



DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONFITOREI UND SNACKS

Presseinformation

Champions der Konditoren

Die Goldmedaille der Konditoren geht nach Südkorea. Yeon Sunheum und Han Doyoung gewannen den „The iba.UIBC.CUP of Confectioners“, der live auf der Messe ausgetragen wurde. Die teilnehmenden Konditoren gestalteten zum diesjährigen Wettbewerbs-Motto „The Animal World“ süße Kunstwerke auf höchstem Niveau.

München, den 26.10.2023 – Ein Motto, acht Spitzentalente aus vier Ländern und jede Menge Konditoren-Kunst: am Mittwoch, den 25. Oktober und Donnerstag, den 26. Oktober zeigten die Teilnehmer des „The iba.UIBC.CUP of Confectioners“ ihr Können. Dabei waren Konditoren aus Taiwan, Deutschland, Korea und Norwegen angetreten, um die internationale Jury mit ihrer Handwerkskunst zu begeistern. Unter großem Wettbewerbs- und hohem Zeitdruck meisterten die Zweier-Teams die gestellten Aufgaben zum Thema „The Animal World“ mit Bravour. Anzufertigen war ein Schaustück, eine glasierte Torte, drei verschiedene Sorten Petit Fours, Pralinen, modellierte Figuren sowie themenbezogenes süßes Gebäck. Sämtliche Zutaten mussten essbar sein und alle Verzierungselemente vor Ort hergestellt werden.

Süße Kunstwerke unter den Augen der Jury

In den gläsernen Schaubackstuben in Halle A4, konnten neben der Jury auch die Messeteilnehmer jeden Handgriff live mitverfolgen. Der internationale Wettbewerb war auch 2023 wieder ein Highlight und Besuchermagnet. Bereits während der Wettbewerbstage begutachtete und verkostete die Jury die Werke der Konditoren vor zahlreichen Zuschauern, die mit den Spitzentalenten mitfieberten: „Ich freue mich sehr, dass sich vier internationale Teams auf der iba diesem Wettbewerb gestellt haben. Eine großartige Möglichkeit, die hohe Kunst der Konditoren live zu zeigen, den Austausch und die Kreativität dieses Handwerks zu fördern“, so die Jury-Vorsitzende Bettina Schliephake-Burchardt. Dabei wurden folgenden Kriterien bewertet: Aussehen, Geschmack sowie Vielfalt und Kreativität. Letztendlich sicherten sich Yeon Sunheum und Han Doyoung aus Südkorea die Goldmedaille, deren Leistung die Jury am meisten beeindruckte. Sie nahmen am 26. Oktober um 16 Uhr im iba.FORUM die begehrte Auszeichnung entgegen und

Veranstalter:
GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 82 03 55
81 803 München,
Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81 829 München,
Deutschland
T +49 89 189 149 164
presse@ghm.de
www.ghm.de
Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Klaus Plaschka
Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691
Ideeller Träger und Inhaber:
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.
Präsident: Michael Wippler
stv. Hauptgeschäftsführer:
Dr. Friedemann Berg
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

sind damit Gewinner des Konditoren-Wettbewerbs. Den zweiten Platz belegten Victoria Gravdal und Xiao Juan Peng aus Norwegen, auf dem dritten Platz landeten Min-Yu Teng und Peng-Yi Lin aus Taiwan.

Die Teilnehmer:

Leonard Will (Deutschland)

Savannah Schmitt (Deutschland)

Yeon Sunheum (Korea)

Han Doyoung (Korea)

Min-Yu Teng (Taiwan)

Peng-Yi Lin (Taiwan)

Victoria Gravdal (Norwegen)

Xiao Juan Peng (Norwegen)

Über die iba

Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet in ihrem regelmäßigen Turnus alle drei Jahre auf dem Messegelände München statt. Die Fachmesse fasst alle Produkte und Technologien zusammen, die für Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und der Süßwarenindustrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel relevant sind. Das Themenspektrum reicht von Rohstoffen, Backzutaten und Tiefkühlbackwaren über Produktions- und Verpackungstechnik, Prozessoptimierung und Informationstechnik bis hin zu kompletten Inneneinrichtungen von Bäckereien, Konditoreien oder Cafés. Zur iba 2018 kamen mehr als 77.000 Fachbesucher aus rund 170 Ländern. Insgesamt stellten über 1.300 Firmen aus. Die iba fand vom 22. bis 26. Oktober 2023 auf dem Messegelände in München statt. Um der backenden Branche kontinuierlich eine Bühne zu bieten, findet die iba bereits erneut vom 18. bis 22. Mai 2025 statt, dann auf dem Messegelände in Düsseldorf. Ab 2027 wird die iba wieder im Drei-Jahres-Turnus im Herbst auf dem Messegelände München durchgeführt.

Pressekontakt:

Julia Scharfenberger, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 164

presse@ghm.de, www.iba-tradefair.com

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Hinweis an die Redaktionen:

Alle Pressetexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: www.iba-tradefair.com/presse/

LinkedIn: www.linkedin.com/company/ibatradefair/

Facebook: www.facebook.com/iba.tradefair

Instagram: www.instagram.com/iba.tradefair/