



## 28 Goldmedaillen abgeräumt

Beim alle drei Jahre stattfindenden Internationalen Brotwettbewerb messen sich die renommiertesten Handwerksbäcker. 1300 Produkte in zehn Gruppen wurden eingereicht. Mit großem Abstand holte sich Patrick Reichl (re.), 28 von 29 Goldmedaillen: Der erste Platz bei der Gesamtwertung war Reichl damit sicher. Am Bild feierte er den Erfolg mit Bäckermeister Dietmar Kappl und Mitarbeiterin Christine Kofke. Foto: ReichlBrot

Seite 22

# Mit „Laib und Seele“ das Handwerk leben

Bäckermeister Patrick Reichl erhielt 28 von 29 Goldmedaillen beim 17. internationalen Brotwettbewerb.

## TREFFPUNKT LOKAL



Foto: volkova

Mehr zum Thema auf  
[www.bezirksrundschau.com/treffpunkt](http://www.bezirksrundschau.com/treffpunkt)

■ **ST. MARIEN** (nikl). Reichl fehlte beim Wettbewerb nur die 29. Medaille. Seine Konkurrenz war zahlreich vertreten: 1300 Produkte wurden in zehn verschiedenen Gruppen eingereicht. 89 Meisterbackstuben aus Österreich, Ungarn, Italien und Schweden nahmen teil.



**Patrick Reichl**, Traditionsbäcker aus St. Marien in der vierten Generation. Fotos: ReichlBrot

Die hochkarätig besetzte internationale Fachjury, darunter der Hofbäcker und Hofkonditor des schwedischen Königshauses, hat die Produkte bewertet. Dabei wurden Geschmack, Optik, Charakteristik,



**Sandra und Patrick Reichl** mit den Töchtern Romina (vorne li.) und Paulina (v. re.).

Innovation und Kreativität bewertet. Patrick Reichl hat den Familienbetrieb im Jahr 2008 übernommen und dann kräftig investiert: „Mir war wichtig, unseren Familienbetrieb im Ort zu halten.“