



Der Oftersheimer 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.

© Akademie

Von unserem Redaktionsmitglied

Sie suchen Backrezepte?

Hier finden Sie tolle & einfache Backrezepte!
Garantiert ein Erfolg.



Ralph Adameit

Oftersheim. Was für ein großartiger Erfolg für Florian Siegel: Der 22-Jährige hat die deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend in Weinheim gewonnen. Neben dem Titel erhielt der Oftersheimer Fortbildungsgutscheine des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks im Wert von 3000 Euro und wurde in die Begabtenförderung des Deutschen Handwerks aufgenommen. "Ich habe wirklich nicht damit gerechnet", sagt der - Achtung Wortspiel - frisch gebackene deutsche Meister im Gespräch mit unserer Zeitung.

Der baden-württembergische Landessieger (wir berichteten), dessen Ausbildungsbetrieb das Café 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.

DAS WETT

SCHWETZIN

8°

Wetter

IHR KONT.

Fragen?

So erreicht
Zeitung/H
Sekretariat

Fax

E-Mail

Sie su
Hier finder



AUSBILDU



Als Schaugebäck produzierte Florian Siegel das Bäckerwappen, ein Löwe.

Nicht nur damit, sondern mit dem gesamten Ensemble überzeugte der Oftersheimer 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 guckte dabei allen während des Backens genau über die Schulter und bewertete neben dem Endergebnis 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 hereingeboren", sagt er selbst. Schon als Kinder stand er in der Backstube und später als Jugendlicher half er im Familienbetrieb aus. Dennoch sei ihm zu Beginn 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."

Was macht mindestens Kindergarte dass sie ma [mehr]

AUSBILDUNG

Zentren

AUSBILDUNG

Fingernägel

AUSBILDUNG

Körper

SERIE

Unter uns

"Unter uns" erscheinend die außerha Laufe ihres Sie jemand: Anregungers sz-redaktion

ZU UNSERER



MEDIADATE

Alle Info Ihrer Ta

Hier find Blätterka Tageszei

Sonderth

Sonderth

Sonderth Hockenhe

- Rund un
- Freizeit i
- Shopping
- Gesundh
- Beruf &
- Wohnen

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 Oftersheim/Schwetzingen lief bis zum vergangenen Jahr noch in der ersten Mannschaft auf, musste dann aber kürzertreten und spielt 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 Oftersheimer für seinen Beruf und sagt, dass er kein spezielles Lieblingsgebäck habe. Als deutscher Meister der jungen Bäcker Gesellen wird er übrigens Deutschland bei der übernächsten UIBC International Championship of Young Bakers vertreten, welche voraussichtlich Anfang 2017 stattfinden wird.

© Schwetzingen Zeitung, Freitag, 20.11.2015



Aktuelle

Blättern S
Zeitungs b

KOMMENTAR SCHREIBEN

Jeder Kommentar wird mit dem Vor- und Nachnamen des Autors veröffentlicht.

Sie müssen sich [anmelden](#), um einen Kommentar zu verfassen.

WEBCAM S

Blick von
Westen a

LESER-KOMMENTARE (0)

Aufgrund von nicht freigegebenen Kommentaren kann die Anzahl dargestellter Kommentare abweichen

