des Ba-

Zur Person

■ Florian Siegel wurde am 24. Oktober 1993 geboren und machte 2013 sein **Abitur an der Carl-Theodor-Schule** in Schwetzingen.

■ Im September 2013 begann er seine **Ausbildung zum Bäcker** in Heidelberg im Café „Frisch“ und schloss diese im Juli 2015 mit dem **Gesellenbrief** ab.

■ Im Oktober gewann er die **Landesmeisterschaften der Jugend** im Bäckerhandwerk und in dieser Woche sogar den **deutschen Meistertitel**.

■ Seit September macht er eine **Ausbildung zum Konditor** in Mannheim im Café „Mohrenköpfe“.

auch Faktoren wie Arbeitsweise, Sauberkeit und Hygiene.

Inzwischen macht Siegel im Mannheimer Café „Mohrenköpfe“ eine Ausbildung zum Konditor. Denn er hat ein klares Ziel vor Augen. Mit dem Preisgeld, das er bis 2018 abrufen kann, will er danach seinen Meister – übrigens an der Akademie in Weinheim – machen und später das Familienunternehmen übernehmen.

„Ich wurde in den Beruf hineingeboren“, sagt er selbst. Schon als Kind stand er in der Backstube und später



Der Ofthersheimer Florian Siegel überzeugte bei der deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend in Weinheim die Jury. Auf dem Bild legt er gerade letzte Hand an sein Kunstwerk an. Das Schaugebäck zeigt das Bäckerwappen, ein Löwe. BILD: AKADEMIE

ginn der Ausbildung vor zwei Jahren die Umstellung auf den anderen Lebensrhythmus mit dem frühen Aufstehen und Arbeiten, wenn andere noch schlafen, schwergefallen, gibt Siegel zu. „Doch man gewöhnt sich dran.“

Wenig Zeit für Hobby Handball

Nicht mehr möglich war ihm durch seinen Beruf allerdings die Fortführung seines Hobbys in der gewohnten Form. Der talentierte Handballer der HG Ofthersheim/Schwetzingen lief bis zum vergangenen Jahr noch

inzwischen in der zweiten Vertretung. Den Fokus hat Florian Siegel mittlerweile voll auf seinen Beruf gelegt.

„Wenn ich die Ofenklappe aufmache, ist es eigentlich egal, was ich gebacken habe – Hauptsache, es sieht schön aus“, schwärmt der Ofthersheimer für seinen Beruf und sagt, dass er kein spezielles Lieblingsgebäck habe. Als deutscher Meister der jungen Bäcker wird er übrigens Deutschland bei der übernächsten UIBC International Championship of Young Bakers

Adventsausstellung

Neben Adventsgestecken und Kerzenschein, wartet Kurti mit Gebäck und wärmendem Wein.

Sonntag, 22.11.2015,
11.00 – 17.00 Uhr