

„Backende“ Ideen beim 16. internationalen Brotwettbewerb

Beim diesjährigen Brotwettbewerb im Zuge der Fachmesse ÖBA/ÖKONDA-diegenuss konnten wieder Bäcker aller gewerblichen Bäckerbetriebe ihr Können und ihre Backkünste unter Beweis stellen. Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe freute sich heuer sehr darüber, dass große Interesse am Wettbewerb bestand und es somit eine Höchstzahl an Einreichungen gab. Insgesamt stellten sich 130 Meisterbetriebe der Herausforderung besondere Schaustücke zu kreieren. In acht verschiedenen Gruppen wurden 1.268 Exponate aus den vier Ländern Österreich, Schweiz, Deutschland und Italien eingereicht. Dieter Hofmann betonte als Juryvorsitzender beim Brotwettbewerb, dass sich der Trend eindeutig in Richtung klassischer und rustikaler Brote entwickelt, wodurch das Handwerk wieder in den Vordergrund rückt.

Heute, am **28. April 2013**, wurden im Rahmen der Fachmesse ÖBA/ÖKONDA-diegenuss offiziell die Sieger für ihre erstklassigen Leistungen beim 16. internationalen Brotwettbewerbs ausgezeichnet. *„Im wahrsten Sinne des Wortes stand die Qualität bei diesem Wettbewerb im Vordergrund. Viele der eingereichten Exponate hätten mit Gold belohnt werden müssen. Daher war es für die Jury sehr schwierig herauszufiltern, welche Produkte mit Gold zu prämiieren sind. Vielen Dank an die Jury und Gratulation an die teilnehmenden Bäcker.“*, so KommR Josef Schrott, Innungsmeister der Bäcker Österreich.

Reichl Brot GmbH aus St. Marien holte sich mit insgesamt 23 Goldmedaillen souverän den **1. Platz**. Der Familienbetrieb wird bereits in der vierten Generation geführt und reichte in acht Kategorien mit 35 verschiedenen Produkten ein. *„Wir freuen uns über diesen Goldregen und, dass der Gesamtsieg nach Oberösterreich gegangen ist. Ich bin sehr stolz auf mein Team.“*, so Patrick Reichl.

Den **2. Platz** mit insgesamt 24 Medaillen, davon 16 in Gold, 7 in Silber und eine in Bronze, erreichte die **Bäckerei Ruetz aus Kematen bei Innsbruck**. Das Unternehmen hat bereits 114 Jahre Backtradition und punktet mit lang überlieferter Handwerkskunst. Christan Ruetz betonte: *„Ich freue mich nach zwei ersten Plätzen in den letzten Jahren heuer mindestens genauso über den 2. Platz und gratuliere ganz herzlich der Bäckerei Reichl. Ich freue mich sehr auf die Neuauflage des Wettbewerbs.“*

Die **Bäckerei Kurt Mann** belegte mit 13 Gold- und 5 Silbermedaillen den **3. Platz**. Das Traditionsunternehmen beschäftigt 700 Mitarbeiter und wurde bereits 1860 in Wien gegründet. *„Es ist schön in der großen Auswahl einen guten Platz zu machen.“*, zeigte sich Roman Burket Produktionsleiter der Bäckerei Kurt Mann erfreut.

Mit 405 Produkten gab es heuer die meisten Einreichungen in der Kategorie „Feinbackwaren“ gefolgt von 272 Einreichungen für „Brote besonderer Beschaffenheit, pflanzenfaserreiche Brote, eigene Brotkreationen“. Die Fachjury betonte, dass sie dieses Jahr besonders phantasievolle Spezialbrote mit aufwendigen Teigführungen bewerten durften. Die Gewinnerexponate werden direkt auf der Messe ÖBA/ÖKONDA-diegenuss ausgestellt.