

Condi-Creativpreis 2022

Konditor des Jahres 2022

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 e.V. 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 Club besteht mittlerweile 28 Jahre. Er hat sich in dieser Zeit 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
- Heimbs

Unterstützt wird dieser Wettbewerb von:

- Akademie der Konditoren-Innung Berlin
- KaDeWe

Medienpartner:

- KOCA



Der Wettbewerb

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2022“ findet vom Samstag, den 01.10.2022 bis Dienstag, den 04.10.2022 statt.

Austragungsortort:

Akademie der Konditoren-Innung Berlin Weinheimer Str. 13 14199 Berlin

Die Fertigstellung der Schaustücke und Präsentation aller Arbeiten findet öffentlich im KaDeWe statt.

Teilnahmebedingungen

Bewerben können sich alle Konditoren/-innen und Pâtissiers, die zum Zeitpunkt der Bewerbung in einem Betrieb in Deutschland tätig sind. (Der Vorstand des CCCe.V. wird zusammen mit der Jury die Teilnehmer auswählen.) Die Jury freut sich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünscht eine „condi-creative“ Vorbereitungszeit.

Die Teilnehmer erhalten einen Warengutschein in Höhe von 500,- € brutto von der Firma Confis-Express. Der Gutschein kann sowohl für Rohstoffe als auch für Formen verwendet werden.

Von der Firma Dirafröst werden bis zu 4 Sorten á 4kg Fruchtpüree zur Verfügung gestellt. (Sortimentsliste im Anhang.)

Von Valrhona werden bis zu 4x3kg Kuvertüre, sowie 1kg knuspriges Praliné zur Verfügung gestellt.* Es gelten die dann gültigen Corona-Verordnungen des Landes Berlin (voraussichtlich 3-G). Die Teilnehmer erklären sich damit einverstanden, dass ihre Namen vorab bekannt gegeben werden. Die Teilnehmer stehen für Interviews und Fotos für den CCC und seine Partner zur Verfügung. Sie erklären sich ergänzend damit einverstanden, dass der CCC von den Teilnehmern beim Wettbewerb gefertigte Fotos und Filme unentgeltlich auf den Internetseiten, in sozialen Medien, in Firmenprospekten und auch in Regional- oder Fachpresse speichert/veröffentlicht.

Preise

Dem/r Sieger/in des Wettbewerbs wird der Titel „Konditor des Jahres/ Deutscher Meister/in der Konditoren 2022“ 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. Weiterhin ein VIP-Besuch der Sirha Lyon 2023 während des Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Die fünf erstplatzieren Wettbewerbsteilnehmer können Mitglieder im CCC werden und bleiben für das Jahr 2022 und 2023 beitragsfrei.

Sonderpreis „Verantwortungsvolle Pâtisserie“: 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 „**Berlin**“ unterstellt sein. Ein eigenes Unterthema kann gerne verwendet werden.

1. Stellen Sie ein **Schaustück** aus Zucker/ Isomalt her. Maximale Größe der Breite und Tiefe: 60x60 cm, Höhe frei. Das Schaustück soll dreidimensional optisch ansprechend gestaltet sein, d.h. es hat keine Vorder- und Rückseite sondern ist von allen Seiten dekorativ.
Die Fertigstellung erfolgt innerhalb 2,5 Stunden unter den Augen der Öffentlichkeit im KaDeWe in Berlin. Einzelne Elemente (insbesondere große Teile) sind zuvor in der Akademie während der Wettbewerbszeit herzustellen. Der Transport von der Akademie zum KaDeWe erfolgt auf eigene Gefahr! Gerne unterstützen wir Sie dabei
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 wird sowohl von der Jury als auch vom Publikum bewertet. Die Torte kann am Dienstag 04.10.22 im KaDeWe während der Aufbauzeit des Präsentationstisches (8:00-8:45 Uhr) übereinandergesetzt werden. Alle Dekoelemente müssen jedoch zuvor in Akademie hergestellt worden sein.
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 fertig mit. (Vor Ort steht eine Eismaschine von Kälte-Rudi mit 2-5l Fassungsvermögen.)
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 oder auch frische Früchte 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 (je Sorte 20 Pralinen für das Büfett, 30 für die Zuschauer und 5 für die Jury).
 - Eine Sorte als Formpraline (dekoriert mit den natürlichen Kakaobutterfarben von Ceresalpin ® / erhältlich bei Confis-Express)
 - Eine Sorte aufdressiert
 - Eine Sorte geschnitten.Fertig mitgebrachte Holkörper/Holkugeln dürfen nicht verwendet werden.
Mindestens eine Pralinenart 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 (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.

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. Der CCC und seine Partner haben alle Rechte an den Rezepten und dürfen diese unter Nennung des Urhebers veröffentlichen.
- 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
 - **Millot 74%** - Kakao 100 % Madagaskar - FRUCHTIG, SÄUERLICH & VOLLMUNDIG - 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 I maximal 50 Punkte:



	Handwerklichkeit	0-20 Punkte
	Gesamteindruck	0-30 Punkte
für Aufgabe 2 maximal 50 Punkte:		
	Besucher-Bewertung	0-20 Punkte
	Jury-Bewertung	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
	Marketing-Idee, Verpackung	0-10 Punkte
für Büfett – Anordnung und Gesamteindruck		0-12 Punkte
für Sauberkeit und Hygiene		0-12 Punkte
für Einhalten des Reglements		0-10 Punkte

Kriterien für den Sonderpreis „Verantwortungsvolle Patisserie“:

- 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
- Der Kandidat vermeidet Einwegmaterialien und / oder ersetzt sie durch wiederverwendbare Alternativen
- Der Kandidat hat ausserhalb der genannten Punkte eigene Ideen für eine verantwortungsvolle Gastronomie entwickelt und bringt diese in den Wettbewerb ein

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

- **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
- **Lilli Hauser** / München
Deutsche Meisterin der Konditoren 2016
- **Ian Matthew Baker** / München
Pâtissier des Jahres 2015

Der Wettbewerbsverlauf

Samstag, 01.10.2022

12:00	bis	14:00	Anreise
14:00	bis	16:00	Verlosung der Arbeitsplätze, Einräumen der Arbeitsplätze
16:00	bis	17:00	Kontrolle der Arbeitsplätze durch die Jury
17:00	bis	18:00	Einchecken im Hotel
19:00			gemeinsames Abendessen

Sonntag, 02.10.2022

6:30			gemeinsames Frühstück
7:30	bis	8:00	Morgenmeeting in der Akademie
8:00	bis	18:00	Produktionszeit (incl. 2 x 30 Minuten Pause nach freier Einteilung)
18:00	bis	18:30	Reinigung des Arbeitsplatzes
19:30			gemeinsames Abendessen

Montag, 03.10.2022

6:30			gemeinsames Frühstück
7:30	bis	8:00	Morgenmeeting in der Akademie
8:00	bis	14:30	Produktionszeit (incl. 1 x 30 Minuten Pause nach freier Einteilung)
10:00			Abgabe Pralinen zur Verkostung durch die Jury
10:45			Abgabe Reisekuchen zur Verkostung durch die Jury
11:30			Abgabe Schokoladenriegel zur Verkostung durch die Jury
12:00			Abgabe Eis am Stiel zur Verkostung durch die Jury
14:30	bis	15:30	Grundreinigung des Arbeitsplatzes
15:30	bis	19:00	Transport des Equipments ins KaDeWe, Aufbau Arbeitsplatz im KaDeWe
20:00			gemeinsames Abendessen

Dienstag, 04.10.2022

7:30			gemeinsames Frühstück
8:30	bis	9:00	Morgenmeeting im KaDeWe
9:00	bis	9:55	Aufbau Präsentationstisch (inklusive Aufbau Torte, Präsentation Pralinen, Eisattrappen, Cupcakes)
10:00	bis	12:30	Fertigstellung des Zuckerschaustücks 1. Gruppe
12:30	bis	12:50	Grundreinigung und Räumung des Arbeitsplatzes
13:00	bis	13:30	Einräumen des Arbeitsplatzes 2. Gruppe
13:30	bis	16:00	Fertigstellung des Zuckerschaustücks 2. Gruppe
16:00	bis	16:30	Grundreinigung und Räumung des Arbeitsplatzes
	bis	17:00	Bewertung durch die Jury
18:30			Siegerehrung im KaDeWe mit anschließender Siegerefeier
20:00	bis	21:00	Grundreinigung und Räumung der Veranstaltungsfläche

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 den Vorsitzenden:

Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hösbach · bzw.: fl@der-suesse-loewer.de

Florian Löwer ist zugleich Ihr Ansprechpartner für alle fachlichen und organisatorischen Fragen.

Einsendeschluss ist der 31.07.2022

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stehen Zimmer in Berlin zur Verfügung. Die Übernachtungskosten vom Samstag, 01.10. bis Dienstag 04.10., sowie die Verpflegung in dieser Zeit übernimmt der CCC. Die Fahrtkosten gehen zu Lasten der Bewerber.

