

Presseinformation

Gold für Frankreich beim The iba UIBC Cup of Bakers

Corentin Molina und Yannis Thouy aus Frankreich heißen die Gewinner des The iba UIBC Cup of Bakers. In Halle 14 wetteiferten Teams aus sechs Ländern zwei Tage lang um die Goldmedaille. Die Sieger wurden am Montag, den 19. Mai auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks um 17.30 Uhr im iba.FORUM geehrt und gebührend gefeiert.

München/Düsseldorf, 19 May 2025 –

Gratulation zum Backweltmeister! Groß war der Jubel bei der Siegerehrung am 19. Mai um 17.30 Uhr im iba.FORUM: Gold geht an Corentin Molina und Yannis Thouy aus Frankreich. Das Sieger-Team nahm die begehrte Auszeichnung von Dominique Anract, UIBC-Präsident und Roland Ermer, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks entgegen.

Auf Platz zwei folgten Johanna Lenhardt und Lea Wagner aus Deutschland. Den dritten Platz belegten Mike Onase und Gerrit Huckriede aus den Niederlanden. Den Preis für das beste Schaustück erhielt das Team aus Deutschland: Johanna Lenhardt und Lea Wagner. Der Kreativpreis des Jurypräsidenten ging an Sigrun Sol Vigfusdottir und Nastasja Kiencke aus Island.

Herausragende Leistungen

Nach einer intensiven Vorbereitungszeit war The iba UIBC Cup of Bakers der krönende Abschluss auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks: „Um bei diesem Wettbewerb bestehen zu können, rufen die Bäckerinnen und Bäcker eine herausragende Leistung ab, bei der jeder Handgriff sitzen muss. Die vergangenen zwei Tage war das iba Publikum live dabei, wie die Talente unter Anspannung und Zeitdruck wahre Meisterwerke geschaffen haben. Das war Handwerkskunst auf höchstem Niveau“, lobte Jury-Vorsitzender Andreas Schmidt (Deutschland).

„Kunst“ als Motto für den Bakers Cup

Zwei Tage lang war beim The iba UIBC Cup of Bakers in den gläsernen Schaubackstuben auf der iba in Halle 14 absolute Hochspannung zu verspüren. Sechs Nationen traten gegeneinander an, vertreten durch die jeweils besten Bäckerinnen und Bäcker aus Deutschland, Frankreich, Island, Jordanien, den

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

Niederlanden und Schweden. Unter dem Wettbewerbsmotto „Kunst“ waren die Teilnehmenden aufgefordert, meisterhafte Backwerke zu kreieren. Die größte Herausforderung bestand im Zeitdruck: Innerhalb von sechs Stunden mussten die Zweierteams in den Schaubackstuben Brot, Klein-, Party-, und Plundergebäcke sowie ein gebackenes Showpiece anfertigen.

An jedem Wettbewerbstag wurden die Gebäcke durch eine internationale Experten-Jury, bestehend aus Urs Röthlin (Schweiz), Jimmy Griffin (Irland) und Josef Schrott (Österreich) sowie Jury-Vorsitzender Andreas Schmidt (Deutschland) bewertet. Die Bewertung des vollständig essbaren Schaustück-Meisterwerks fand in der Backstube statt, bevor es an den Präsentationstisch gebracht wurde.

Teilnehmer in alphabetischer Reihenfolge

Deutschland Johanna Lenhardt und Lea Wagner

Niederlande Mike Onase und Gerrit Huckriede

Frankreich Corentin Molina und Yannis Thouy

Island Sigrun Sol Vigfusdottir und Nastasja Kiencke

Jordanien Hala Abu Jbara und Tand Murad

Schweden Andrea Wiberg und Cassandra Persson

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 und findet dort vom 24. bis 28. Oktober 2027 statt.

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 auch aus dem Internet heruntergeladen werden unter www.iba-tradefair.com/presse/