



## Presseinformation

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,  
KONDITOREI UND SNACKS

### Team aus China gewinnt „The iba.UIBC.CUP of Bakers“

**Lin Yeqiang und Feng Yingjie aus China sind die Gewinner des „The iba.UIBC.CUP of Bakers 2023“. Teams aus 12 Ländern wetteiferten beim diesjährigen Cup live auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks um die Goldmedaille. Die Gewinner wurden am Dienstag, den 24. Oktober um 17:30 Uhr auf der iba geehrt und gebührend gefeiert.**

**München, den 24.10.2023** – Mehliges Aroma, der Geruch nach frischem Teig und eine Leistungsschau auf Top-Niveau: Drei Tage lang herrschte Hochspannung in den vier gläsernen Schaubackstuben in Halle A4. Vom 22. bis 24. Oktober 2023 waren die voll ausgestatteten Backstuben der Austragungsort für den „The iba.UIBC.CUP of Bakers“. In Zweier-Teams stellten sich 12 Nationen der großen Herausforderung. Mit dabei waren die besten Bäcker aus Peru, Japan, Frankreich, China, Griechenland, Deutschland, Korea, Island, Mexiko, Brasilien, Chile und Italien. Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs lautete „The Animal World“, zudem passende Brote, Klein-, Party und Plundergebäck sowie ein gebackenes Schaustück hergestellt werden mussten. Der Wettbewerb war nicht nur für die Teilnehmer und Jury eines der Highlights auf der iba, sondern auch für die Besucher. Diese konnten vor Ort live mitfiebert: Unter den Augen der Jury und den Besuchertrauben kreative und essbare Kunstwerke unter Zeitdruck schaffen – das war die ultimative Herausforderung für die Spitzenteams.

Nach einer intensiven Vorbereitungszeit, die der Messe Monate vorausging, war der „The iba.UIBC.CUP of Bakers“ somit ein krönender Abschluss. „Ich gratuliere allen Teilnehmern für diese herausragende Leistung, das war Handwerkskunst auf höchstem Weltniveau! Der Wettbewerb fordert von den Bäckerinnen und Bäckern ihr Können punktgenau abzurufen und sich nicht aus der Ruhe bringen zu lassen. Die Zeit ist knapp, die Anspannung groß. Hier muss jeder Handgriff sitzen“, sagt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Bewertung des Schaustücks erfolgte in der Backstube, bevor es zum Präsentationstisch gebracht wurde. An jedem Wettbewerbstag wurden die Gebäcke im iba.FORUM transparent bewertet.

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)  
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

Wer sich den Titel sicherte, wurde dann bei der Siegerehrung am Dienstag, den 24. Oktober um 17:30 Uhr im iba.FORUM bekanntgegeben. Der Jubel war groß, als die beiden Sieger Lin Yeqiang und Feng Yingjie die begehrte Auszeichnung, verliehen von Michael Wippler und dem Juryvorsitzenden Wolfgang Schäfer, entgegennahmen. Auf Platz zwei folgten Hwang Seokyong und Han Seokwang aus Südkorea. Den dritten Platz belegten Nicole und Patrick Mittmann aus Deutschland. Sowohl in der Kategorie „Bestes Brot“ als auch für das „Beste Plundergebäck“ wurden ebenfalls Lin Yeqiang und Feng Yingjie aus China ausgezeichnet. Zusätzlich wurden Nicolo Motto und Matteo Manuini aus Italien geehrt in der Kategorie „Bestes Klein- und Partygebäck“. Den Preis für das beste Schaustück erhielt das Team aus Deutschland: Nicole und Patrick Mittmann.

#### **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

**Südkorea:** Hwang Seokyong, Han Seokwang

**Mexiko:** Raúl Galván, Diego Suárez

**Peru:** Valerie Tejada Perea, Jaime Salazar Takiri

---

#### **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. 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](mailto:presse@ghm.de), [www.iba-tradefair.com](http://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/](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/)