

Ergeht an:  
 BGA-Mitglieder Bäcker  
 BI-Vorstand  
 Alle Landesinnungen  
 Fachmedien

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
 Sparte Gewerbe und Handwerk  
 der Wirtschaftskammer Österreich  
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
 E lebensmittel.natur@wko.at  
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 Lorencz/Weiß

Durchwahl  
 3192

Datum  
 07.10.2024

## Bäcker-Rundschreiben 015/2024

<b>Ausbildung</b>		
<b>Betrifft: Ausbildung „Geprüfte Brotsommelière“/ „Geprüfter Brotsommelier“</b>		<b>Frist:</b>
<p><b>Kurzinfo:</b>          Die am 17. Oktober 2023 gestartete Kooperation der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes mit der Bundesakademie in Weinheim/DE zur staatlich anerkannten berufsbegleitenden Fortbildung zur „Geprüften Brotsommelière“/ zum „Geprüften Brotsommelier“ wurde erfolgreich abgeschlossen.          Wir dürfen den 9 frisch-gebackenen österreichischen Brotsommelières und Brotsommeliers recht herzlich gratulieren.</p>		

Großartige Neuigkeiten! Dank der Kooperation zwischen der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, der Lebensmittelakademie und der Bundesakademie Weinheim dürfen wir den nächsten Absolvent:innen des zweiten Ausbildungslehrganges recht herzlich gratulieren. Ab sofort dürfen sich **neun** weitere Top-Bäcker:innen diplomierte/r Brotsommelièr/e nennen. Nach einer umfassenden Ausbildung mit acht intensiven Modulen, die sich über fast ein Jahr zogen, konnten die Kandidat:innen die Prüfung in Weinheim (Deutschland) mit herausragendem Erfolg abschließen.

Mit den neun neuen Absolvent:innen gibt es nun 267 Brotsommeliers in 14 Ländern, darunter **29 Fachleute in Österreich.**

Die einzigartige, staatlich anerkannte Ausbildung für Bäckermeister:innen umfasste 8 Module zu je 3 Tagen, welche abwechselnd in Wien, Linz sowie auch online absolviert wurden. Das finale, zweitägige Prüfungsmodul fand am 24./25. September 2024 in Weinheim statt. Themenschwerpunkte in Ausbildung und Prüfung waren tiefe Kenntnisse der österreichischen und internationalen Brotkultur, sensorische Fähigkeiten, Kommunikationstechniken sowie Verzehrempfehlungen rund um Brot, also Foodpairing.

Im Zuge der Prüfungen präsentierten die Kandidat:innen sehr beeindruckende Projektarbeiten, in denen es galt, neues Wissen zu Brot zu erarbeiten. Dazu wurden u.a. Brote aus 100 % Gerste, Brote mit Hopfen, Mostbirnentrester, fermentierten Ölpresskuchen oder eine Panettone mit Blaukraut entwickelt. Andere Arbeiten beschäftigten sich mit dem Foodpairing von Brot und Wein. Auch der Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) in Bäckereien sowie ein Brotaufstrich aus Restbrot begeisterten die Prüfungskommission.

Josef Schrott, der Innungsmeister der österreichischen Bäcker ist stolz auf seine Branchenkolleg:innen: „Die Ausbildung zum Brotsommelier ist eine herausragende und anspruchsvolle Möglichkeit für Meister:innen im Bäckerhandwerk, noch intensiver auf die immer umfangreicheren Wünsche der Kund:innen einzugehen. Ich bin sehr stolz auf unsere Absolvent:innen! Bereichert unsere Gesellschaft mit Brot in all ihren Facetten und verbreitet als Brotbotschafter:innen die frohe Brotkunde“.

Eine weitere Ausbildungsserie wird voraussichtlich Ende 2026 wieder in Österreich starten.

Interessent:innen können sich gerne bei der **Lebensmittelakademie** unter: **info@LMAkademie.at** oder unter **0677/637 543 44** über die Ausbildung informieren und bereits vorab anmelden!

Alle Informationen dazu finden Sie auch auf der [Homepage](#) der Lebensmittelakademie.

Kontakt: [info@LMAkademie.at](mailto:info@LMAkademie.at) und [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de)

Hier finden Sie die [Presseaussendung](#).

Freundliche Grüße  
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin