

Pressemitteilung

Wir sind Meister! Kekswerkstatt-Bäcker gewinnt Deutsche Meisterschaft des Bäckerhandwerks

Tübingen 20. September 2012. Vier Vorentscheidungen, vier Finalisten-Teams, ein Motto - seit gestern stehen sie fest, die besten Meisterbäcker Deutschlands: Jörg Schmid und Johannes Hirth haben in der Vorrunde wie auch im Finale die Jury der Deutschen Meisterschaft des Bäckerhandwerks für sich entschieden. Zum Leitthema "Deutsche Brotkultur" ließen sie Plunder am Stiel oder auch Brot-Sushi mit selbst gebeiztem Lachs entstehen und beeindruckten mit Kreativität wie auch Fingerfertigkeit. Kein Wunder, backt Jörg Schmid doch täglich selbst in der eigenen Familienbäckerei in Gomaringen - unter anderem auch die individuellen Kekskreationen der Kekswerkstatt.

Es war ein mehrliger Weg von der Anmeldung des Meisterbäcker-Teams im Januar 2012 bis zum gestrigen Sieg. So galt es im Vorentscheid wie auch im Finale selbst, unter dem Motto "Deutsche Brotkunst" in sieben Stunden und fünf verschiedenen Kategorien kleine Backkunstwerke entstehen zu lassen. "Unser Ziel ist, die Jury zu überraschen", erklärte Jörg Schmid im Vorfeld. Dafür feilten sie an Ideen und Rezepten, prüften Mischverhältnisse und verfeinerten die Zutaten. Ihr Plan scheint aufgegangen zu sein: Auf der Messe iba in München konnte das Backteam Schmid-Hirth gestern mit ihren Kreationen punkten und die Meisterschaft für sich entscheiden. "Unsere Arbeit soll zeigen, dass Backen nicht nur ein Hand-, sondern auch ein Kunstwerk ist. Sterne-Köche kennt fast jeder - jetzt wird es Zeit für Sterne-Bäcker", betont Schmid nach dem Team-Sieg. Es ist dieselbe Motivation, mit der er und seine Bäckermannschaft jeden Dienstag die Kekse der Tübinger Kekswerkstatt von Hand fertigen: "Es ist nicht wichtig, selbst backen zu können. Aber genießen sollte jeder." schmunzelt Schmid. Und so erweckt der nun offiziell beste Bäckermeister Deutschlands einmal wöchentlich die individuellen Keksideen der Kekswerkstatt-Kunden zum Leben - für einen ofenfrischen Keks-Genuss auch ohne Backtalent.

In aller Kürze zur Kekswerkstatt

Die Kekswerkstatt GmbH bietet seit 2011 in einem Online-Shop individuelle, ofenfrische Kekse aus einer Vielzahl an Zutaten an. Vier Teigsorten dienen auf der Webseite www.kekswerkstatt.de als Basis, die jeweils mit bis zu vier Zutaten individualisiert wird. Nach der Bestellung werden die Kekse von Meister-Bäckern und Konditoren einzeln hergestellt und ofenfrisch an jede beliebige Adresse gesendet. Als Geschenkdienstleister für Mitarbeiter und Kunden sowie als Hersteller von Give-aways beliefert die Kekswerkstatt darüber hinaus auch Unternehmen.

Pressehinweis: Honorarfreies Bildmaterial finden Sie zum Download direkt unter <http://www.kekswerkstatt.de/presse>. Gern schicken wir Ihnen auch auf Anfrage weitere Motive zu.

Anzahl Wörter: 286
Anzahl Zeichen: 2.040

Ansprechpartner:

Kekswerkstatt GmbH
Jessica Schweizer
Tel: 07 071 – 920 83 02 | Mobil: 0176 – 101 38 382
jessica@kekswerkstatt.de | <http://www.kekswerkstatt.de>