

## Bäcker - Salzburg

# 19. Internationaler Brotwettbewerb 2020

## Berufswettbewerb der Bäcker: Meisterlicher Spitzenleistungen

Vom 3. - 5.3.2020 haben sich in Linz die besten Bäckermeisterinnen und -meister gemessen.

Sagenhafte 1.042 Brote, Gebäcke, Feingebäcke und Schaustücke wurden beim 19. Internationalen Brotwettbewerb eingereicht. Die Qualität der handwerklichen Erzeugnisse stand dabei ganz groß im Fokus.

Dieser phänomenale Ansturm meisterlicher Spitzenleistungen wurde von international gefragten Jurorinnen und Juroren bewertet.

Das 51-köpfige Juryteam unter Leitung von Innungsmeister Josef Schrott wurde von hochkarätigen internationalen Juroren aus Deutschland, Italien und Luxemburg sowie erstmals auch durch die MeisterschülerInnen der HTL LMT Wels unterstützt.



© BI LEBENSMITTELGEWERBE

Auch sonst gab es einige technische Neuerungen und Verbesserungen im Ablauf. Die Anmeldung, Bewertung und Auswertung erfolgte dieses Jahr erstmals digital über ein onlinebasiertes Programm, welches vor allem die durchgeführten Bewertungen des Juryteams mit Tablets revolutionierte und erheblich erleichterte.

Für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist der Wettbewerb eine tolle Chance, jenseits der Eigenwerbung auf sich aufmerksam zu machen und sich mit

einem unabhängigen Qualitätsnachweis seinen Kunden zu präsentieren, so der Innungsmeister der Bäcker und Oberjuror Josef Schrott, der sich von der Qualität und der Kreativität der Einreichungen begeistert zeigte.

Das hervorragende Ergebnis lautet: 402 Gold Medaillen, 382 Silber Medaillen, 167 Bronze Medaillen.  
Die 20 besten Teilnehmerinnen und Teilnehmer 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 Salz ist g'sünder" bekommt einen Sonderpreis, sowie die beste Einsendung aus den Nachbarländern.

Die eingesendeten Backwaren wurden nach deren Bewertung caritativen Zwecken zur Verfügung gestellt. Das Diakoniewerk OÖ kümmerte sich um Abholung und Auslieferung der Köstlichkeiten.

Leider wird es dieses Jahr aufgrund der derzeitigen Situation keine Siegerehrung des Brotwettbewerbs geben können. Die Pokale, Medaillen und Urkunden werden den Betrieben zugestellt.

- Ergebnisse und Ehrenpreise
- Sonderpreise:
  - **Sieger der Gruppe "Innovationsprodukte – Weniger Salz ist g'sünder"**: Interspar Bäckerei Dornbirn mit dem Produkt Biberziegel 125g
  - **Beste Einsendung aus den Nachbarländern**: PEKARNA VITAPEK BORUT PERKIČ S.P. aus Slowenien mit dem Produkt KRUH VITAL GLUTEN FREE 330g
- 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:



© .

Stand: 14.04.2020