

Bäcker - Burgenland

20. Internationaler Brotwettbewerb 2022

Handwerkliche Meisterleistungen im Rampenlicht

Vom 8. - 10. März 2022 haben sich in Linz die besten Bäckermeister:innen gemessen. Sagenhafte 975 Brote, Gebäcke, Feingebäcke und Schaustücke wurden beim 20. Internationalen Brotwettbewerb eingereicht. Die Qualität der handwerklichen Erzeugnisse stand dabei ganz groß im Fokus.

Dieser phänomenale Ansturm meisterlicher Spitzenleistungen wurde von einem 37-köpfigen Juryteam unter der Leitung von Kurt Kainz bewertet. Das Jurorenteam wurde erneut durch die Meisterschüler:innen der HTL LMT Wels tatkräftig unterstützt.

Die 2020 eingeführten Neuerungen, wie etwa die digitale Anmeldung, Bewertung & Auswertung sowie die Anlieferung in festgelegten Zeitfenstern haben sich auch dieses Jahr wieder bestens bewährt und zu einem reibungslosen Ablauf beigetragen.

"Die Qualität der Produkte ist dieses Jahr im Vergleich zu den Vorjahren stark gestiegen. Eine Besonderheit heuer war, dass sehr viele Spezialbrot zum Wettbewerb eingereicht wurden. Dabei spielten vor allem spezielle (Pseudo-)Getreidesorten wie Buchweizen oder Dinkel eine große Rolle", so Oberjuror Kurt Kainz, der sich von der Qualität und der Kreativität der Einreichungen begeistert zeigte.



Die Bäcker

WKÖ

LMAK

© LMAK

"Die Brot- und Gebäckqualität in Österreich ist grundsätzlich sehr hoch. Das ist auch der Grund, warum sich der Wettbewerb auf einem sehr hohen Niveau bewegt", so KommR Josef Schrott, Innungsmeister der Bäcker Österreichs.

Das hervorragende Ergebnis lautet: 510 Gold Medaillen, 339 Silber Medaillen, 92 Bronze Medaillen

Die 20 besten Teilnehmer:innen erhalten Ehrenpreise für breites handwerkliches Können, hierbei handelt es sich um die Top-Platzierungen in mindestens 5 Kategorien.

Auch der Sieger der Gruppe "Innovationsprodukte – Weniger ist mehr", wobei es sich um Produkte ohne Zusatzstoffe handelt, bekommt einen Sonderpreis, sowie die beste Einsendung aus den Nachbarländern.

Die eingesendeten Backwaren wurden nach deren Bewertung caritativen Zwecken zur Verfügung gestellt. Die Sozialmärkte in Linz kümmerten sich um Abholung und Auslieferung der Köstlichkeiten.

Leider wird es dieses Jahr aufgrund der aktuell hohen Corona-Zahlen wieder keine Siegerehrung des Brotwettbewerbs geben können, da die Frühjahrsmesse der BÄKO auf Ende Mai verschoben worden ist, in deren Rahmen die Preisverleihung satt finden hätte sollen. Die Pokale, Medaillen und Urkunden werden den Betrieben stattdessen zeitnah im April zugestellt!

Wettbewerbsergebnisse

Medaillenspiegel und Ehrenpreise

Sonderpreise:

Sieger der Gruppe "Innovationsprodukte – Weniger ist mehr" Kleingebäcke & Brote OHNE ZUSATZSTOFFE

- Kurt MANN Bäckerei & Konditorei GmbH & CO KG
 - Bio-100% Roggenbrot
- Tiroler Backhaus GmbH
 - Tiroler Ruetz Wecken
 - Rudolfslaib
 - Kornruguetta
 - Ruguetto
 - Kornkrusti
- Bäckerei Wienerroither GmbH
 - Reines Roggenbrot
 - Martinibrot
- Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH
 - Roggen PUR
- Bäckerei Mangold
 - Ciabatta
 - Dinkelvollkornbrot
 - Kornwurzel
 - Mini Kornwurzel
- Geier Die Bäckerei GmbH
 - Waldviertler Krustenlaib
 - BIO Waldstaudenroggen(VOLL)kornbrot

Beste Einsendung aus den Nachbarländern:

Beste Einsendung aus den Nachbarländern: Bäckerei Konditorei Confiserie Haueter aus der Schweiz mit dem Produkt Himbeer-Quark Chüechli

Fotos vom Event auf Facebook

Der Wettbewerb wurde von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes in den Räumlichkeiten der BÄKO Österreich durchgeführt.

Besonderer Dank gilt den Sponsoren



© .

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Stand: 24.03.2022