



Pressemitteilung

Von Handwerk zu Kunstwerk: die Bäckermesse iba vom 22. bis 26. Oktober in München

Berlin, 13.09.2023 – Am 22. Oktober öffnet die iba als führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks ihre Tore und lädt nationale und internationale Gäste nach München ein, um die Exzellenz der Branche zu erleben. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks lockt mit einem vielfältigen Programm: von der Deutschen Meisterschaft über die internationalen und hochkarätig besetzten UIBC-Wettbewerbe bis hin zu eigenen Event-Tagen für den Bäckernachwuchs bieten sich dem Publikum spannende Bilder und Erlebnisse.

Vom 22. bis 26. Oktober trifft sich die Bäckerbranche aus der ganzen Welt in München, um sich über neueste Trends auszutauschen und nützliche Innovationen zu entdecken. „Die diesjährige iba begeistert mit zahlreichen Höhepunkten und inspirierenden Gästen, so dass sich ein Messebesuch in jedem Fall lohnt!“, kündigt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, an. Der Zentralverband ist in Halle A4.230 vertreten und bietet ein spannendes Rahmenprogramm:

Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister: die besten Bäcker im Wettbewerb um den Titel

Vier Teams mit herausragenden Bäckermeistern aus Bayern, Niedersachsen, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen kämpfen auf der iba unter dem Motto „Gemeinschaft“ um den Titel. In sieben Stunden kreieren die Bäckermeister und -meisterinnen kunstvolle Brote, Kleingebäcke, Plunderstücke und ein gebackenes Schaustück – ein Highlight des Messebesuchs.

Seien Sie live dabei und schauen Sie den Finalisten in der **Schaubackstube** bei den anspruchsvollen Arbeiten zu! Die Präsentation der fertigen Kunstwerke findet um 15 Uhr statt. Nach der Bewertung der Jury findet die Siegerehrung um 17 Uhr im iba.FORUM statt.



Pressemitteilung

iba BackStage young talent days: aufregende Zeiten für Azubis

Bei den „BackStage young talent days“ haben 16 talentierte Auszubildende die Chance, in einer spannenden Challenge ihr Können unter Beweis zu stellen. Bewertet von einer **prominent besetzten Jury** (TV-Konditorin Bettina Schliephake-Burchardt, Weltbäcker Axel Schmitt und Michaela Kluge) winkt den Siegern eine Trophäe, die am 22. Oktober um 15 Uhr im Forum überreicht wird.

The iba UIBC CUP of Bakers 2023: internationale Aufmerksamkeit für Ausnahmetalente

Vom 22. bis 24. Oktober wetteifern **die besten Bäcker aus zwölf Ländern** um die Goldmedaille. In gläsernen Schaubackstuben stellen sich die Teams aus Peru, Japan, Frankreich, China, Griechenland, Deutschland, Korea, Island, Mexiko, Brasilien, China und Italien der anspruchsvollen Herausforderung und einer fachkundigen Jury. Der Cup fordert nicht nur Kreativität, sondern auch höchste Handwerkskunst, um unter dem Motto „The Animal World“ essbare Meisterwerke unter Zeitdruck zu erschaffen. Das Publikum kann den Wettbewerb täglich ab Messeöffnung live mitverfolgen. Die Siegerehrung findet am 24. Oktober um 17:30 im iba.FORUM statt.

Rund um gutes Handwerk: Brotexperten und Brotsommeliers geben Einblicke in ihre Arbeit

Neben den Wettbewerben bietet die iba eine Plattform, um mit Brotexperten ins Gespräch zu kommen: Brotsommeliers und examinierte Brotprüfer berichten vor Ort über ihre Arbeit und die Lage im Bäckerhandwerk und stehen Pressevertretern für Gespräche zur Verfügung. In der **iba.Academy** können auch internationale Gäste selbst tätig werden und lernen, wie gute Brezen und Stollen hergestellt werden.

Bei Interesse an einem Besuch oder Expertengespräch schreiben Sie uns gerne an presse@baeckerhandwerk.de.



Pressemitteilung

Die Tages-Highlights in Halle A4 auf einen Blick:

Sonntag, 22. Oktober:

The iba UIBC CUP of Bakers

Ausbildungs-Talk um 14 Uhr

BackStage young talent days, Siegerehrung um 15 Uhr

Montag, 23. Oktober:

Tag der Ausbildung

The iba UIBC CUP of Bakers

Dienstag, 24. Oktober:

The iba UIBC CUP of Bakers, Siegerehrung um 17:30

Mittwoch, 25. Oktober:

Tag der Bäcker

The iba UIBC CUP of Confectioners

Bundesehrenpreis um 11 Uhr

Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister, Siegerehrung um 17 Uhr

Donnerstag, 26. Oktober:

The iba UIBC CUP of Confectioners, Siegerehrung um 16 Uhr

Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Der 1948 gegründete Zentralverband vertritt die deutschen Innungsbäcker auf lokaler und regionaler sowie Bundes- und EU-Ebene. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland verfolgt er die Interessen



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

von deutschlandweit über 9.600 Betrieben mit knapp 240.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 16,27 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Zentralverband setzt sich auf allen politischen Ebenen gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen für die Interessen seiner Mitglieder ein und sichert bzw. verbessert so die unternehmerischen Rahmenbedingungen der deutschen Innungsbäcker. Auch die Förderung des Nachwuchses ist ein zentraler Punkt in der Verbandsarbeit. Mit Initiativen wie „Bäckman“ oder „Back dir deine Zukunft“ werden gezielt Kinder und Jugendliche auf den Beruf des Bäckers aufmerksam gemacht. Genuss- und backinteressierte Verbraucher können sich zudem über die sozialen Kanäle und die Internetseite der Innungsbäcker www.innungsbäcker.de rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk informieren. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Michael Wippler als Präsidenten sowie dem stellvertretenden Hauptgeschäftsführer Dr. Friedemann Berg vertreten. Weitere Informationen zum ZV unter: www.baeckerhandwerk.de.

Kontakt Zentralverband

Meike Bennewitz

Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-45

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de