

Condi-Creativpreis 2026

Konditor des Jahres 2026

Deutsche Meisterschaft der Konditoren

eine Veranstaltung des



CondiCreativClub e.V.

Unter der Schirmherrschaft des Deutschen Konditorenbundes



CondiCreativClub e.V.

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren“ unter der Schirmherrschaft des Deutschen Konditorenbundes wird vom CondiCreativClub veranstaltet.

Ziel des CondiCreativClubs ist die Förderung kreativer Kollegen im Konditoren-Handwerk. Mitglieder des „CCC“ sind die Teilnehmer der früheren Wettbewerbe „Konditor des Jahres“ und die Gründungsmitglieder des Clubs. Die Besetzung des Vorstandes ergibt sich aus turnusmäßig stattfindenden Wahlen.

Er hat sich zu einem stabilen Treffpunkt von kreativen Konditoren entwickelt. Basis hierfür bilden gemeinsame Reisen, Seminare und ein reger Gedankenaustausch. Die Mitglieder dieses Clubs sind richtungweisend für ihre Berufsgruppe. Sie tragen dazu bei, dass die Konditoren- und Kaffeehaus-Szene den Stellenwert behält, der ihr zukommt: Ein Treffpunkt für Jung und Alt, für Feinschmecker mit Qualitätsbewusstsein und Niveau.

Partner, Sponsoren

Haupt-Sponsoren:

- Valrhona

Weitere Sponsoren:

- Kälte Rudi
- Dira frost
- Confis Express

Unterstützt wird dieser Wettbewerb von:

- KoCa
- Konditoren Innung Berlin



Der Wettbewerb

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2026“ findet vom 03.09. – 05.09.2026 statt.
Austragungsortort:

„Konditoren-Innung Berlin“

Teilnahmebedingungen

Teilnehmen können alle Konditor(inn)en und Pâtissiers, die zum Zeitpunkt der Bewerbung in einem Betrieb in Deutschland tätig sind. Die Jury freut sich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünscht eine „condi-creative“ Vorbereitungszeit.

Preise

Dem/r Sieger/in des Wettbewerbs wird der Titel „Konditor des Jahres/ Deutscher Meister/in der Konditoren 2024“ verliehen.

Die ersten drei Platzierten erhalten den Condi-Creativ-Preis.

Zudem werden Sie zu einem zweitägigen Aktiv-Seminar im Pfersich-Trendforum in Neu-Ulm eingeladen.

Die fünf erstplatzieren Wettbewerbsteilnehmer können Mitglieder im CCC werden und bleiben für das Jahr 2024 und 2025 beitragsfrei.

Alle Teilnehmer(innen) erhalten eine Teilnahme-Urkunde.



Die Aufgaben

Alle Arbeiten müssen dem Thema „**Konditorei im Wandel**“ unterstellt sein. Ein eigenes Unterthema kann gerne verwendet werden.

1. Stellen Sie ein **Schaustück** aus Zucker/ Isomalt **und** Schokolade her. Maximale Größe der Breite und Tiefe: 60x60 cm, Höhe 80cm – max. 120cm. Bei einem Schokoladenschaustück sollten alle Teile wiederverwendbar sein und eingeschmolzen werden.
2. Stellen Sie eine **2-5 stöckige Show-Torte** her. Wir erwarten kreativ-verrückte Torten-Kreationen die dem Thema entsprechen.
Diese Torte ist nicht zum Verzehr gedacht. Sie wird als Dummy produziert. Styropor etc. für den Korpus bitte selbst mitbringen. Alle Dekor-Elemente müssen aus essbaren Materialien gefertigt sein.
Die Torte kann nur eingedeckt mitgebracht werden, DEKOR muss vor Ort hergestellt werden.
3. Kreieren Sie zwei spezielle **Speiseeissorten** und stellen Sie daraus zwei verschiedene „**Eis am Stiel**“ mit jeweils 16 Stück her. In mindestens einer Speiseeissorte sollte mindestens ein Fruchtpüree von „Dirafrost“ Verwendung finden. Die benötigten Fruchtpürees werden von der Firma Dirafrost kostenlos zur Verfügung gestellt. Es darf kein Fruchtpüree einer anderen Firma verwendet werden. Die Verwendung von Fruchtpasten ist untersagt. Bringen Sie für den Präsentationstisch jeweils mindestens 2, maximal 4 Eisattrappen mit.
4. Stellen Sie zwei x2 verschiedene „**Reisekuchen**“ * für jeweils 6-8 Personen her.
Frz.: Cake de voyage (oder auch Gâteau de voyage), engl.: Travelcake.
Es handelt sich hierbei zumeist um einen Kastenkuchen (theoretisch gehören auch Madeleines, Financiers und sogar Palets bretons zu den Reisekuchen), der aber in Frankreich kein so stiefmütterliches Dasein fristet wie in Deutschland. Laut französischer Definition handelt es sich um einen Kuchen, der bei Raumtemperatur mehr als 3 Tage hält. Er wird oft mit einer dicken Schicht Glasur versehen und wird auch oft aufwendig verziert. Die Dekorationselemente können Nüssen, Trockenfrüchte, kandierte Früchte sein. ER MUSS UNGEKÜHLT HALTBAR SEIN!!!!!!
Die Form ist frei wählbar. Ebenso ob der Kuchen in Einzelportionen (z.B. 12-16 Kuchen am Stiel oder Cupcakes, ...) oder als klassischer Reisekuchen für 6-8 Personen (à 2 Kuchen) hergestellt wird.
Die Kuchen müssen Valrhona-Schokolade enthalten.
5. Stellen Sie 3 Sorten **Pralinen** her à 50 Stück
- Eine Sorte als Formpraline
- Eine Sorte aufdressiert
- Eine Sorte geschnitten.
Fertig mitgebrachte Holkörper/Holkugeln dürfen nicht verwendet werden.
Mindestens eine Pralinen Sorte soll Fruchtpüree von Dirafrost enthalten. Alle Pralinen müssen mit Valrhona-Schokolade hergestellt sein.
6. Stellen Sie 12 Schokoladenriegel mit Hilfe der Silikomart Gießformen „Goccia B“ her.
Diese Formen werden gestellt.
(9 für das Büfett, 3 für die Jury)
Die Riegel sollen mit mindestens zwei verschiedenen Füllungen gefüllt werden. Die Riegel müssen mit Valrhona-Schokolade hergestellt sein.
Sowie einem passenden Marketingkonzept + Verpackung. Kann beides fertig mitgebracht werden.
Dieses muss bei Wettbewerbsstart abgegeben werden.

Eine Rezeptmappe muss in digitaler Form bis zum 31.7.2026 an lilli_hauser@web.de geschickt werden. Vor Ort muss eine ausgedruckte Mappe bereit liegen, diese wird mit bewertet.



Änderungen vorbehalten.

Sonstiges:

- Alle Produkte (bis auf unten aufgeführte Ausnahmen) sind während des Wettbewerbs herzustellen und müssen aus essbaren Materialien bestehen.
- Die Ausstattung des Präsentationstisches wird vom Wettbewerbsteilnehmer/in übernommen. Die Tischmaße werden rechtzeitig mitgeteilt.
- Ausnahmen, welche mitgebracht werden dürfen: Eingefärbte Kuvertüre/ Kakaobutter, Schokoladenmodelliermasse, bedruckte Dekorfolien, Eingefärbter Zucker/ Isomalt zum Zuckerziehen und -blasen, und eingefärbte Modelliermassen wie Marzipan, Roll-Fondant, Blütenpaste.....
- Nach der Anmeldung und Zulassung zum Wettbewerb können Sie sich 5 Sorten à 3kg Schokolade bei Valrohna bestellen. Diese Schokoladen werden Ihnen kostenfrei zur Verfügung gestellt:. Diese sind für die Vorbereitung und den Wettbewerb gedacht.

Folgendes ist mitzubringen:

- Berufskleidung (2 Jacken werden gestellt, davon soll eine für die Präsentation / Siegerehrung sauber bleiben)
 - spezielle Arbeitsgeräte und Rohstoffe (auch die gestellten)
 - Platten, Schilder und Utensilien für die Präsentation
- Eine Liste der vorhandenen Arbeitsgeräte/Ausstattung (Küchenmaschine, Eismaschine, Ofen, ...) wird rechtzeitig nachgereicht.



Bewertung:

für **Aufgabe 1** maximal 50 Punkte:

Handwerklichkeit 0-20 Punkte

Gesamteindruck 0-30 Punkte

für **Aufgabe 2** maximal 50 Punkte:

Handwerklichkeit 0-20 Punkte

Gesamteindruck 0-30 Punkte

für **Aufgabe 3** maximal 35 Punkte:

Handwerklichkeit 0-10 Punkte

Geschmack 0-15 Punkte

Optischer Eindruck 0-10 Punkte

für **Aufgabe 4** maximal 35 Punkte:

Handwerklichkeit 0-10 Punkte

Geschmack 0-15 Punkte

Optischer Eindruck 0-10 Punkte

für **Aufgabe 5** werden maximal 45 Punkte vergeben:

Handwerklichkeit 0-15 Punkte

Geschmack 0-20 Punkte

Optischer Eindruck 0-10 Punkte

für **Aufgabe 6** maximal 35 Punkte:

Geschmack 0-10 Punkte

Optischer Eindruck 0-15 Punkte

zur **Aufgabe 6**

Marketing-Idee, Verpackung 0-10 Punkte

für Buffet – Anordnung und Gesamteindruck 0-20 Punkte

für Sauberkeit und Hygiene 0-15 Punkte

Rezeptmappe 0-15 Punkte

Bewertungsverfahren

Die Jury entscheidet, indem sie Punkte vergibt. Das Urteil der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Änderungen der Modalitäten oder am Ablauf des Wettbewerbs aufgrund unvorhergesehener Ereignisse sind vorbehalten. Der Veranstalter verpflichtet sich, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gegebenenfalls rechtzeitig zu informieren. Die Nutzungsrechte an den im Wettbewerb verwandten Rezepturen und ein alleiniges Publikationsrecht der vor und zum Wettbewerb geleisteten Arbeiten erhält der CondiCreativClub e.V. Veröffentlichungen erfolgen stets unter Namensnennung des Urhebers der Kreation.



Die Jury

-**Lilli Hauser** / München
Konditorin des Jahres 2016
Juryleitung

- **Günther Körffer** / Ulriceham
Präsident UIBC, Jurymitglied von „Das große Backen“

- **Leopold Forsthofer** / Wien
unter anderem viermaliger „Austrian Chocolatemaster“, sowie Sieger zahlreicher weiterer nationaler und internationaler Wettbewerbe

-**Ian Matthew Baker** / München
Pâtissier des Jahres 2015
Pâtissier des Jahres 2022

-**Annika Weiser** / Gießen
Konditorin des Jahres 2024

Die schriftliche Bewerbung

Um Ihnen die Bewerbung zu erleichtern, haben wir die Bewerbungsunterlagen auf unserer Homepage für Sie hinterlegt: www.condicreativclub.de.

Diese Unterlagen senden Sie bitte komplett an die Juryvorsitzende:

Lilli Hauser: lilli_hauser@web.de

Lilli Hauser ist zugleich Ihr Ansprechpartner für alle fachlichen und organisatorischen Fragen.

Anmeldeschluss ist der 31.03.2026

**Kein Aprilscherz - am 1. April 2026 wird durch die Jury die Teilnahme bekannt gegeben.
Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar; der Rechtsweg ist ausgeschlossen.**

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stehen Zimmer in Berlin zur Verfügung. Die Übernachtungskosten vom Mittwoch 2.9. bis Sonntag 06.10., sowie die Verpflegung in dieser Zeit übernimmt der CCC. Die Fahrtkosten gehen zu Lasten der Bewerber.

