

Österreichische Bäckerzeitung

Impressionen von der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss ... Seite 7 – Nächster Termin: 23.-26. April 2016

Brotwettbewerb: Großartige Qualitäten – Außergewöhnliche Kreativität

23 Goldmedaillen: Das ist das gewaltige Ergebnis des Siegers Bäckerei Reichl beim 16. Internationalen Brotwettbewerb. Mit insgesamt 24 Medaillen – davon 16 in Gold – landete der Bäcker Ruetz auf Platz zwei und Bronze gab es mit 13 Gold- und 5 Silbermedaillen für die Bäckerei Kurt Mann.

Reichl Brot aus St. Marien in Oberösterreich und die Tiroler Bäckerei Ruetz dominierten auch heuer wieder den Internationalen Brotwettbewerb. Die Bäckerei Geier aus dem niederösterreichischen Strasshof hat heuer leider nicht mitgemacht. An ihrer Stelle kletterte dieses Mal die Bäckerei Kurt Mann aus Wien auf das Podium.

Der von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Bundesverband der Bäcker, gemeinsam mit der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung organisierte Wettbewerb hat heuer alle Grenzen gesprengt. Mit 1.268 Einsendungen wurde der 2010 verzeichnete Rekord noch einmal deutlich nach oben geschraubt.

Beim 16. Internationalen Brotwettbewerb haben nicht weniger als 130 Meisterbetriebe ihr Können und ihre Backkünste unter Beweis gestellt. Das große Interesse für den Wettbewerb wurde mit der

Höchstzahl an Broten, Gebäcken und Schaustücken eindrucksvoll untermauert. In acht verschiedenen Gruppen wurden 1.268 Exponate aus Österreich, der Schweiz, Deutschland und Italien eingereicht. Während der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss wurden dann am Messesonntag die Sieger in gebührendem Rahmen für ihre erstklassigen Leistungen beim 16. Internationalen Brotwettbewerb ausgezeichnet.

Der Juryvorsitzende Bäckermeister Dieter Hofmann erkannte beim Brotwettbewerb einen Trend in Richtung klassischer und rustikaler Brote, mit welchen naturgemäß das Handwerk wieder stärker in den Vordergrund rückt. Für Innungsmeister KommR Josef Schrott stand bei diesem Wettbewerb die Qualität im wahrsten Sinn des Wortes im Vordergrund. ▶

Die Sieger des Brotwettbewerbs 2013: Patrick Reichl (re.) und Backstubenleiter Dietmar Kappl wurden mit 23 Goldmedaillen ausgezeichnet!



- ▶ Eistee in drei Geschmacksrichtungen, Black Lemon (Bio Schwarztee mit Bio Zitronen- und Apfelsaft), Green Lime (Bio Grüntee mit Bio Apfel-, Limettensaft und Lemongras) und Red Berry (Bio Rooibostee mit Bio Preiselberr-, Granatapfel- und Holundersaft). Alle Eistees haben 15 % Teeanteil, sind mit frischem Trinkwasser gemischt und nur mit natürlichen Fruchtsäften gesüßt. Die Zutaten stammen zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft, abgefüllt ist der Eistee in einer 0,25 l Glasflasche. Wer hochwertigen Tee in seinem Bäckerei-Café anbieten möchte und auch optimal verkaufen, dem bietet Demmer ein innovatives Shop-in-Shop-Konzept. Ein vorgepacktes Sortiment an offenen Tees in einem ansprechenden Display ermöglicht Zusatzeinnahmen durch den Teeverkauf.

Humer

Speziell für den Backwarenverkauf zugeschnittene Mobile und Anhänger präsentierte Humer, Österreichs führender Anbieter für Gewerbeanhänger, Tandem-Tiefkühler und Verkaufsfahrzeuge, in Wels. Die rollenden Filialen haben in Österreich eine lange Tradition und sind auch heute mehr denn je zeitgemäß. Ausgestattet sind die Verkaufsfahrzeuge und -anhänger mit allem, was für den Verkauf nötig ist, wie bei-



spielsweise Vitrine, Verkaufstheke mit Schrägauslage, natürlich passend für Backbleche, integrierter Kassenschublade, Beleuchtung und Kühlung. Bei Bedarf bietet Humer auch Anhänger oder Verkaufsmobile im Verleih an. „Das ist ideal beispielsweise beim Umbau einer Filiale, damit das Geschäft trotzdem weiterlaufen und Kunden gehalten werden können“, erläutert Herbert Hirschvogel, Verkaufsmitarbeiter bei Humer. Auch die Bäckerei Reichl, Sieger beim diesjährigen 16. Inter-

nationalen Brotwettbewerb, ist im Gai unterwegs und setzt dabei auf Verkaufsfahrzeuge von Humer.

Trauner Verlag

Ein Stammgast in Wels ist der Linzer Trauner Verlag, der sich heuer über eine besondere Auszeichnung freuen durfte. ‚Brot im Klartext – die österreichische Brotansprache‘ wurde zum weltbesten Brot-Buch gekürt und stand auf der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss im Mittelpunkt des Messeauftritts des Verlages. Die Auszeichnung wurde im Februar in Paris bei den 18. Gourmand World Cookbook Awards verliehen. ‚Brot im Klartext‘ ist das einzige österreichische Buch, das mit einem ersten Platz prämiert wurde. Für diesen Wettbewerb wurden tausende Bücher aus 171 Ländern eingereicht. Die Bücher mussten sich zuerst in einer nationalen Wertung qualifizieren, bevor sie im weltweiten Wettbewerb von einer internationalen Jury begutachtet wurden. ‚Brot im Klartext‘ wurde von den Ernährungswissenschaftlerinnen Eva Derndorfer, Angela Mörxhuber und Sonja Reiselhuber-Schmölzer verfasst und ist das Ergebnis von zwei Jahren intensiver Recherche und Zusammenarbeit mit österreichischen Bäckern und Bäckerinnen. Man einigte sich insgesamt auf 39 standardisierte, positive Begriffe, die leicht verständlich und informativ für den Konsumenten sind, aber auch dazu dienen, dem Konsumenten das Brot sprichwörtlich schmackhaft zu machen. Die Messebesucher, die das Buch noch nicht kannten, konnten sich bei Vorträgen von Eva Derndorfer in die österreichische Brotansprache einführen lassen. Neben der hohen Auszeichnung für ‚Brot im Klartext‘ bekamen in diesem Jahr die Trauner-Bücher ‚Die Jungsommeliers‘, ‚Die Kaffeekenner‘ und ‚Wein-Gut Österreich‘ jeweils einen Gourmand Cookbook Award auf nationaler Ebene. Insgesamt hat der Trauner Verlag bereits 18 dieser renommierten Preise erhalten, das erste Mal jedoch die Auszeichnung ‚Best in the World‘.



(Fortsetzung in ÖBäZ 20/2013)