

Abensberg und Bad Gögging im Back-Duell

Die Bäckereien Gabelberger und Regner wollen den Titel „Bester Bäcker Deutschlands“ – ob sie das Zeug dazu haben, entscheidet Johann Lafer.



Das Team der Bäckerei Konditorei-Café Regner aus Bad Gögging im Tagesfinale der Region Niederbayern mit den Juroren Johann Lafer (3. v. l.), und Bernd Kütscher (r.) Foto: ZDF- Sabine Finger

von Benjamin Neumaier

Abensberg/Bad Gögging. Christian Regner und Florian Gabelberger fiebern dem 30. September entgegen – denn dann dürfen sie endlich mit Gott und der Welt darüber plaudern, wie es ihnen beim ZDF-Wettbewerb „Deutschlands Bester Bäcker“ ergangen ist. Bis dahin – um Punkt 15.05 Uhr – ist das Ergebnis nämlich streng geheim – schließlich sollen die Fernsehzuschauer von Johann Lafer selbst erfahren, welcher niederbayerische Bäcker sich nun als Tagessieger durchgesetzt hat und eventuell nach dem Titel greift.

Den Anmeldetermin verpasst

Seit Montag läuft die ZDF-Serie (täglich 15.05 Uhr), in der der österreichische Starkoch zusammen mit mehreren Juroren Deutschlands besten Handwerks-Bäcker sucht. Um den Titel bewarben sich auch der Abensberger Florian Gabelberger und der Bad Gögginger Christian Regner. Sie wissen schon, wer gewonnen hat, „wir dürfen und wollen es aber noch nicht verraten“, sagt Regner, der eigentlich mit dem Wettbewerb anfangs wenig am Hut hatte: „Die Einladung ging von der Bäcker-Innung an alle Betriebe in Bayern raus – bei uns ist sie irgendwie liegen geblieben. Als ich mich dann beworben habe, war der Anmeldetermin

eigentlich schon vorbei.“

Doch nach einem Telefonat mit der Produktionsfirma griff Regner schließlich doch zum Kugelschreiber und machte sich an den Bewerbungsmarathon: Zig Formulare mit Anschreiben, der Produktpalette, Produktionsabläufen, der Geschichte des eigenen Betriebs, Arbeitsplänen und vielem mehr mussten aufgelistet und beschrieben werden.

Diesen mühsamen Zettelkrieg hatte Florian Gabelberger da schon hinter sich und in mehreren Telefonaten mit der Produktionsfirma den Drehtermin quasi schon in der Tasche. Aber auch er war nicht selbst auf den Wettbewerb aufmerksam geworden, sein Onkel Hans hatte ihn zur Teilnahme gedrängt. „Als dann noch die Mail der Bäckerinnung ins Haus flatterte stand mein Entschluss fest – ich will dabei sein.“

Das wollte auch Regner – und war sich seiner Sache sicher: „Mir war eigentlich klar, dass wir ausgewählt werden, schließlich wurde ich ja nach Anmeldeschluss noch zur Entscheidungsphase zugelassen. Ich dachte, dass sich zu wenige gemeldet hatten – außerdem passten wir als familiärer Handwerksbetrieb genau ins Schema.“ Als dann der Drehtermin ins Haus flatterte, sei er nicht sonderlich überrascht gewesen. „Doch als ich dann erfahren habe, dass sich insgesamt 1700 Bäcker beworben hatten, war ich dann doch stolz.“

Mit Spezialitäten glänzen

Nun galt es für die beiden einheimischen Bäcker- und Konditormeister mit ihren Kreationen zu glänzen: Gefordert war ein Brot und eine süße Spezialität. Regner ging mit dem eigens für den Wettbewerb kreierten „Alte-Liebe-Weißbrot“ und einer veganen Torte ins Rennen, Gabelberger setzte auf sein Zoccoletti, mit Ingwer und Pflaume Ciabatta-Brote sowie seinen isländischen Schokoladenkuchen.

Die Juroren waren begeistert – und das soll was heißen: Denn Eveline Wild und Bernd Kütscher, die Anfang Juni die Backstuben in Abensberg und Bad Gögging unsicher machten, sind beileibe keine Laufkundschaft. Wild ist



Einen ganzen Tag begleitete ein Kamera-Team Florian Gabelsberger (links) und Christian Regner bei der Arbeit. Foto: Neumaier

Fernsehköchin beim ORF und unter anderem Konditor-Weltmeisterin. Kütscher ist seit 2006 Direktor der Bundesakademie Deutsches Bäckerhandwerk sowie Geschäftsführer des IQBack-Instituts.

Was die beiden im Kurort und der Babonen-Stadt zu sehen und vor allem zu schmecken bekamen, entlockte ihnen aber dann doch das ein oder andere „Ah“ und „Oh“.

Einen Favoriten für die Vorausscheidung in Niederbayern/Oberpfalz wollten sie sich aber schon damals nicht entlocken lassen.

Entscheidend waren ihre Eindrücke vor Ort aber nicht – das letzte Wort hatte Chef-Juror Johann Lafer. Und der stellte den beiden Landkreis-Bäckern eine spezielle Tagesaufgabe: Sie sollten zu einer bayerischen Brotzeitplatte ein Laugengebäck anbieten. Gabelsberger entschied sich für den kreativen Weg und zauberte in Brezenteig eingehüllte grüne Spargelspitzen. Regner ging, nach eigener Aussage, „den Weg des geringsten Widerstands“ und machte große Brezen. „Wir haben zwar sehr gute Brezen, aber schon am Tag danach dachte ich mir, dass ich mich doch ein wenig kreativer hätte anstellen können. Schließlich hätte es an den Ideen, etwa einer im Brezenteig eingebackenen Weißwurst, nicht gemangelt.“

Geschmack vor Kreativität

Doch nicht die Kreativität entscheide, sondern der Geschmack und das Gesamtkonzept, hieß es von Jurorenseite – und Geschmäcker sind bekanntlich ja verschieden.



Das Team der Bäckerei -Konditorei Gabelsberger aus Abensberg mit den Juroren Bernd Kütscher (3. v. l.), Johann Lafer (3. v. r.) und Eveline Wild (r.) Foto: ZDF- Sabine Finger

„Außerdem sehen wir – und da sind sich Florian und ich einig – den Wettbewerb in erster Linie nicht als Wettkampf, sondern als Plattform für unsere Zunft. Wir sind keine Gegner, das sind eher die Discounter“, sagt Regner. Deshalb wollten beide die Möglichkeit nutzen, um auf die familiär geführten Handwerksbäckereien aufmerksam zu machen.

„Da ist das Fernsehen natürlich eine perfekte Bühne“, sagte Gabelsberger. Die ist ihm nicht unbekannt, schon 2006 stand er in Wien bei einem Praktikum in einer ortsansässigen Konditorei vor der Kamera. Damit kann er Regner allerdings nicht das Wasser reichen: Der war schon Kandidat bei Schlag den Raab – schied allerdings zu Anfang der Show aus –, war kürzlich beim Bayerischen Rundfunk in „Wir in Bayern zu sehen“ und auf Bayern 2 bei „Eins zu eins – Der Talk“ im Radio zu hören. Den nächsten Auftritt haben beide nun am 30. September um 15.05, deutschlandweit im ZDF – 55 Minuten später wissen auch die Fernsehzuschauer, was der Abensberger und Bad Gögginger Bäcker jetzt schon wissen: Wer den Wettstreit gewonnen hat und ob einer der beiden in das bayerische Wochenfinale einzieht – und eventuell sogar zum Finale nach Berlin eingeladen wird.

URL: <http://www.mittelbayerische.de/index.cfm?pid=10062&lid=0&cid=0&tid=0&pk=1124576>