



BÄKO-magazin > Aktuell > Aus- & Weiterbildung > Lafer ehrt neue Brot-Sommeliers



Die Brot-Sommeliers des Jahrgangs 2017 bei ihrem Abschluss mit Johann Lafer. (Foto: Bundesakademie Weinheim / Foto Markus Hildebrand)

Artikel Fakten

- 👤 Autor: [BÄKO magazin Redaktion](#)
- 📅 Datum: 24.11.2017
- 📄 Seiten: 1
- 🏷️ Schlagwörter: [ADB](#) | [Weinheim](#)

Lafer ehrt neue Brot-Sommeliers

24.11.2017 | [Aus- & Weiterbildung](#) | [BÄKO magazin Redaktion](#)

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim meldet 15 weitere erfolgreiche Absolventen. Der feierliche Abschluss des 2017er-Kurses fand erneut im Beisein von Johann Lafer an dessen Kochschule statt.

Die im Jahr 2015 gestartete Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier zieht immer größere Kreise. Nicht nur, dass die Absolventen den Brotumsatz in ihren Betrieben massiv steigern können. Viele davon schaffen es, auch in den Medien als Botschafter für Brot wahrgenommen zu werden. Damit tragen sie zur spürbar gestiegenen Wertschätzung für unser Lebensmittel Nummer eins bei. Jetzt konnte

bereits der dritte Jahrgang der Bundesakademie Weinheim verabschiedet werden. Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim meldet 15 weitere erfolgreiche Absolventen, womit die Zahl der Brot-Sommeliers auf insgesamt 42 Personen angestiegen ist, davon 39 Personen aus Deutschland, zwei Personen aus Österreich und nun erstmals auch ein Brot-Sommelier aus Südtirol (Italien).

Lafer-Menü auf Brotbasis

Der feierliche Abschluss des 2017er-Kurses fand erneut im Beisein von Johann Lafer an dessen Kochschule statt. Der sympathische und brotbegeisterte Starkoch ließ es sich nicht nehmen, gemeinsam mit den Absolventen ein Menü auf Brotbasis zu kochen. Dabei wurde auch intensiv über die neusten Food- und Brot-Trends diskutiert. Ein Austausch aus allerhöchstem fachlichen Niveau und damit ein würdiger Abschluss eines weiteren, exzellenten Jahrgangs!

Die Absolventen des Jahrgangs 2017 sind:

- Wilhelm Balkenholl aus 31275 Lehrte-Sievershausen,
- Michael Dick aus 79211 Denzlingen,
- Andreas Fickenscher aus 95213 Münchberg,
- Sandra Ganzenmüller aus 80331 München,
- Markus Gotke aus 48431 Rheine,
- Dominique Huth aus 65549 Limburg,
- Heiko Kitter aus 88167 Gestratz,
- Tim Lessau aus 22145 Braak,
- Philip Perduß aus 04275 Leipzig,
- Thomas Pollmeier aus 33659 Bielefeld,
- Benjamin Profanter aus 39042 Brixen (Südtirol/Italien),
- Andreas Rinninger aus 89077 Ulm,
- Johannes Sarkoschitz aus 95326 Kulmbach,
- Bernd Wettlaufer aus 35519 Rockenberg und
- Florian Wunderlich aus 22041 Hamburg.

Zwei weitere Teilnehmer werden im Januar noch einen letzten Prüfungsteil absolvieren und dann die Riege der Brot-Sommeliers ergänzen. Als Prüfungsbeste wurden Thomas Pollmeier aus Bielefeld und Benjamin Profanter aus Brixen/Südtirol ausgezeichnet, die punktgleich mit der Traumnote „Sehr gut“ abschließen konnten. Vom Vorsitzenden der HWK-Prüfungskommission Stefan Keller besonders gewürdigt wurde auch Andreas Fickenscher aus Münchberg in Franken, der mit seiner Projektarbeit zum Thema „Heimatbrot“ - als Bestandteil der geforderten Prüfungsleistungen - bundesweit für Aufsehen in den Medien sorgte und Brot damit positiv in aller Munde gebracht hat. Informationen zum Brotsommelier hierzu finden Sie [hier](#).

 Drucken |  Weiterempfehlen

 Empfehlen

 Tweet

**AKTUELL**

Aus- & Weiterbildung
 BÄKO aktuell
 Branche aktuell
 Fernsehtipps
 Innungen
 Marketing
 Marktforschung
 Messen
 Unternehmen
 Verbände
 Wettbewerbe
 Zentralverband

SERVICE

Abonnement
 Mediaservice
 Ansprechpartner
 CD-ROMs/USB-Sticks
 Magazin
 Bücher
 Fotogalerien

TERMINE**NEWSLETTER****FIRMENVERZEICHNIS****ABONNEMENT****MEDIASERVICE****INFORMATION**

Impressum
 Über uns
 Datenschutz
 AGB
 RSS
 Kontakt

BÄKO-magazin
 Verlag Chmielorz GmbH
 Marktplatz 13
 65183 Wiesbaden

Deutschland

Telefon: 06 11 / 36 09 80
 Telefax: 06 11 / 30 13 03

Werbeinformation