

## Presseinformation

### iba UIBC Cup of Bakers 2025: Goldmedaille der Bäcker

Am 18. und 19. Mai 2025 wetteifern die besten Bäckerinnen und Bäcker aus sechs Ländern beim iba UIBC Cup of Bakers um die Goldmedaille in Düsseldorf. Die nationalen und internationalen Teilnehmer stellen sich in gläsernen Schaubackstuben zwei Tage lang auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks dieser besonderen Herausforderung. Eine fachkundige Jury bewertet die Schaustücke. Unterstützung gibt es vom Messepublikum. Die Siegerehrung findet am Montag, den 19. Mai statt.

#### München, den 28. April 2025 –

Welcher Bäcker oder welche Bäckerin gewinnt die Goldmedaille 2025 in Düsseldorf? In der Messehalle 14 startet am Sonntag, den 18. Mai [The iba UIBC Cup of Bakers](#). Auf der iba 2025 treten sechs Nationen gegeneinander an: Mit dabei sind die besten Bäckerinnen und Bäcker aus Deutschland, Frankreich, Island, Jordanien, den Niederlanden und Schweden. Der Wettkampf um die Goldmedaille der Bäcker wird vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, dem ideellen Träger der iba, veranstaltet.

#### Königsklasse für die Bäckermeisterinnen

Für Deutschland treten beim iba UIBC Cup of Bakers die unterfränkischen Bäckermeisterinnen Johanna Lenhardt und Lea Wagner an: „Der Wettbewerb ist für uns die Königsklasse und es ist eine Ehre, Deutschland gegenüber der internationalen Konkurrenz vertreten zu dürfen“, betont Johanna Lenhardt. Und Lea Wagner ergänzt: „Wir hoffen, dass wir Publikum und Jury mit unseren Backkünsten überzeugen können. Vor allem freuen wir uns auf den Austausch mit den ausländischen Kollegen. Letztendlich gehören wir alle der großen Backfamilie an“. Die deutschen Meisterinnen gehören zur deutschen Bäcker-Nationalmannschaft, zur Seite steht dem Duo Marc Mundri als Coach.

#### Wettbewerb unter dem Motto „Kunst“

Beim iba UIBC Cup of Bakers sind sowohl Kreativität als auch präzises handwerkliches Können gefordert. Unter dem Motto „Kunst“ müssen die Teilnehmer essbare Kunstwerke herstellen, wobei der Fantasie keinerlei Grenzen

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  
presse@ghm.de  
www.ghm.de  
Geschäftsführung:  
Dieter Dohr (Vorsitzender)  
Alexander Uebel (CEO)  
Registergericht München  
HRB 40217  
USt-IdNr.: DE 129358691  
  
Ideeller Träger und Inhaber:  
Zentralverband des Deutschen  
Bäckerhandwerks e.V.  
Präsident: Roland Ermer  
Hauptgeschäftsführer:  
Dr. Friedemann Berg  
zv@baeckerhandwerk.de  
www.baeckerhandwerk.de

gesetzt sind. Die größte Herausforderung: In nur sechs Stunden fertigen die Zweierteams in gläsernen Schaubackstuben Brot, Klein-, Party-, und Plundergebäcke sowie ein Schaustück.

Die Bewertung erfolgt durch eine Jury, zu der Urs Röthlin (Schweiz), Jimmy Griffin (Irland) und Josef Schrott (Österreich) sowie Jury-Vorsitzender Andreas Schmidt (Deutschland) gehören. „Der Wettbewerb The iba UIBC Cup of Bakers ist für Talente des Bäckerhandwerks eine wunderbare Gelegenheit, sich auf internationaler Ebene zu beweisen. Wie in der Vergangenheit erwarten wir hervorragende Arbeiten auf höchstem Niveau. Für die Teilnehmenden bedeutet der Wettkampf harte Arbeit mit intensiven Vorbereitungszeiten, aber vor allem auch jede Menge Spaß und Inspiration für die persönliche Weiterentwicklung“, betont Andreas Schmidt, der Vorsitzende der Jury.

#### **Live beim Wettbewerb dabei sein**

Wie die wohlschmeckenden Backwerke entstehen, kann das Messepublikum täglich ab 9.30 Uhr live mitverfolgen. Die erste Bewertung zum Thema „Dänisches Gebäck, Kleingebäck, und Partyprodukte“ erfolgt Sonntag und Montag jeweils um 13 Uhr. Die Präsentation der Meisterwerke findet um 15.30 Uhr statt. Die zweite Runde der Bewertung zum Thema „Brot und das Meisterwerk“ ist am Sonntag und Montag jeweils um 16 Uhr.

#### **Die Teilnehmer der Länder sind:**

**Deutschland:** Johanna Lenhardt und Lea Wagner

**Frankreich:** Corentin Molina und Yannis Thouys

**Island:** Sigrun Sol Vigfusdottir und Nastasja Kiencke

**Jordanien:** Hala Abu Jbara und Tand Murad

**Niederlande:** Mike Onase und Gerrit Huckriede

**Schweden:** Andrea Wiberg und Cassandra Persson

Am Sonntag, den 18. Mai wetteifern die Länder Island, Niederlande und Schweden und am Montag, den 19. Mai die Teams aus Deutschland, Frankreich und Jordanien mit ihren gebackenen Kunstwerken um den besten Platz.

Abschließend werden die Sieger am 19. Mai um 17.30 Uhr im [iba.FORUM](#) gekürt.

## **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 2023 kamen 57.000 Fachbesucher aus 150 Ländern. Insgesamt stellten 1.073 Firmen aus 46 Ländern aus. Um der backenden Branche kontinuierlich eine Bühne zu bieten, findet die nächste iba 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 und findet dort vom 24. bis 28. Oktober 2027 statt.

### Pressekontakt:

Claudia Huber – Marketing and Public & Media Relations Manager

T+ 49 89 189 149 293, Mail: [huber.extern@ghm.de](mailto:huber.extern@ghm.de), [www.iba-tradefair.com](http://www.iba-tradefair.com)

Julia Scharfenberger – Head of Public & Media Relations

T +49 89 189 149 164, Mail: [scharfenberger@ghm.de](mailto:scharfenberger@ghm.de), [www.iba-tradefair.com](http://www.iba-tradefair.com)

### Hinweis an die Redaktionen:

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten. Alle Presstexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: [www.iba-tradefair.com/presse/](http://www.iba-tradefair.com/presse/)

LinkedIn: [www.linkedin.com/company/ibatradefair/](http://www.linkedin.com/company/ibatradefair/)

Facebook: [www.facebook.com/iba.tradefair](http://www.facebook.com/iba.tradefair)

Instagram: [www.instagram.com/iba.tradefair/](http://www.instagram.com/iba.tradefair/)