

Winzigkeit fehlt zum Halbfinale

Volkman verpasst bei ZDF-Wettbewerb »Deutschlands bester Bäcker« die nächste Runde

Heuchelheim (kus). Die Entscheidung war knapp. Am Ende war es nur eine Winzigkeit, die den Ausschlag gab – gegen die Bäckerei Volkman, deren Traum vom Titel »Deutschlands bester Bäcker« geplatzt ist. Beim ZDF-Wettbewerb verpassten die Heuchelheimer beim Wochenfinale, das am Freitagnachmittag im Zweiten ausgestrahlt wurde, den Einzug ins Halbfinale.

Das Volkman-Team mit Geschäftsführer Frank Pauly, Bäckermeister Michael Hager

und Lehrling Patrick Hosmann, das am vergangenen Montag den Tagessieg geholt hatte, musste in der Gewerbeschule Durlach mit den drei Konkurrenten einen herzhaft gefüllten Strudel sowie Mandelhörnchen fertigen – innerhalb von dreieinhalb Stunden. Vor allem der Strudel bereitete den vier Teams Kopfzerbrechen. »Das ist eine große Herausforderung«, gab Pauly schon kurz nach Verkündung der Aufgabe durch die Jury zu, die aus Konditorenweltmeisterin Eveline Wild, dem szenebekanntem Bäckermeister Peter Kapp und Sternekoch Johann Lafer bestand. Die Volk männer entschieden sich schließlich für eine Variante mit Hähnchen, Curry und Chili sowie eine mit einer vegetarischen Füllung. Während einige Mitbewerber Probleme hatten, innerhalb der vorgegebenen Zeit die geforderten Produkte herzustellen, hinterließen die Heuchelheimer einen sehr professionellen Eindruck und fanden innerhalb des Zeitlimits noch Gelegenheit für ein Sonnenbad. So sah es zumindest für die TV-Zuschauer aus. »Vor laufender Kamera so zu tun, als sei man total entspannt, kann wirklich eine Herausforderung sein«, sagte Pauly hinterher.

Im Schloss Favorite in Rastatt trafen sich alle Teams nach getaner Arbeit mit der Jury zur Bewertung der abgelieferten Backwaren. »Die Strudel waren so lala, die Mandelkipferl haben uns sehr gut geschmeckt«, fasste TV-Koch Lafer das Urteil der Jury zusammen. Letztlich fiel die Entscheidung zwischen der Bio-Bäckerei Kaiser aus Mainz und Volkmanns, wer neben der Firma Kugel aus Lahnstein das zweite Ticket fürs Halbfi-

nale buchte. Der Ausgang ist bekannt. Letztlich lag es daran, dass die »Hörnchen etwas zu dunkel gebacken waren«, meinte Lafer – das hatten Wild und Kapp moniert. »Mit dem Strudel hat uns die Jury auf dem komplett falschen Fuß erwischt«, bilanzierte Pauly. »Unsere Mandelhörnchen konnten das Defizit bei den Strudeln dann leider nicht ausgleichen.«

So reichte es zwar nicht zum Einzug ins Halbfinale, aber zufrieden waren die Volk männer mit ihrem Auftritt auf großer Bühne dennoch. Pauly: »Für uns war es eine wirklich tolle Sache, Teil der ZDF-Sendung zu sein.«

Beruf schmackhaft machen

Die eigenen Produkte im Fernsehen zu präsentieren, war das eine Ziel der Bäckerei Volkman. Während die Heuchelheimer hinter diesen Punkt einen großen Haken machen können, erhoffen sie sich noch einen weiteren »nachhaltig positiven Effekt«, wie es Geschäftsführer Frank Pauly formuliert: »Besonders betrifft das den Bereich Personal, wo wir stets auf der Suche nach Fachpersonal sind und vor allem in Zukunft gerne mehr Schulabgänger zum Bäcker oder der Bäckerin ausbilden möchten.« Wer die Sendung am Freitag im ZDF verpasst hat, kann das Wochenfinale im Internet noch einmal anschauen: www.zdf.de/ZDFmediathek#/beitrag/video/2500196



Mit einem Lächeln verabschieden sich Lehrling Patrick Hosmann, Geschäftsführer Frank Pauly und Bäckermeister Michael Hager (v. l.) von der Bäckerei Volkman aus dem ZDF-Wettbewerb »Deutschlands bester Bäcker«.
(Foto: pm)