

Presseinformation

Live auf der iba 2025: Wettstreit um Konditoren-Gold

Am 21. und 22. Mai wetteifern die besten Konditoren aus fünf Ländern beim The iba UIBC Cup of Confectioners um die Goldmedaille. In Halle 14 zeigen Konditorinnen und Konditoren auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks höchste Handwerkskunst. Eine internationale Expertenjury bewertet die Schaustücke. Unterstützung gibt es vom interessierten Messe-Publikum. Die Siegerehrung findet am Donnerstag, den 22. Mai statt.

München/Düsseldorf, 12. Mai 2025 – Konditorenkunst auf höchstem Niveau sieht man beim [The iba UIBC Cup of Confectioners](#) an zwei Tagen. In der Düsseldorfer Messehalle 14 startet am 21. Mai der internationale Wettkampf der Konditoren. Auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks stellen sich Vertreter aus fünf Nationen in gläsernen Schaubackstuben dieser besonderen Herausforderung. Im Finale: die besten Konditoren aus Albanien, Deutschland, Korea, Mexiko und Vietnam. Der Wettkampf um die Goldmedaille der Konditoren wird gemeinsam vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und dem Deutschen Konditorenbund veranstaltet.

„Kunst“ als Wettbewerbsthema

Unter dem Motto „Kunst“ werden diese Konditorentalente an den beiden Wettbewerbstagen süße Kreationen herzustellen: ein Schaustück, eine glasierte Torte, drei verschiedene Sorten Petit Fours, Pralinen, modellierte Figuren sowie themenbezogenes Gebäck. Sämtliche Zutaten müssen essbar sein und alle Verzierungselemente vor Ort hergestellt werden. Für Deutschland treten beim The iba UIBC Cup of Confectioners die Berlinerin Amelie Natterer und Marleen Oehmke aus Berchtesgaden an.

Internationale Jury

Die Bewertung erfolgt durch eine internationale Jury, bestehend aus Remy Corbet (Norwegen), Antonio Carlos Henriques (Brasilien), Marios Papadopoulos (Griechenland) unter dem Vorsitz von René Klinkmüller (Deutschland). „Ich erwarte mir von den teilnehmenden Ländern viel Kreativität und Genauigkeit in der Ausführung. Der Geschmack spielt für mich eine sehr große Rolle und sollte nicht

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)
Tobias Gröber (CEO)
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

dem Aussehen nachstehen, auch wenn das Thema Kunst der Konditorei ist. Jedes Land sollte seine Stärken ausspielen und ein Stück Heimat auf den Schautisch einfließen lassen“, betont der Jury-Vorsitzende René Klinkmüller.

Live beim Wettbewerb dabei sein

Spannung ist garantiert, denn das Messepublikum kann am Mittwoch, 21. Mai und Donnerstag, 22. Mai ab 9.30 Uhr live mitverfolgen, wie die süßen Kunstwerke entstehen. Gebäck und Petit Fours werden bereits am Mittwoch um 10 Uhr, Torten und Pralinen um 13 Uhr bewertet. Um 15 Uhr ist dann die Bewertung von Figuren und Schaustück dran.

Tags darauf folgt die zweite Runde der Bewertungen um 13 bis 14 Uhr und um 15 bis 15.30 Uhr im [iba.FORUM](#). Abschließend werden am Donnerstag um 16 Uhr die Siegerinnen und Sieger im [iba.FORUM](#) gekürt. Verliehen werden außerdem der Sonderpreis „Bestes Schaustück“ und der Kreativ-Preis des Jury-Präsidenten.

Teilnehmer in alphabetischer Reihenfolge

Albanien: Vasil Terziu und Bledian Ibrahimllari

Deutschland: Amelie Natterer und Marleen Oehmke

Korea: In Seok Kim und Kyung Joo Jang

Mexiko: Gustavo Adolfo Fragoso und Oscar Paniagua Galindo

Vietnam: Le Truc Huynh und Vi le Thi Thanh

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 iba vom 18. bis 22. Mai 2025 auf dem Messegelände in Düsseldorf statt. Ab 2027 wird die iba wieder im Drei-Jahres-Turnus im Herbst auf dem Messegelände München durchgeführt.

Pressekontakte

Claudia Huber, Marketing and Public & Media Relations Manager

Tel. + 49 89 189 149 293, Mail huber.extern@ghm.de , www.iba-tradefair.com

Julia Scharfenberger, Head of Public & Media Relations

Tel.+49 89 189 149 164, Mail scharfenberger@ghm.de, 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/

LinkedIn www.linkedin.com/company/ibatradefair/

Facebook www.facebook.com/iba.tradefair

Instagram www.instagram.com/iba.tradefair/