



## *Pressemitteilung*

### *Deutschland Weltmeister: Axel Schmitt zum „World Baker of the Year“ gekürt*

Berlin, 13. September 2022. Bäckermeister Axel Schmitt ist vom Weltverband der Bäcker und Konditoren zum „World Baker of the Year 2022“ gekürt worden. Schmitt steht als Fernsehbäcker, Musiker und umtriebiger Unternehmer für ein modernes und zugleich unkonventionelles Bäckerhandwerk, das sich seinen Wurzeln bewusst ist und Wert auf Tradition und Qualität legt.

„World Baker of the Year 2022“ – diesen Titel und damit die höchste Auszeichnung im Bäckerhandwerk darf ab sofort Bäckermeister Axel Schmitt aus Frankenwinheim tragen. Der Vorstand der International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) mit Sitz in Madrid hat seine Entscheidung jetzt in Reykjavik verkündet und Schmitt dort mit Ehrenkette, Urkunde und Bäckerjacke mit seinem neuen Ehrentitel ausgestattet. Das Gremium folgte damit dem Vorschlag des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks.

Axel Schmitt steht für ein modernes Bäckerhandwerk, er ist Vorbild für die Branche und ist auch als Unternehmer erfolgreich. Der breiten Öffentlichkeit ist Axel Schmitt bereits bekannt durch zahlreiche Fernsehauftritte im Sat. 1-Frühstücksfernsehen sowie durch Aktivitäten beim Wacken-Musikfestival, wo er seit Jahren als „Wackenbäcker“ agiert. Axel Schmitt ist zudem gern gesehener Back-Experte und Botschafter des Deutschen Bäckerhandwerks in Tagespresse und Lifestyle-Medien. Mit seinem Bestseller-Buch „Das einfachste Brot der Welt“ überzeugt er viele Menschen von seiner Passion: dem handwerklich gut gebackenen Brot.

Schmitt reagiert überwältigt auf seine Ernennung: „Das ist der Wahnsinn, das rockt. Ich danke der UIBC für ihre Entscheidung sowie dem Zentralverband für meine Nominierung. Ich bin Bäcker aus Leidenschaft und sehe die Auszeichnung als Ansporn, weiterhin für den schönsten Beruf der Welt zu werben. Das verspreche ich.“

Auch Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, freut sich: „Wir gratulieren Axel Schmitt zu seinem Titel herzlichst. Er zeigt so viel Energie,



## *Pressemitteilung*

Leidenschaft und Liebe fürs Bäckerhandwerk und verbindet das mit unglaublicher Coolness und Nonchalance. Er steht für erfolgreiches Unternehmertum und modernes Handwerk. Auch dank ihm hat sich in der Welt herumgesprochen, dass das deutsche Bäckerhandwerk im wahrsten Sinne des Wortes rockt“, so Wippler.

Mit diesem Titel reiht sich der 41-jährige Axel Schmitt in eine Liste großer Namen, wie etwa der Ehrenpräsident Hans Bolten und Jochen Baier, ein. Der 1981 geborene Schmitt führt den fränkischen Bäckerei-Betrieb bereits in vierter Generation. Als „World Baker of the Year 2022“ löst er nun Domi Vélez aus Spanien ab. Schmitt stammt aus einer Bäckerfamilie in Frankenwinheim (Unterfranken). Nach seiner Ausbildung in Kürnach zum Bäckergesellen, schloss er eine weitere Ausbildung in Würzburg zum Konditor ab. 2003 absolvierte er seine Meisterprüfung zum Bäcker mit Bravour, 2016 wurde er ebenfalls mit Bestnote zum Brot-Sommelier ernannt.

### Vier Fragen an den Weltbäcker

#### **Sie sind zum weltbesten Bäcker gewählt worden. Was macht für Sie die Faszination von Brot aus?**

Ich kann von Brot einfach nicht genug bekommen. Es fasziniert mich, dass man aus einfachen Rohstoffen, die im Prinzip vor der Haustür wachsen, eine riesige Vielfalt entstehen lassen kann. Spannend finde ich auch die Entwicklung des Brotes vom reinen Sattmacher hin zu einem Kulturgut: Früher haben wir die Hungrigen satt gemacht, heute machen wir die Satten hungrig – mit der Kombination von traditioneller und innovativer Handwerkskunst.

#### **Was bedeutet der Titel für Sie?**

Er ist eine schöne Bestätigung für die vielen Extrameilen, die wir als Familie und als Team jeden Tag laufen. Ich widme ihn daher den Menschen in meinem Umfeld, vor allem auch den Kunden des Bäckerhandwerks. Ich selbst bin und bleibe lieber nur der passionierte Bäcker Axel, den man kennt.



## *Pressemitteilung*

Der Titel wird daran nichts ändern. Doch gerne werde ich versuchen, das weltweite Netzwerk der Bäcker und Brotliebhaber zu stärken und international weitere Kollegen kennen zu lernen.

### **Wie schafft man es, zu den besten seines Handwerks zu werden?**

Wie gesagt sind es viele Extrameilen, die den Unterschied machen. Das stetige Streben nach mehr Qualität, die Suche nach noch besseren Rohstoffen aus der Region und das ständige Arbeiten an sich selbst. Neben der Leidenschaft ist Weiterbildung für mich der Schlüssel. Hier bin ich dankbar, dass wir Bäcker mit der Bundesakademie in Weinheim und den weiteren Schulen im ADB-Verbund eine perfekte Infrastruktur angeboten bekommen.

### **Warum sollten junge Menschen ein Handwerk lernen?**

Viele Menschen sind beeindruckt, wenn sie erstmals in einer Backstube stehen. Vielen ist nicht bewusst, welche Zeit, Logistik und Expertise es braucht, um rechtzeitig am Morgen die Theke voller Brot und Brötchen zu haben. Das begeistert! Unser Handwerk ist trotz der Tradition absolut modern und kein verstaubtes Oma-Ding. Brot ist Emotion pur – es riecht gut, schmeckt und macht einfach gute Laune!

### **Pressekontakt**

Susan Hasse, Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-42

E-Mail: [presse@baeckerhandwerk.de](mailto:presse@baeckerhandwerk.de)