

José Roldán ist World Baker of the Year 2025: Handwerkskunst mit Herz und Herkunft

José Roldán aus Córdoba wurde zum besten Bäcker der Welt gekürt. Seine moderne Interpretation andalusischer Backtradition inspiriert auch das heimische Handwerk in Österreich.



Der Spanier José Roldán ist World Baker of the Year 2025. © Jose Roldan Instagram

Weltbäcker 2025: José Roldán überzeugt mit Technik, Tradition und Tiefgang

Der spanische Bäcker **José Roldán** wurde am 21. Juli 2025 im brasilianischen São Paulo zum World Baker of the Year ernannt. Verliehen wurde der Titel von der International **Union of Bakers and Confectioners** (UIBC) im Rahmen der **Fachmesse Fipan** – einem der weltweit bedeutendsten Branchentreffen.

Der 36-Jährige setzte sich im Finale gegen starke Konkurrenz aus Frankreich, Deutschland, Island, Taiwan und Brasilien durch. Seine außergewöhnliche Kombination aus handwerklichem Können, technischer Präzision und emotionalem Zugang zur Backkunst beeindruckte die Jury nachhaltig.



Die Konkurrenz war groß - doch Roldan setzte sich durch. © JoseRoldanInstagram

Ein Bäcker mit Wurzeln und Weitblick

Roldán stammt aus Córdoba in Andalusien und führt die traditionsreiche Familienbäckerei **El Brillante**, die 1919 gegründet wurde. Bereits als Kind half er im elterlichen Betrieb mit – ein prägendes Umfeld, das ihn bis heute begleitet. „Meine Eltern haben mir gezeigt, dass es beim Bäckerhandwerk nicht nur um Technik geht, sondern auch um Werte“, sagte Roldán nach der Preisverleihung.

Diese Haltung spiegelt sich auch in seiner Arbeit wider: Er verbindet klassische Rezepturen wie das mollete andaluz oder torta de aceite mit innovativen Techniken und modernen Fermentationen. Seine Backwaren erzählen Geschichten – von der Region, vom Handwerk und vom Wandel.



Der bescheidene Mann aus Cordoba freut sich über den Titel. © ABC

Internationale Karriere - lokale Verbundenheit

Obwohl Roldán ein Wirtschaftsstudium an der Universität Córdoba absolvierte, blieb er seiner wahren Leidenschaft treu: dem Backen. Seine berufliche Laufbahn führte ihn in renommierte Betriebe in Spanien, Frankreich, der Schweiz und Brasilien – stets auf der Suche nach neuen Impulsen, die er in seine Arbeit einfließen lässt.

Seine wichtigsten Auszeichnungen im Überblick:

Jahr	Auszeichnung	Ort
2007	Sieger der Louis Lesaffre Cup	Lille, Frankreich
2015	Bester Handwerksbäcker Spaniens	Spanienweit
2018	Ehrenmeister der Bäckereiausbildung	Peru
2020-heute	Nationaltrainer des spanischen Backteams	Spanien
2023	Vize-Weltmeister der World Bakery Championship	Rimini, Italien

Jahr	Auszeichnung	Ort
2025	World Baker of the Year	São Paulo, Brasilien

Relevanz für das österreichische Back- und Konditorwesen

Auch in Österreich erlebt das Handwerk eine Rückbesinnung auf Qualität, Herkunft und Authentizität. Die Philosophie von José Roldán – das Verankern moderner Techniken in traditionellen Werten – passt hervorragend zur Entwicklung in heimischen Bäckereien, Cafés und Konditoreien.

Insbesondere im Bereich **Slow Baking, Natursauerteig, Getreidevielfalt** und Rezepturpflege zeigt sich hierzulande ein ähnlicher Trend. Zahlreiche Betriebe – von Bio-Bäckereien über Chocolatiers bis hin zu landwirtschaftlichen Direktvermarktern mit Backwaren – setzen zunehmend auf Regionalität und handwerkliches Können statt Massenproduktion.

Ein Zeichen für das internationale Handwerk

Die Auszeichnung für José Roldán ist nicht nur ein persönlicher Meilenstein, sondern auch ein wichtiges Signal: Die Bäckerei der Zukunft basiert auf echter Handarbeit, innerer Haltung und dem Willen zur Innovation.

Für Österreichs Handwerksbetriebe ergibt sich daraus die Chance, neue Impulse aufzunehmen und sich international stärker zu vernetzen – sei es über Wettbewerbe, Austauschprogramme oder gezielte Weiterbildung.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at