

## Das Talent aus dem Osten

# Aus der Backstube in Brandenburg auf die große WM-Bühne

**Lilly Jahn (22) aus Frankfurt (Oder) trainiert für die Bäcker-WM in Taipeh. Die Deutsche Meisterin kämpft mit Herzblut, Tempo und großen Ideen um Gold.**



Stefan Henseke 01.02.2026 | aktualisiert am 01.02.2026 - 15:56 Uhr



Ein Weißbrot frisch aus dem Ofen: Die angehende Bäckermeisterin Lilly Jahn trainiert als WM-Vorbereitung im IGV-Bildungszentrum in Frankfurt (Oder).

Soeren Stache/dpa

**Wenn andere am Wochenende gemütlich Brötchen holen, backt sie sie gleich selbst – und zwar im Turbomodus. Während halb Frankfurt (Oder) noch schläft, wirbelt Lilly Jahn schon durch die Backstube. Mehl im Haar, Stoppuhr im Nacken, Ehrgeiz im Herzen. Die 22-Jährige will nichts Geringeres als den WM-Titel. Im März geht's nach Taipeh zur Bäcker-Weltmeisterschaft.**

## Lilly Jahn (22) ist Bäckerin mit Leib und Seele

Die frisch gekrönte Deutsche Meisterin der Bäckerjugend trainiert jedes Wochenende. Keine Zeit für Clubs – stattdessen Brote, Brötchen, Plunder. Sie bereitet sich auf die Weltmeisterschaft der Bäcker in Taiwan vor. Gemeinsam mit Jonah Rosentreter aus Nordrhein-Westfalen, dem Zweitplatzierten der Deutschen Meisterschaft, feilt sie an jedem

Detail. „Wir treffen uns fast jedes Wochenende“, sagt sie der Deutschen Presseagentur.

Bundestrainer Felix Rommel ist begeistert. „Der asiatische Markt ist sehr stark. Aber die beiden sind ein super Team. Ich habe große Hoffnung, dass wir da gut abräumen“, sagt er. Doch er weiß auch: Die Uhr beim Wettkampf ist gnadenlos. Zwei Stunden Vorbereitung am ersten Tag, sechs Stunden Produktion am zweiten. Kein Pardon. „Die Zeit ist der größte Feind“, sagt Rommel. Wer trödelt, verliert.

Das Schaustück ist dabei die Königsdisziplin. Essbar, spektakulär, kreativ – und in diesem Jahr unter dem Motto „Sport“. Lillys Idee bleibt noch geheim.

Dass sie ein Händchen für große Auftritte hat, zeigte sie schon bei der Deutschen Meisterschaft. Sie präsentierte eine Matcha-Torte mit Heidelbeerfüllung und einer Ganache, einem schokoladigen Überzug – inspiriert vom Motto „Die Zukunft der Bäckerei“. Statt eines futuristischen Motivs wählte sie einen Baum, der mit seinen Wurzeln Tradition und Zukunft verbindet. Mutig, anders – und preiswürdig.



Die angehende Bäckermeisterin Lilly Jahn ist Deutsche Meisterin der Bäckerjugend.  
Soeren Stache/dpa

Lilly kommt aus einer Bäckerfamilie. Ihr Vater Tino ist „der Perfektionist in Person“, wie sie sagt. Ein Vorbild, genau wie der Ausbilder René Jüstel vom IGV Bildungszentrum Nuthetal. Dort lernt sie seit 2022 alles, was eine Meisterin braucht. „Sie ist mit Herzblut dabei und Bäckerin mit Leib und Seele“, sagt Jüstel. Auch Bundestrainer Rommel schwärmt: „Präzise, kreativ, fokussiert.“

**„Manchmal gibt es das Klischee vom jungen Blondchen“**

Nach dem Abitur entschied sich Lilly gegen Hörsaal und Laptop – und für Teig, Hitze und Handwerk. Dank eines Erasmus-Stipendiums lernte sie in Italien Ciabatta, in Frankreich Croissants, in Spanien Empanadas. Ihre Spezialität: Motivbrote. Für einen Jäger formte sie sogar einen Hirschkopf aus Teig.

„Ich bin noch jung und will einfach alles lernen, was ich kann“, sagt sie. Deshalb denkt sie bereits über die Ausbildung zur Konditormeisterin nach.



Dieser Brotbaum bescherte Lilly Jahn den Meistertitel. In Frankfurt (Oder) ist Bäckermeister René Jüstel ihr Ausbilder.  
Soeren Stache/dpa

Als junge Frau in einer männerdominierten Branche musste sie sich oft beweisen. „Manchmal gibt es das Klischee vom jungen Blondchen“, sagt sie. „Aber ich zeige schnell, was ich kann.“

Dieser Artikel wurde auf [berliner-kurier.de](http://berliner-kurier.de) veröffentlicht.