

## Internationaler Konditoren Wettbewerb 2016 - Das Konditorhandwerk präsentiert süße Meisterleistungen

Von 5.-7. April 2016 haben sich in Linz die besten Konditormeister des Landes und Europas gemessen.

174 süße Köstlichkeiten wurden für den Internationalen Konditoren Wettbewerb 2016 eingereicht und damit das Ergebnis von 2013 übertroffen. Jedes dieser Meisterstücke war individuell und einzigartig.

Die hochkarätig besetzte Jury zeigte sich begeistert von der Qualität und der Kreativität der Einreichungen.

„Die Kollegen bewiesen höchstes handwerkliches Können. Die Kreationen waren perfekt ausgearbeitet und harmonisch im Geschmack. Ich freue mich auch, dass viele Kollegen heuer die neue Chance genutzt haben und ihre Versandtorten vorstellten“, erklärt Oberjuror Bernd Fenkart.

Die Schöpfer der besten Exponate wurden am 25. April um 15.00 Uhr im Rahmen der Frühjahrsmesse der BÄKO Österreich ausgezeichnet und freuen sich über eine Einladung zu einem persönlichen Fotoshooting mit Bundesminister Andrä Rupprechter. „Die Handwerker im Lebensmittelbereich sind ein wichtiger Partner der Landwirtschaft und ein Bindeglied zu den Konsumenten“, erklärt der Bundesminister.

„Die Liste der teilnehmenden Betriebe liest sich wie das ‚Who is Who‘ der österreichischen Konditorkunst“, freut sich Bundesinnungsmeister Dr. Paulus Stuller. „Die österreichischen Konditoren nehmen die Herausforderung gerne an, an internationalen Wettbewerben teilzunehmen. Der Erfolg gibt ihnen Recht, unsere Konditoren zählen immer zu den großen Siegern.“

Der Wettbewerb wurde von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes in Kooperation mit BÄKO Österreich durchgeführt.

Zahlen und Fakten zum Wettbewerb:

3 Länder	Österreich, Ungarn, Italien
31	Unternehmen
10	Juroren
140	Juryarbeitsstunden
174	Verschiedene Sorten
516	Eingesendete Stücke
8 Gruppen	Schokolade ungefüllt, Schokolade gefüllt, Trüffelpraline, Schnittpraline, Monopraline, Pralinenmischung, Trüffelmischung, Versandtorte
44	Bronze
55	Silber
49	Gold

Rückfragen:

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

05 90 900 3192

lebensmittel.natur@wko.at

Fotos:

Download unter: [www.LMakademie.at](http://www.LMakademie.at)

Besonderer Dank gilt den Sponsoren:



## **Ergebnisliste**

Pokalpreisträger (Gruppensieger):

Gruppe 1 - Schokolade ungefüllt, dekoriert  
Café- Konditorei Hagmann GmbH

Gruppe 2 - Schokolade gefüllt  
Confiserie Wenschitz  
Cafe Crustulum-Mehlspeis-Paradies  
Konditorei - Kaffee Zauner

Gruppe 3 – Trüffelpraline  
SchokoMus-Chocolaterie & Patisserie

Gruppe 4 – Schnittpraline  
Harrer Chocolat KFT  
Martin Studeny

Gruppe 5 – Monopraline  
Confiserie Wenschitz

Gruppe 6 – Pralinenmischung bestehend aus sechs verschiedenen Sorten  
Oberlaa Konditorei GmbH & Co.KG.

Gruppe 7 – Trüffelmischung bestehend aus vier verschiedenen Sorten  
Bäckerei-Panoramacafe-Konditorei Bauer  
Konditorei Jindrak

Gruppe 8 – Versandtorte  
Konditorei - Kaffee Zauner  
Oberlaa Konditorei GmbH & Co.KG.

Einreichungen insgesamt: 174  
Einreichungen Bundesländer/Länder:  
Burgenland: 2  
Niederösterreich: 10  
Oberösterreich: 77  
Salzburg: 17  
Steiermark: 27  
Vorarlberg: 4  
Wien: 24

Ungarn: 9  
Italien: 4

Gold Bewertungen: 49  
Silber Bewertungen: 55  
Bronze Bewertungen: 44

## Internationaler Konditoren Wettbewerb 2016

Ergebnisse (Sortierung nach Punkten):

Stand 22.04.16 09:32

Rang	Nr	Exponat/Firma	Punkte
<b>1 - Schokolade ungefüllt, dekoriert</b>			
1	01/6479	Trinidad-Bitterschokolade mit Marillenstückchen & Marillenke Café- Konditorei Hagmann GmbH, A-3500 Krems	99,00
<b>2 - Schokolade gefüllt</b>			
1	02/6441	Uhudlerschokolade Cafe Crustulum-Mehlspeis-Paradies, A-7521 Eberau	100,00
1	02/7156	Sensual Seduction CONFISERIE WENSCHITZ, A-4511 Allhaming	100,00
1	02/6760	Nougat Grillage KONDITIONE - KAFFEE ZAUNER, A-4820 Bad Ischl	100,00
<b>3 - Trüffelpraline</b>			
1	03/7666	Zitrone-Rosmarin SchokoMus-Chocolaterie & Patisserie, A-6800 Feldkirch	98,00
<b>4 - Schnittpraline</b>			
1	04/7560	Kalamansi mit Ingwer Harrer Chocolat KFT, H-9400 Sopron	99,00
1	04/6511	Passionsfrucht Schnittpraline mit Crunchy Boden Martin Studeny, A- 5020 Salzburg	99,00
<b>5 - Monopraline</b>			
1	05/7173	Kirsch-Cranberry-Riegel CONFISERIE WENSCHITZ, A-4511 Allhaming	100,00
1	05/7171	Salzkaramell-Krokant-Riegel CONFISERIE WENSCHITZ, A-4511 Allhaming	100,00
<b>6 - Pralinenmischung</b>			
1	06/7657	Blätterkrokant/Grand-Marnier/Griotte/Heidelbeer-Rotwein/Ma Oberlaa Konditorei GmbH & Co.KG., A-1010 Wien	100,00
<b>7 - Trüffelmischung</b>			
1	07/6504	4-fach Trüffelmischung Bäckerei-Panoramacafe-Konditorei Bauer, 4141 Pfarrkirchen	98,00
1	07/6475	Cognac/Irish/Amaretto/Portwein Jindrak Produktions GmbH, A-4020 Linz	98,00
<b>8 - Versandtorte</b>			
1	08/6765	Trüffeltorte KONDITIONE - KAFFEE ZAUNER, A-4820 Bad Ischl	99,00
1	08/7659	Wiener Kongresstorte Oberlaa Konditorei GmbH & Co.KG., A-1010 Wien	99,00

## Internationaler Konditoren Wettbewerb (2016)

Stand: 21.04.16 11:42

	Anzahl	%
<b>Gesamt</b>	<b>174</b>	
<b>Gold-Medaillen</b>	<b>49</b>	28,2%
<b>Silber-Medaillen</b>	<b>55</b>	31,6%
<b>Bronze-Medaillen</b>	<b>44</b>	25,3%
<b>Keine Medaille</b>	<b>26</b>	14,9%

Bld/LC	Gold	Silber	Bronze	Keine
Bld: B	1	1	0	0
Bld: N	2	3	3	2
Bld: O	23	31	17	6
Bld: S	6	5	3	3
Bld: St	5	8	10	4
Bld: V	1	2	1	0
Bld: W	6	5	9	4
LC: H	5	0	1	3
LC: I	0	0	0	4