

Kira Egitsch gewinnt die Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2026



Berlin, 06. September 2026 – Die Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2026 hat ihre Siegerin: Kira Egitsch aus Stuttgart wurde gestern Abend im Rahmen des Konditoren-Summits des Deutschen Konditoirenbundes zur Konditorin des Jahres 2026 und Deutschen Meisterin der Konditoren gekürt.

Sieben Konditorinnen aus ganz Deutschland hatten drei Tage lang in sechs Disziplinen um den Titel gekämpft – unter dem Thema „Konditorei im Wandel“.

Kira Egitsch: Moderne Handschrift mit Wurzeln

Die 28-jährige Konditormeisterin und Betriebswirtin, die in der Konditorei Schurr in Stuttgart arbeitet, überzeugte die Jury mit einem Konzept, das modernen Charakter mit tiefem Bezug zu Ursprung, Heimat und persönlichem Geschmack verbindet. Ihre Kreationen reichten von einer Schnittpraline inspiriert von Baileys Coffee und einer Formpraline nach Art eines Sarti Spritz über ihre Dressierpraline mit dem Namen „Apfelkuchen 2.0“ bis hin zum Travelcake „Omas Schmuckstück“ und „Opas Goldstück“. Mit dem Eis „Himbeer trifft Matcha“ und dem Schokoriegel „Wibele, Quitte, Sonnenblumenkerne“ bewies sie zudem, wie weit die Bandbreite ihres Handwerks reicht und welchen starken Einfluss ihre schwäbische Heimat auf ihre Kreationen hat.

Kira Egitsch erhält den Titel „Konditorin des Jahres 2026 - Deutsche Meisterin der Konditoren“ sowie eine VIP-Einladung von Hauptsponsor Valrhona zur SIRHA 2027 in Frankreich, der weltweit führenden Messe für Food und Hospitality.

Platz zwei und drei

Den zweiten Platz belegte Géna Junghans aus Berlin, Gründerin von Ganache Berlin, mit einem Konzept unter dem Motto „Klassische Farben, moderne Techniken“. Ihre Kreationen – darunter ein veganes glutenfreies Cannelé mit dem Namen „Pekassion“, ein Travelcake mit Aprikose und Haselnuss sowie ein Schokoriegel mit Popcorn und Salzkaramell – zeigten eine konsequente handwerkliche Linie mit eigenem Charakter.

Den dritten Platz sicherte sich Vanessa Kühnemund, Konditorin im „Der Kuchenladen“ in Berlin, mit einem veganen Konzept. Ein Reisekuchen mit Yuzu und Pistazie, eine Schnittpraline mit Blutorange und Olive sowie ein Pfirsich-Sekt-Riegel mit Himbeer standen für ihre klare, moderne Positionierung innerhalb des Wettbewerbs.

Sechs Disziplinen, ein Thema

Das Thema „Konditorei im Wandel“ war bewusst gewählt: Endkonsumentinnen und -konsumenten orientieren sich zunehmend an fett- und zuckerärmeren, aber dennoch genussvollen Alternativen – befeuert durch die Diskussion um Zuckergehalt in Lebensmitteln, den Longevity-Trend und weitere gesundheitsbezogene Entwicklungen. Die sechs Wettbewerbsdisziplinen – Schaustück, Show-Torte, Eis am Stiel, Reisekuchen, Pralinen und Schokoladenriegel inklusive Marketingkonzept – sollten zeigen, wie das Handwerk darauf reagiert.



CondiCreativClub e.V.



Bewertet wurden die Teilnehmerinnen von einer Jury unter der Leitung von Lilli Hauser (Konditorin des Jahres 2016), ergänzt durch Günther Körffer (Präsident UIBC), Leopold Forsthofer (mehrfacher Austrian Chocolatemaster), Ian Matthew Baker (Pâtissier des Jahres 2015 und 2022) und Annika Weiser (Konditorin des Jahres 2024).

Ein Abend mit Geschichte

Die Siegerehrung fand im Rahmen des Konditoren-Summits 2026 statt – einem Format der Deutschen Konditorenbundes, in diesem Jahr in Kooperation mit der Konditoren-Innung Berlin, die am selben Abend im Radialsystem Berlin ihr 300-jähriges Bestehen feierte.

Sponsoren und Partner

Hauptsponsor der Meisterschaft war Valrhona, führend im Bereich Premium-Schokolade und langjähriger Partner des Konditorenhandwerks. Weitere Sponsoren waren Kälte Rudi, Dira frost, Confis Express, Kenwood, Kentaur Work Wear und Sportelli Food. Die Räumlichkeiten stellten die Konditoren-Innung Berlin und die Akademie der Konditoren-Innung Berlin zur Verfügung.

Der Wettbewerb wurde vom CondiCreativClub e.V. (CCC) ausgerichtet, unter der Schirmherrschaft des Deutschen Konditorenbundes.

ENDE

Über den CondiCreativClub e.V.

Der CCC fördert kreative Konditoren im deutschen Handwerk. Mitglieder sind Teilnehmer früherer „Konditor des Jahres“-Wettbewerbe. Der Club veranstaltet gemeinsame Reisen, Seminare und Wettbewerbe und versteht sich als Treffpunkt für Qualität und Kreativität in der Konditorei.

Weitere Informationen: www.condicreativclub.de

Pressekontakt: Johanna Krimm
jo.krimm@web.de



CondiCreativClub e.V.