



## **MEDIENMITTEILUNG**

April 2025

### **Fredy's AG – Urs Röthlin im Finale der ersten Brot-Sommelier-Weltmeisterschaft**

**Zum ersten Mal in der Geschichte findet die Weltmeisterschaft der Brot-Sommeliers statt – mit dem grossen Finale am 21. Mai 2025 auf der iba in Düsseldorf. Von insgesamt 279 Brot-Sommeliers weltweit haben sich 45 Experten aus 12 Ländern der Qualifikation gestellt. 16 von ihnen konnten sich durchsetzen und für die Finalrunde qualifizieren – darunter auch Urs Röthlin von der Badener Bäckerei Fredy's AG.**

Bereits in der Qualifikationsphase wurde das Wissen der Teilnehmer intensiv geprüft. Innerhalb einer begrenzten Zeit mussten sie anspruchsvolle Fachfragen rund um das Thema Brot beantworten. «Die grösste Herausforderung war die Geschwindigkeit. Bei der Menge an Fragen, blieb kein Raum für langes Überlegen», erklärt Röthlin.

Auch im Finale erwartet die Kandidaten ein komplexer Wettbewerb aus drei Teilen: Neben Fachfragen zu Brotsorten aus aller Welt müssen sie sich einer Aroma-Challenge stellen und Brote professionell beschreiben – eine echte Prüfung für die Sinne und das Wissen der besten Sommeliers der Welt. Bei rund 500 Aromastoffen auf dem Brot-Aromarad eine echte Knacknuss.

#### **Intensive Vorbereitung für den grossen Tag**

Für Urs Röthlin bedeutet die Finalteilnahme intensivste Vorbereitung. Brot als Grundnahrungsmittel ist so einfach und doch so unglaublich vielseitig – genau so breitgefächert wird auch sein Training sein. In der Schweiz gibt es aktuell nur zehn Brot-Sommeliers, die in engem Austausch stehen. Besonders wertvoll ist die Unterstützung von Peter Kasimow, dem allerersten Schweizer Brot-Sommelier der Schweiz, der Urs mit wertvollen Tipps zur Seite steht. Ge-

meinsam mit Alfred Bau, dem zweiten Finalisten aus der Schweiz, haben bereits erste Übungsblöcke stattgefunden.

«Ich werde sicher vermehrt vor Publikum sprechen und Brot beschreiben, um mich optimal vorzubereiten», so Urs Röhlin. Denn in der Welt der Brot-Sommeliers zählt nicht nur Fachwissen – auch die Art und Weise, wie man Brot erlebbar macht, spielt eine entscheidende Rolle.

### **Eine Leidenschaft, die verbindet**

Die Brot-Sommelier-Bewegung vereint Menschen, die Brot nicht nur lieben, sondern auch hungrig auf Wissen sind. «Alle sind verrückt nach Brot und die Konkurrenz ist gross – aber genau das macht es spannend», erzählt Urs Röhlin. Er freut sich darauf, sich mit der internationalen Spitze zu messen und sein Fachwissen weiter zu vertiefen. «Der Wettbewerb ist eine grossartige Gelegenheit, um noch globaler in die Welt des Brotes einzutauchen und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen. Was am Ende dabei herauskommt, wird sich zeigen – aber die Erfahrung ist in jedem Fall eine Bereicherung.»

### **Über Urs Röhlin**

Urs Röhlin ist eidg. dipl. Bäckermeister und geprüfter Brot-Sommelier. Seine Leidenschaft für Brot hat ihn in die verschiedensten Ecken der Welt geführt – von Spanien und Deutschland über Japan bis in die USA. Als Bäcker und Fachlehrer hat er nicht nur sein Wissen weitergegeben, sondern auch junge Bäcker:innen auf internationale Wettbewerbe vorbereitet und damit einen wertvollen Beitrag zur Förderung des Nachwuchses in der Branche geleistet. Besonders im Rahmen von SwissSkills hat Urs Röhlin sein Engagement für den Berufsnachwuchs unter Beweis gestellt. Nun stellt er sich selbst einer neuen Herausforderung – mit dem Ziel, den Titel des 1. Brot-Sommelier-Weltmeisters nach Hause zu holen.

### **Bei weiteren Fragen**

Fredy's AG  
Neuenhoferstrasse 113  
5400 Baden

Frau Jeannette Müller  
Strategische Geschäftsführung  
+41 56 200 29 00 | jeannette.mueller@fredys.ch

[fredys.ch](https://fredys.ch)  
[pestizidfreiesgetreide.ch](https://pestizidfreiesgetreide.ch)