

iba Düsseldorf: Erste Brotsommelier-WM fand statt

Natalie Frühwirth ging für Österreich an den Start



Die erste Brotsommelier-WM fand im Mai 2025 auf der iba in Düsseldorf statt. © iba

Insgesamt traten 45 Brot-Sommeliers aus zwölf Ländern an, lediglich 16 haben es ins große Finale geschafft. Brotsommelière **Natalie Frühwirth** hatte sich in einem mehrstufigen Vorentscheid für die Weltmeisterschaft qualifiziert.



*Natalie Frühwirth vertrat und bei der WM und nahm viele gute Ideen & Anregungen mit ©
Beigestellt*

„Es war für mich eine große Ehre, Österreich bei der ersten Brotsommelier-Weltmeisterschaft vertreten zu dürfen. Im Finale standen wir – 16 Brotbegeisterte aus insgesamt zehn Ländern – gemeinsam auf der Bühne, um das zu zeigen, was uns verbindet: unsere Leidenschaft für Brot“, erzählte Natalie der ÖBKZ. Der Ablauf war spannend und herausfordernd: In der ersten Runde mussten sich die Finalisten Aufgaben zur internationalen Brotkultur stellen, darunter auch eine Aroma-Challenge, bei der das Publikum aktiv mitraten konnte. Am Nachmittag folgte die zweite Runde mit Brotbeschreibungen und Experteninterviews, ehe die Sieger bei der feierlichen Abschlusszeremonie gekürt wurden.

„Was mir am meisten in Erinnerung bleibt: das herzliche Miteinander unter uns Brotsommeliers. Jeder und jede hat sich für die anderen mitgefremt, wir haben einander inspiriert, unterstützt – und gezeigt, dass Brot Menschen aus der ganzen Welt verbinden kann. Im Mittelpunkt stand dabei stets unser gemeinsames Anliegen: Brot mit Leidenschaft, Wissen und Herz zu vermitteln“, so Frühwirth.

Die Teilnahme habe sie auch inspiriert, internationale Einflüsse verstärkt in das eigene Sortiment aufzunehmen. „Die Vielfalt, die ich erleben durfte, war beeindruckend. Ich freue mich jetzt schon auf die nächste WM in zwei Jahren und bin motiviert, wieder als Teilnehmerin dabei zu sein. Denn dieser Austausch, diese Atmosphäre – das war einfach unvergesslich“, schwärmt Natalie.

Die Wettkampfjury, bestehend aus Prof. Michael Kleinert, Leiter des **Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation** an der ZHAW in Wädenswil, Sternekoch **Johann Lafer** und Bernd Kütscher, ehemaliger Direktor der **Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim**, kürte Michael Kress aus Deutschland zum ersten „**Brotsommelier**- Weltmeister“. Wir gratulieren!

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at