



20.01.2024

20.01.2025

Wenn sich Brot mit Speiseeis vereint oder in Flüssigform neue Genusssphären erklimmt

Bundeskademie in Weinheim hat 14 neue Brot-Sommeliers ausgebildet – Einmalige Prüfung in ganz Deutschland durch Handwerkskammer Mannheim

Jeden Tag essen wir es und finden es so selbstverständlich, dass sich kaum jemand Gedanken darüber macht: Brot. Dabei ist Brot etwas wirklich sehr Besonderes. Nicht nur, weil es ein Grundnahrungsmittel ist, an dem sich Wohlstand misst, wenn man reichlich darüber verfügt. Auch, weil die Deutschen es perfektioniert haben. Oder vielmehr: die Bäckerinnen und Bäcker der Republik. Ihrem Handwerk und ihrer Liebe zum Brot ist es zu verdanken, dass es nirgendwo auf der Welt so viele Brotsorten gibt wie hier – schätzungsweise 3.200 nämlich. Auch nirgendwo anders als hierzulande kann man geprüfter Brot-Sommelier werden. Eine Einzigartigkeit, die es nur in der Region gibt: als Kursangebot der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim und mit offiziell abgenommener Prüfung der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald.

Gerade erst haben 14 Absolventen die Fortbildung zum Brot-Sommelier mit Erfolg beendet. Damit steigt die Zahl der geprüften Fachleute in Sachen Brot auf nunmehr 279 aus 14 Ländern. Sie alle haben auch die Chance, bei der Brot-Sommelier Weltmeisterschaft mitzumachen. Die Finalisten werden sich am 21. Mai 2025 im großen Finale auf der iba in Düsseldorf öffentlich messen. Besucher haben dort die Gelegenheit, ebenfalls ihr Wissen rund um Brot zu zeigen. Die Neu-Sommeliers feierten ihren Erfolg nun erst einmal bei Spitz- und TV-Koch Johann Lafer. In seiner Kochschule in Guldental findet traditionell der Kursabschluss statt und markiert einen ebenso außergewöhnlichen Höhepunkt, wie es viele weitere bereits während der Ausbildung zuvor gab. „Das ist nochmals etwas ganz Besonderes“, sagt Alexander Dirks, Leiter des Geschäftsbereichs Meisterprüfung der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald. „Es werden gemeinsam mehrere Gänge vorbereitet, miteinander gekocht, geredet, genossen und dann gibt es auch noch die Urkunden.“ Als Nachweis für den erfolgreichen Abschluss zum „geprüften Brot-Sommelier“.

Und was ist nun ein Sommelier eigentlich? Per Definition ein Experte für Kulinarik. Ursprünglich war der Sommelier schlichtweg als „Weinkellner“ zu übersetzen, meinte damit aber gleichsam das ausgewiesene Wissen um den edlen Tropfen, wie man ihn genießt und was man zu welchem Wein reicht. Die Erweiterung des Sommeliers auf andere Bereiche des Genusses ist nur folgerichtig. Und so kennt man heute den Schokoladen-Sommelier wie auch den Brot-Sommelier. Letzterer beweist sein Wissen in einem breiten Spektrum, das technologische Neuerungen ebenso beinhaltet wie kulturelle

Unser Zeichen:

Ansprechpartner:
Karin Geiger
Telefon 0621 18002-105

Sebastian Haberling
Telefon 0621 18002-171

Marina Litterscheidt
Telefon 0621 18002-104

Rolf Wagenblaß
Telefon 0621 18002-106

Telefax 0621 18002-152
presse@hwk-mannheim.de

Handwerkskammer
Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald
B1, 1-2
68159 Mannheim

info@hwk-mannheim.de
www.hwk-mannheim.de

Presseinformation

und gesundheitliche Aspekte. Es geht also um weit mehr als Schmecken und Bewerten. Es geht um eine Fachexpertise, die einmalig auf der Welt in einer einzigartig von der Bundesakademie Weinheim entwickelten Fortbildung und einem anspruchsvollen Prüfungsabschluss zu erlangen ist. „Dieses Angebot ist weltweit unvergleichbar“, sagt Alexander Dirks von der Handwerkskammer in Mannheim, die die Prüfer bestallt.

Voraussetzung zur Teilnahme am Kurs ist der Meisterabschluss im Bäckerhandwerk oder Vergleichbares. Über die Zulassung entscheidet die Prüfungskommission der Handwerkskammer. Allein das belegt die Qualität und den Anspruch des Abschlusses zum geprüften Brot-Sommelier. Ein weiterer Beleg sind die anspruchsvollen Projektarbeiten, zu denen beim nun abgeschlossenen Kurs unter anderem die Herstellung eines süßen Brotes ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln zählte. Auch die Reifung von Roggen-Sauerteig im Vakuum, ein Foodpairing von Brot und Speiseeis und die Verflüssigung von Brot für neuartige Genusserlebnisse erzählen von der Lust am Experimentellen, die die Brot-Sommeliers aller Länder vereint. „Auch Themen wie zum Beispiel die Fusion der japanischen Teezeremonie mit einer Brotzeremonie oder die Untersuchung von Roggen als Stoffwechselkatalysator begeisterten die Prüfungskommission der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald“, verrät Bernd Küttscher, Direktor der Bundesakademie in Weinheim.

Dass selbst gestandene Bäckermeister, die seit Jahrzehnten mit Leidenschaft ihrem Beruf nachgehen und Backkunst in und auswendig kennen, nach dem Kurs davon schwärmen, wie viel Neues sie hinzulernten und wie ihr Blick aufs Brot eine ganz neue Dimension erhielt, zeigt außerdem die Qualität des Lehrgangs zum geprüften Brot-Sommelier in Weinheim. Es war der 19. seiner Art, der nun den Abschluss fand und nach bestandener Prüfung diese 14 neuen Brot-Sommeliers entlässt: Andreas Fenzl aus Untergriesbach, Thore Fischer aus Meldorf, Daniela Kerth aus Offenburg, Sabine Riemann aus Marne, Simon Sailer aus Mauerkirchen in Österreich, Christoph Schleuter aus Sittensen, René Silberbach aus Wernigerode, Jennifer Tönjes aus Ganderkesee, Raphael Wagner aus Hütthurm, Fabio Wettlaufer aus Bad Nauheim, Jan Wiemann aus Gütersloh, Johannes Wiehgärtner aus Eckental, Klaus Wunschik aus Deckenpfronn und Christian Zweckinger aus Ulm.

Seit Januar ist bereits das 21. Seminar zum geprüften Brot-Sommelier an der Bundesakademie in Weinheim im Gange. Als berufsbegleitende Ausbildung führt es die Teilnehmenden unter anderem in acht dreitägigen Präsenzmodulen nach Weinheim, ehe im November 2025 die finalen Prüfungen stattfinden. Infos zur Fortbildung gibt es auf der Website der Bundesakademie unter www.akademie-weinheim.de.

Ansprechpartnerin bei der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald für Informationen zum Brot-Sommelier ist Melanie Rosvall, Telefon: 0621 18002-143, E-Mail: melanie.rosvall@hwk-mannheim.de. Zu

Presseinformation

Fort- und Weiterbildungen im Handwerk berät auch der Bildungsservice der Handwerkskammer, E-Mail: bildungsservice@hwk-mannheim.de.

5.548 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 754 Wörter

Region: Mannheim – Weinheim - Rhein-Neckar- Odenwald

Bildtext: Ein Teil der neuen Brot-Sommeliers beim traditionellen Kursabschluss bei und mit Johann Lafer (Mitte).

Foto: Bundesakademie Weinheim

Bei Rückfragen zum Thema:

Ansprechpartnerin:

Marina Litterscheidt

Tel. 0621-18002-104

Fax 0621-18002-152

marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de