

## Europas Bäcker trainieren in Wels &#8211; Erstes internationales Trainingscamp als Vorbereitung für die EuroSkills 2025

In Wels fand kürzlich ein besonderes Pilotprojekt statt: Das erste internationale Trainingscamp für Bäcker vereinte junge Talente und Expert:innen aus fünf europäischen Ländern mit dem Ziel, voneinander zu lernen, sich auszutauschen und gemeinsam zu wachsen.



Was macht gutes Handwerk aus? Präzision, Erfahrung – und der Wille, sich weiterzuentwickeln. Genau diesem Anspruch stellte sich das erste **internationale Bäcker-Trainingscamp**, das im Februar 2025 an der **Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren in Wels** stattfand. Die Initiative dazu kam von **Erwin Heftberger**, Lehrer an der **HTL für Lebensmitteltechnologie**, langjähriger Skills-Experte und

Hauptorganisator des Camps: „Wenn niemand ein solches Format organisiert, mache ich es eben selbst – und bringe Europas Bäckernachwuchs nach Wels.“



*So vielfältig, bunt und prächtig gelangen die Backresultate. © Heftberger*

## **Fünf Länder - ein Ziel**

Mit Teilnehmer:innen und Expert:innen aus Frankreich, Dänemark, den Niederlanden, Ungarn und Österreich wurde das Camp zu einem internationalen Austauschort auf höchstem fachlichem Niveau. Auch die Schweiz war vertreten- ihre Teilnehmerin hatte sich nach den WorldSkills jedoch aus dem Wettbewerbsgeschehen zurückgezogen. Deutschland und Belgien mussten kurzfristig absagen. Insgesamt nahmen 15 Personen teil – darunter auch erfahrene Coaches, die ihre Teams begleiteten:

- Tamás Frank, Ungarn
- Emile Blaque, Frankreich
- Lasse Bentsen, Dänemark
- Hiljo Hillebrand, Niederlande • Ramona Bolliger, Schweiz
- Erwin Heftberger, Österreich

Der enge Austausch zwischen Kandidat:innen und Trainer:innen war ein zentrales Element des Camps – jede Übungseinheit wurde nicht nur angeleitet, sondern auch gemeinsam reflektiert.

Die Zusammenarbeit auf Augenhöhe ermöglichte intensive Lernprozesse und neue Impulse für alle Beteiligten.

## **Trainieren statt konkurrieren**

Im Gegensatz zu Wettbewerben, bei denen Regeln und Zeitdruck oft Innovation und Austausch verhindern, stand beim Trainingscamp das gemeinsame Lernen im Mittelpunkt. „Vormachen – Lernen – Weiterentwickeln“ lautete das Motto. Die Aufgaben orientierten sich an realistischen Wettbewerbssituationen, boten aber mehr Freiraum für Kreativität und kollegialen Austausch.

## **Ein Blick ins Programm**

### **Das dreitägige Camp war dicht getaktet und praxisorientiert:**

**Tag 1 widmete sich innovativen Snackkreationen aus Plunderteig** – darunter „New York Roll“-Burgern, gefüllten Croissants oder süßen Spezialitäten. Auch Nachhaltigkeit war ein Thema: Rebaked Croissants demonstrierten, wie sich Überschüsse kreativ verwerten lassen.

**Tag 2 stand ganz im Zeichen von Brot und Kuchen.** Nach einer Baguette-Session und Spezialbrotchen wurden landestypische Roggenbrote mit verschiedenen Vorteigen gebacken. Den Abschluss bildete ein Kuchenmodul, bei dem jede:r Teilnehmer:in eine individuelle Rezeptur präsentierte – mit erstaunlich unterschiedlichen Resultaten. Fünf Kuchen, fünf Sieger – jede Kreation punktete in einer eigenen Kategorie.

**Tag 3 brachte handwerkliche Kunst ins Spiel:** Die Schweizer Expertin Ramona Bolliger leitete einen Schaustück-Workshop, bei dem Brotteig in kunstvolle Formen verwandelt wurde. Auch hier stand die individuelle Herangehensweise im Vordergrund.



*Sarah Klinger von der Bäckerei Stöcher besucht derzeit die Meisterschule in Wels und hat das Trainingsprogramm erfolgreich absolviert. © Heftberger*

## **Österreich am Start: Sarah Klinger trainiert in Wels**

Mit dabei war auch die österreichische Teilnehmerin für die kommenden **EuroSkills: Sarah Klinger** von der **Bäckerei Stöcher**. Sie besucht derzeit die Meisterschule in Wels, wo sie gezielt auf den Wettbewerb vorbereitet wird. Das Camp bot ihr ideale Bedingungen, um sich mit Kolleg:innen aus ganz Europa zu messen – und gleichzeitig zu lernen.

### **Ein Camp mit Wirkung**

Die offene Atmosphäre, gemeinsame Abendessen und eine Mischung aus Struktur und Freiraum machten das Camp zu einem Erfolg – fachlich wie menschlich. „Der Austausch unter den Kandidat:innen war bemerkenswert – etwas, das im Wettbewerbsmodus kaum möglich ist“, resümiert Heftberger. Besonders erfreulich: Das Kuchenmodul diente nicht nur als Lernfeld, sondern auch als Testlauf für eine neue Aufgabenidee bei den **EuroSkills 2025 in Herning/ Dänemark**.

## **Eine europäische Erfolgsgeschichte made in Wels**

Das erste Bäcker-Trainingscamp war mehr als ein Testlauf – es war der Beginn einer neuen Form internationaler Zusammenarbeit im Bäckerhandwerk. Die Rückmeldungen aus allen teilnehmenden Ländern waren durchwegs positiv. Für Erwin Heftberger steht fest: „Solche Formate sind essenziell, wenn wir handwerkliche Exzellenz fördern und junge Talente nachhaltig stärken wollen.“

## **Die Aufgabenmodule im Trainingscamp für EuroSkills 2025 - Wels**

### **Modul 1 - Snackkreationen aus Plunderteig**

Kreative Snacks mit Croissants, New-York-Roll-Burgern und gefülltem Gebäck. Highlight: Rebaked Croissants als nachhaltige Resteverwertung.

### **Modul 2 - Dänisches Feingebäck mit Technik-Fokus**

Multicoloured Croissants, Cross-Lamination, klassische dänische Plunder – mit Fokus auf Präzision und ästhetische Präsentation.

### **Modul 3 - Brotvielfalt mit Vorteig-Technologie**

Weißbrot und Baguettevariationen, landestypische Roggenbrote, Pinsa-Snacks. Besonderes Augenmerk lag auf Vorteigen wie Aromateig und Quellstücken.

### **Modul 4 - Kuchenmodul & Produktentwicklung**

Fünf Länder, fünf Kuchen – jede:r Teilnehmer:in entwickelte eine eigene Rezeptur für einen schweren Rührkuchen. Ergebnis: fünfmal Gold in fünf Kategorien.

### **Modul 5 - Schaustück aus Brotteig**

Workshop unter Anleitung von Ramona Bolliger: Schaustücke mit Brotteig modellieren, formen, kreativ gestalten – inkl. Juryfeedback und Bewertung.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**