

Condi-Creativpreis 2024

Konditor des Jahres 2024

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.

Der CCC 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-Sponsor:

Valrhona

Weitere Sponsoren:

Kälte Rudi
Dirafrost
Confis Express

Unterstützt wird dieser Wettbewerb von:

KoCa
Bergius Schule Frankfurt



Der Wettbewerb

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2024“ findet vom 29.9.-1.10.2024 statt.
Austragungsort:

„Bergius Schule Frankfurt“

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.

Sonderpreis „Verantwortungsvolle Patisserie“: für den Teilnehmer, der während des Wettbewerbs die nachhaltigste Arbeitsweise zeigt, vergibt der Hauptsponsor Valrhona als Preis einen Workshop nach Wahl an der Ecole Valrhona (Wertobergrenze 1650 Euro)

Alle Teilnehmer(innen) erhalten eine Teilnahme-Urkunde.



Die Aufgaben

Alle Arbeiten müssen dem Thema „**Die Welt der Schokolade**“ unterstellt sein. Ein eigenes Unterthema kann gerne verwendet werden.

1. Stellen Sie ein **Schaustück** aus Zucker/ Isomalt und oder Schokolade her. Maximale Größe der Breite und Tiefe: 60x60 cm, Höhe 100cm – 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 (muss dekoriert sein mit den natürlichen Kakaobutterfarben von Ceresalpin ® / erhältlich bei Confis-Express)
 - Eine Sorte adressiert
 - Eine Sorte geschnitten.Fertig mitgebrachte Hohlkörper/Hohlkugeln dürfen nicht verwendet werden. Mindestens eine Pralinenorte soll Fruchtpüree von Dirafrost enthalten. Alle Pralinen müssen mit Valrhona-Schokolade hergestellt sein.
6. Stellen Sie 12 **Schokoladenriegel** her (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 31.7.2024 an lilli_hauser@web.de geschickt werden. Vor Ort muss eine ausgedruckte Mappe bereit liegen, diese wird mitbewertet.



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.....
- Damit die Jury die einzelnen Arbeiten nachvollziehen kann, bitten wir zusammen mit der Wettbewerbsanmeldung um eine Rezeptmappe in digitaler Form. Die Rezepte können dann noch bis 25.09.22 nachträglich geändert werden
- Nach der Anmeldung und Zulassung zum Wettbewerb erhalten Sie 10 verschiedene Valrhona-Schokoladen als Muster. Von diesen Schokoladen werden Ihnen 4 Sorten á 3kg kostenfrei zur Verfügung gestellt:

Guanaja P 125 80% - SCHOKOLADENKONZENTRAT - geeignet für Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Tainori 64% - Kakao 100 % Dominikanische Republik – AUSGEWOGEN, FRUCHTIG & GELBE FRÜCHTE - geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Nyangbo 68% - Kakao 100 % Ghana - SÜSSE GEWÜRZE, RÖSTAROMEN & VANILLE - geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Bahibe 46% - Kakao 100 % Dominikanische Republik – KAKAONOTE, GETREIDE & REIFES OBST - geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Andoa Lactée 39% - Kakao 100 % Peru – MILCHNOTEN, TYP BAUERNMILCH & LEICHTE SÄURE- geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Amatika 46% - Kakao 100 % Madagaskar - KAKAONOTE, GETREIDE & GERÖSTETE MANDELN - geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Dulcey 35% - BISKUITNOTEN & LEICHT SALZIG – geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Opalys 33% - VANILLIG & TYP FRISCHMILCH - geeignet für Überzüge, Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches, Eis & Sorbet

Inspiration Yuzu - ZITRUSFRÜCHTE & YUZU - geeignet für Formen, Tafeln, Mousse, Cremes & Ganaches

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	maximal 45 Punkte
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
Marketing-Idee, Verpackung:	0-10 Punkte
Buffet – Anordnung und Gesamteindruck	0-20 Punkte
Sauberkeit und Hygiene	0-15 Punkte
Rezeptmappe	0-15 Punkte

Nachhaltigkeitspreis:

Der Kandidat sollte wissen, woher seine Zutaten kommen, idealerweise bis hinunter zur landwirtschaftlichen Ebene; er bezieht mindestens von einem lokalen landwirtschaftlichen Betrieb oder Hersteller.

- Backwaren und Desserts sind entsprechend den Jahreszeiten angepasst und gehen auf saisonale Angebote ein
- Es werden Eier „aus Bodenhaltung“ verwendet
- Zucker-, Salz- und Fettgehalt von Speisen ist reduziert bei gleichbleibender geschmacklicher Qualität
- Es erfolgt ein effizienter Umgang mit Energie und Wasser.

Die Rezepte sind unter dem Ziel entwickelt, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, und eventuell werden sogar Konservierungsmethoden verwendet, um das Entsorgen von Lebensmitteln zu reduzieren



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
Deutscher Meister der Konditoren 2016
Juryleitung

Günther Körffler / 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

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.

Einsendeschluss ist der 31.07.2024

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stehen Zimmer in Frankfurt zur Verfügung. Die Übernachtungskosten vom Sonntag, 30.9. bis Mittwoch 02.10., sowie die Verpflegung in dieser Zeit übernimmt der CCC. Die Fahrtkosten gehen zu Lasten der Bewerber.

