



2023
22. – 26.10.
München
www.iba.de

Presseinformation

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONДИТОРЕИ UND SNACKS

The iba.UIBC.CUP of Bakers 2023: Wer holt die Goldmedaille?

Die besten Bäcker aus 12 Ländern wetteifern beim „The iba.UIBC.CUP of Bakers“ in München um die Goldmedaille. In gläsernen Schaubackstuben in Halle A4 stellen sie sich auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks der besonderen Herausforderung und einer fachkundigen Jury. Unterstützung gibt es vom Messe-Publikum, das live vor Ort den Wettbewerb verfolgen kann. Die Siegerehrung findet am Dienstag, 24. Oktober um 17:30 Uhr statt.

München, den 24.07.2023 – Mehliges Hände, der Geruch nach frischem Teig und eine Leistungsschau auf Top-Niveau: das erwartet die Besucher beim „The iba.UIBC.CUP of Bakers“ im Oktober auf der iba. Die Verbände haben ihre Kandidaten für den internationalen Wettbewerb benannt. In Zweier-Teams stellen sich 12 Nationen der Herausforderung auf der Messe. Mit dabei sind die besten Bäcker aus Peru, Japan, Frankreich, China, Griechenland, Deutschland, Korea, Island, Mexiko, Brasilien, Chile und Italien. „Nach etwas längerer Wettbewerbspause haben wir auf der iba 2023 endlich wieder die Möglichkeit, unser Können unter Beweis zu stellen“, betont Patrick Mittmann, der mit seiner Cousine Nicole Mittmann für Deutschland antritt. „Seit Januar 2023 sind wir aktiv mit der Vorbereitung beschäftigt. Wir freuen uns darauf, uns mit den anderen Teilnehmern zu messen und unsere Leistung der Jury zu präsentieren“, erklärt Mittmann.

Unter Zeitdruck essbare Meisterwerke erschaffen

Der Cup fordert nicht nur Kreativität, sondern auch höchste Handwerkskunst. Dem Einfallsreichtum der Teilnehmer sind keine Grenzen gesetzt: Unter dem Motto „The Animal World“ kreieren die Zweierteams in gläsernen Schaubackstuben Brot, Klein-, Party und Plundergebäck sowie ein Showpiece. Die ultimative Herausforderung ist es, unter Zeitdruck essbare Kunstwerke zu schaffen. Die Wettbewerbe starten am Sonntag, Montag und Dienstag (22. bis 24. Oktober) jeweils um 8 Uhr in den voll ausgestatteten Schaubackstuben in Halle A4. Je vier Teams treten jeden Tag zeitgleich gegeneinander an. Die Besucher der iba sind herzlich eingeladen, das herausragende Können der Wettbewerbs-Teilnehmer

Veranstalter:
GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland
T +49 89 189 149 164
F +49 89 189 149 169
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

live mitzuerleben. Um 13 Uhr gibt es eine erste Bewertung von Plunder sowie Klein- und Partygebäck, um 16 Uhr folgt die Bewertung des Brotes durch die Jury. Die Preisverleihung findet dann am Dienstag, den 24. Oktober um 17.30 Uhr im iba.FORUM statt.

„Wir freuen uns, nach fünf Jahren wieder live die besten Bäcker der Welt in München im Wettbewerb, um den ‚The iba.UIBC.CUP of Bakers 2023‘ zu sehen. Meine Hochachtung vor den diesjährigen Teilnehmern. Denn es ist eine besondere Herausforderung, unter großem Zeitdruck und live vor Publikum zu arbeiten und nicht vergleichbar mit der eigenen Backstube. Es wird auf jeden Fall spannend“, sagt Jury-Präsident Wolfgang Schäfer.

Teilnehmer und Länder in alphabetischer Reihenfolge:

Brasilien: Ana Paula de Jesus Santos, Victor Rosseto Duarte Dantas

Chile: Diego Alexis Miranda Fuentes, José Daniel Tapia Orellana

China: Lin Yeqiang, Feng Yingjie

Deutschland: Nicole Mittmann, Patrick Mittmann

Frankreich: Nicolas Callejon, Florian Stephanus

Griechenland: Charilaos Papalitsas, Dimitrios Fragogiannis

Island: Stefan Petur Bachmann Bjarnason, Finnur Gudberg Ivarsson

Italien: Nicolo Motta, Matteo Manuini

Japan: Mizuki Matsuyama, Jumpei Kurihara

Korea: Hwang Seokyong, Han Seokwang

Mexiko: Raúl Galván, Diego Suárez

Peru: Valerie Tejada Perea, Jaime Salazar Takiri

Die Termine:

Sonntag, 22. Oktober: **Mexiko, Korea, Chile, Italien**

Montag, 23. Oktober: **China, Peru, Griechenland, Frankreich**

Dienstag, 24. Oktober: **Deutschland, Japan, Brasilien, Island**

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 nächste iba findet vom 22.-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 Presstexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: www.iba-tradefair.com/presse/

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ibatradefair/>

Facebook: <https://www.facebook.com/iba.tradefair>

Instagram: <https://www.instagram.com/iba.tradefair/>