

LANDES-INNUNGSVERBAND  
FÜR DAS BAYERISCHE BÄCKERHANDWERK



**Laudatio**

anlässlich der

**Ehrung der Deutschen Vizemeister**

im Rahmen der

**Meisterfeier**

des

**Meisterkurses M 172**

am 17. Februar 2010

in der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks  
in Lochham

- **Es ist mir eine besondere Ehre, heute eine Leistung zu würdigen, die etwas Besonderes darstellt.**
- **Verdient haben diese Würdigung zwei junge Menschen, die aus der Gruppe herausragen.**
- **Sie haben Initiative gezeigt und sich bereit erklärt, mehr zu machen als andere.**
- **Sie haben sich auf etwas Neues eingelassen und Ihr Bestes gegeben, um sich, ihren Berufsstand und auch Ihre Schule und Ihre Heimat positiv darzustellen.**
- **Johanna Morshäuser und Stefan Bockmeier haben an der 1. Deutschen Bäckermeisterschaft teilgenommen und Anfang Oktober letzten Jahres auf der iba in Düsseldorf einen hervorragenden zweiten Platz belegt.**
- **Sie sind Deutsche Vizemeister!**
- **Es war eine sehr knappe Entscheidung, denn vom Gesamtsieg trennten sie nur wenige Punkte.**

- **Das, was sie gezeigt und unter Beweis gestellt haben, manifestiert sich nicht nur im Endergebnis, sondern es ist vor allem der Weg dahin.**
- **Herr Kleinle hat in seiner Bilderschau deutlich werden lassen, daß der alte Spruch „Ohne Fleiß keinen Preis“ auch hier gilt.**
- **Er hat deutlich gemacht, welche harte Arbeit der Vizemeisterschaft vorausging:**
- **Es wurde beratschlagt, ein Konzept entworfen, die Vorgehensweise eingehend erörtert, trainiert, umstrukturiert, Details abgestimmt und immer wieder trainiert.**
- **Die Tatsache, daß alles in bester Harmonie ablief, hat vorrangig zwei Gründe:**
  - ▶ **Zum einen sind es die Charaktereigenschaften der beiden, von denen wir uns bereits in den Meisterkursen, die beide hier in Lochham besucht haben, überzeugen konnten.**
  - ▶ **Zum zweiten ist es jedoch auch dem Umstand zu verdanken, daß Herr Kleinle dieses**

**Team genau nach diesen menschlichen Eigenschaften zusammengestellt hat. Er kannte beide – kannte ihre Mentalität, ihre fachlichen Stärken und auch das Potenzial, das zu aktivieren sie in der Lage sind.**

- Es ist eine besondere Kunst, eine Mannschaft/ein Team so zusammenzustellen, daß der größt mögliche Erfolg herauskommt. Das ist eine typische Chefaufgabe.**
  
- Herzlichen Dank Ihnen, Herr Kleinle, daß Sie nicht nur dieses besondere „Händchen“ hatten, sondern unsere beiden Vizemeister auch noch von Anfang an bis zum Finale begleitet und so manches Wochenende mit ihnen gearbeitet haben.**

**Sehr geehrte Frau Morshäuser,**

**Sehr geehrter Herr Bockmeier,**

- Ihnen wollen wir Lob und Anerkennung zollen für Ihre herausragenden Leistungen auf der iba.**

- **Die Art und Weise, wie Sie den gesamten Wettbewerb angegangen und bestritten haben, nötigen Respekt ab.**
  
- **Sie haben das bayerische Bäckerhandwerk und auch die Akademie Lochham vor einem internationalen Publikum bestens vertreten.**
  
- **Die offizielle Würdigung Ihrer Vizemeisterschaft mit dem Pokal erfolgte bereits auf der iba durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks.**
  
- **Heute möchten Wir Ihnen – ergänzend zu unserem Glückwunschsreiben – nochmals danken und Ihre Leistung als Vorbild für unsere jungen Meisterinnen und Meister herausstellen.**
  
- **Als sichtbares Zeichen dieser Würdigung darf ich ihnen beiden ein Buchpräsent und eine adäquate Beigabe (Blumen und Wein) überreichen.**
  
- **Sie haben allen Grund, stolz auf sich zu sein – wir sind es auch!**