



ÖSTERREICHISCHER



KONDITIONENWETTBEWERB

24. und 25. Februar 2026
Anmeldeschluss: 05.02.2026

Österreichischer Konditorenwettbewerb

Wer macht die besten Schokoladen, Pralinen und Torten?

Der Österreichische Konditorenwettbewerb, der zum 6. Mal stattfindet, bietet allen Konditor*innen am 24. & 25. Februar 2026 die Chance, ihre handwerklichen Meisterstücke sorgfältig unter die Lupe zu nehmen und sich stetig weiterzuentwickeln.

Im Zuge der Wettbewerbsvorbereitung lernt man sein Produkt neu kennen und sieht mehr als im Tagesgeschäft. Der Wettbewerb ist für jeden Konditor und jede Konditorin somit auch eine Standortbestimmung.

„Wie steht es mit der Qualität meiner Produkte und meiner Arbeit im Vergleich zu anderen?“ – noch jeder / jede, der / die sich seinen / ihren Konkurrent*innen in einem fairen Wettbewerb stellt, hat auch selbst viele Ideen und Anregungen mitgenommen. Wer eine gute Platzierung erreicht, wird bundesweit bekannt!

Im Rahmen des Wettbewerbs werden neue Kund*innen auf Sie aufmerksam. Ihre Stammkund*innen fühlen sich bestätigt und erzählen gerne weiter, wie gut „ihr / ihre“ Konditor*in ist!

Also worauf noch warten? Anmelden & Mitmachen beim Österreichischen Konditorenwettbewerb, veranstaltet von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Mit der Organisation ist die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes betraut.

Die Siegerehrung findet im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse am 20. April 2026 in Linz statt.



Jetzt online anmelden
& Produkte einreichen



Zeit – Temperatur – Bewegung
die drei Faktoren, die beim Temperieren von Schokolade eine Rolle spielen.

Ich versuche es im übertragenen Sinn wiederzugeben. Grundstein für die Teilnahme an einem Wettbewerb ist ein solides Basiswissen, verbunden mit Kreativität und Innovation. Das braucht Zeit.

Wie beim Prozess der Kristallbildung beim Schokolade temperieren entstehen am Anfang wenig Kristalle, später folgt rasche Kristallbildung.

Damit spreche ich alle & besonders die Jugend an. Bereitet euch vor, habt Mut, seid aufgeregt, so steigt eure Betriebs-Temperatur und eure individuellen Fähigkeiten kommen in Bewegung.

Auch ich kam heuer über eine längere Zeit auf Betriebs-Temperatur und in Bewegung, anlässlich meiner Ausbildung zum geprüften Schokoladen-Sommelier.

Mein faszinierender Weg mit Schokolade ist noch lange nicht zu Ende, gerade deshalb nehme ich auch dieses Mal wieder am Konditoren-Wettbewerb teil.

Macht es auch und habt Freude am Beruf, denn das, was ihr liebt, macht ihr sicherlich auch gut.

Michael Müller



TEILNAHMEBEDINGUNGEN



1. TEILNAHME

Am Wettbewerb teilnahmeberechtigt sind alle gewerblichen Betriebe, welche die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse selbst im eigenen Betrieb herstellen.

2. WETTBEWERBSEXPONATE

Gruppe 1: Solide Tafel (mind. 50 g) – Schokolade ungefüllt, dekoriert oder undekoriert

Beispiel: Schokolade (Weiß, Milch, Dunkel), ohne Dekoration oder mit getrockneten Früchten oder Nüssen belegt.

Gruppe 2: Gefüllte Tafel (mind. 50 g) – Schokolade gefüllt in Form von Tafeln oder Täfelchen

Gruppe 3: Gefüllte Praline (max. 20 g)

Gruppe 4: Schnittpraline (max. 20 g)

Gruppe 5: Trüffel (max. 20 g)

Gruppe 6: Monopraline / Riegel (mind. 21 g)

geschnitten oder in Form gegossen

Gruppe 7: ART-Praline

Kunstpraline, welche aus der klassischen Form ausbricht und durchaus auch aus mehreren Elementen zusammengesetzt sein kann.

Gruppe 8: Dragees

Gruppe 9: Schokoladenspezialität

Hausspezialität mit Schokolade z. B. Stollen, Torte, Kuchen, Lebkuchen

Vorsicht: Sie muss versandtauglich sein und eine Haltbarkeit von mind. 2 Wochen aufweisen.

Anlieferung muss per Paketdienst erfolgen.

Es können maximal 5 Wettbewerbsexponate pro Gruppe eingereicht werden!

Jedes Exponat muss in mehrfacher Ausfertigung eingesandt werden:

Gruppen: Ausfertigung:

1 und 2 3fach

3 bis 7 4fach

8 mind. 200 g

9 1fach Torten & Kuchen / 3fach alle anderen Einreichungen in dieser Kategorie

3. ANMELDUNG

Die Anmeldung hat online via www.ausgezeichnete-produkte.at – Österreichischer Konditorenwettbewerb – zu erfolgen. Bei Rückfragen und für Hilfestellungen stehen wir unter 0677/63745344 oder per Mail an: info@LMAkademie.at sehr gerne jederzeit zur Verfügung!

Frühbucherrabatt: 3 % Skonto auf den Rechnungsbetrag (höchstens jedoch 50 EUR) bei Anmeldung bis 31. Dezember 2025.

Die am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe erklären sich mit der Veröffentlichung ihrer Ergebnisse und mit allfällig von ihnen gemachten Bildern und Filmaufnahmen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um den Bewerb einverstanden. Diese Veröffentlichung kann auf der Homepage der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden. Eine detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf der Anmeldungswebsite.

4. TEILNAHMEGEBÜHR

Diese beträgt pro Erzeugnis € 60,- plus 20 % USt.

Die Vorschreibung der Teilnahmegebühr erfolgt nach Einlangen der definitiven Anmeldung.

5. EINSENDUNG DER WAREN

Nach Einzahlung der Teilnahmegebühr erhalten die Teilnehmer*innen am Wettbewerb Anhängenzettel per E-Mail, die auszudrucken und auf der Verpackung des Erzeugnisses anzubringen sind (z. B. mit Tixoband oder rotem Gummiringlerl u. dgl.). Weiters muss den Produkten bei der Lieferung ein Lieferschein beigelegt werden.

Die Verpackung ist in diesem Jahr nicht Teil der Bewertung. Unter anderem aus Gründen der Fairness und der Anonymität soll die Verpackung unbedingt neutral gehalten sein. Das heißt, dass der/die Hersteller*in nicht auf der Verpackung ersichtlich sein soll!

Die Verpackung muss so solide sein, dass die Erzeugnisse während des Transports nicht beschädigt werden, insbesondere ist auf eine nachteilige Beeinflussung durch Hitzeeinwirkung zu achten (z. B. durch Verwendung einer Styroporbox).

Die Teilnehmer*innen haben die Möglichkeit, die Waren per Paketdienst oder persönlich an diese Adresse zu übermitteln (ausgenommen Gruppe 9 – hier ist nur Paketdienst möglich):

BÄKO Österreich e.Gen. Linz
Kennwort: Wettbewerb
Im Südpark 194, 4030 Linz

Die Einsendung muss so erfolgen, dass die Exponate der Gruppen 1 bis 8 am 24. Februar 2026 von 9.00 bis 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury einlangen. Die Anlieferung der Gruppe 9 (Schokoladenspezialität) muss so erfolgen, dass die Exponate am 23. oder 24. Februar 2026 zwischen 8.00 und 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury einlangen. Diese Termine sind unbedingt einzuhalten.

Die Sendung erfolgt auf Rechnung und Gefahr der Wettbewerbsteilnehmer*innen.

Die zur Beurteilung eingesandten Warenproben verfallen zugunsten der Veranstaltung.

6. ZURÜCKWEISUNGSGRÜNDE

Eingesandte Waren sind von der Jury insbesondere dann zurückzuweisen, wenn

- sie nicht termingerecht oder vorschriftswidrig angeliefert wurden.
- transportbeschädigte Erzeugnisse angeliefert wurden.

Bei Zurückweisung der Ware werden die eingezahlten Teilnahmegebühren nicht rückerstattet.

7. BEURTEILUNG

a) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 1 „Solide Tafel“, Gruppe 2 „Gefüllte Tafel“, Gruppe 3 „Gefüllte Praline“, Gruppe 4 „Schnittpraline“, Gruppe 5 „Trüffel“, Gruppe 6 „Monopraline / Riegel“, Gruppe 7 „Kunstpraline“ und Gruppe 8 „Dragees“ beinhaltet:

- | | |
|---------------------------|------------------|
| • Optik „Auge“ | 20 Punkte |
| • Geschmack „Mund & Nase“ | 40 Punkte |
| • Fachliche Umsetzung | 25 Punkte |
| • Gesamteindruck | <u>15 Punkte</u> |
| | 100 Punkte |

b) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 9 „Schokoladenspezialität“ beinhaltet:

- | | |
|--|------------------|
| • Optik „Auge“ | 20 Punkte |
| • Geschmack „Mund & Nase“ | 40 Punkte |
| • Fachliche Umsetzung | 25 Punkte |
| • Gesamteindruck &
Transportfähigkeit | <u>15 Punkte</u> |
| | 100 Punkte |

Gewertet wird nach einem Punktesystem, wobei maximal 100 Punkte erreicht werden können.

Die Jury setzt sich aus Vertreter*innen des Bundesverbandes der Konditoren Österreichs, Fachschullehrer*innen, nationalen sowie internationalen Expert*innen und Schokoladen-Sommeliers/-Sommelières zusammen.

Die Entscheidung der Jury ist endgültig und es findet darüber kein Schriftwechsel statt.

8. PREISE

Produkte, die 95 bis 100 Punkte erreichen, erhalten einen ersten Preis, bestehend aus einer Urkunde und einer Goldmedaille. Produkte, die 88 bis 94 Punkte erreichen, erhalten einen zweiten Preis, bestehend aus einer Urkunde und einer Silbermedaille pro Betrieb. Produkte, die 78 bis 87 Punkte erreichen, erhalten einen dritten Preis, bestehend aus einer Urkunde. Das Exponat, welches die höchste Punktzahl in der jeweiligen Gruppe erhalten hat, wird durch einen Ehrenpreis ausgezeichnet.

Die Ehrenpreise werden im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am Montag, dem 20. April 2026 in Linz überreicht und auch erst dort vor Ort kommuniziert.

Goldmedaillen, Silbermedaillen & Urkunden werden nach der Siegerehrung ausgegeben.

Jeder/jede Preisträger*in ist berechtigt mit der Platzierung – im Zusammenhang direkt mit dem ausgezeichneten Produkt – im Rahmen des eigenen Unternehmens zu werben. Eine Bewerbung der ausgezeichneten Produkte durch einen etwaigen Wiederverkäufer (z. B. in dessen Geschäftsräumlichkeiten, Aussendungen etc.) ist grundsätzlich nicht vorgesehen und bedarf jedenfalls der Rücksprache mit der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe.

Heuer besteht wieder die Möglichkeit Sticker für die prämierten Produkte zu bestellen.

Die Informationen dazu sind direkt bei der Anmeldung zu finden!

HEUER NEU: Umfangreiche Medienkooperation mit **falstaff profi** + ein 2 Jahres Falstaff Profi Abo für alle teilnehmenden Betriebe!

Weil Kundenbindung genauso wichtig ist wie Geschmack, gibt es heuer **NEU** das erste Mal die Möglichkeit, dass Kunden*innen Ihre Konditorei zur Lieblingskonditorei Österreichs wählen. Hier bis 15. Jänner anmelden und nähere Details erfahren: ➡ ➡ ➡



**ANMELDUNG zum österreichischen
KONDITIONENWETTBEWERB ➡ ➡ ➡**

