

## Kenwood Back Award: Virtuelles Community Event geht in die heiße Voting-Phase und ins große Finale mit Jury-Mitglied Rebecca Mir

(Neu-Isenburg, 24. Juni 2020) Es war eine Mammutaufgabe: Aus über 2.300 Bewerbern, die den Lockdown der letzten Wochen aktiv nutzten und sich ihrer Back-Leidenschaft widmeten, suchte die Jury die Top 5 Teilnehmer für den Kenwood Back Award aus. Jetzt, wo die fünf Semi-Finalisten feststehen, liegt alles in der Hand der Community: Welche zwei Kandidaten dürfen sich im finalen Duell vor der fachkundigen Jury um Rebecca Mir beweisen und haben weiterhin die Chance auf den Titel Back Champion 2020? Die Finalisten-Rezepte machen Lust auf mehr, denn sie bestechen und verzaubern durch ihre Kreativität und sind erfüllt mit lebhaften Erinnerungen und lustigen Familienmomenten – und genau diese sind neben den leckeren Rezepten der Kern des Kenwood Back Awards.

### Herzblut und Liebe - für Rebecca Mir die wichtigsten Back-Zutaten

„Meine Mama hat zu sämtlichen Familienfeiern immer ihren leckeren Erdbeerkuchen gebacken,“ erinnert sich Jury-Mitglied Rebecca Mir. „In der Küche stand ich immer daneben und habe zugeschaut, doch habe ich mich dann eher dafür interessiert, wann der Kuchen endlich fertig ist, als das Backen an sich. Ich habe tatsächlich erst im letzten Jahr so richtig Feuer gefangen und kann heute sehr gut nachvollziehen, wie viel Arbeit und Liebe in jedem Kuchen meiner Mama steckte. Deshalb finde ich den Back Award von Kenwood so toll. Jedes Rezept hat eine Geschichte, eine ganz persönliche Tradition, der es folgt – und damit ehren wir unsere Omas und Opas, Mamas und Papas, alle unsere Liebsten, die für uns gebacken haben. Ich bin schon gespannt auf die Geschichten hinter den Rezepten unserer Finalisten und freue mich die Backkünste der beiden beim großen Live-Backen zu kosten, da ich weiß, wie viel Herzblut dahintersteckt.“

### Jetzt zählt jeder Klick

Nachdem die Vorauswahl der Semi-Finalisten nun feststeht, ist die Community gefragt: Wer ins Finale einzieht, das bestimmen die Backfans in der Votingphase maßgeblich mit. Die Chefkoch-Foodies wählen über den Instagram Kanal von [Chefkoch](#) durch Kommentare ihre beiden Favoriten, die dann im großen Finale ihre Backkünste der fachkundigen Jury unter Beweis stellen dürfen. Die Entscheidung wird sicherlich nicht leichtfallen, denn von der liebevoll „Heiditorte“ genannten Backkreation über die phantasievolle „Einhorn-torte“, die lustige „Micky-Maus-Torte“ bis hin zur verträumten „Zitronigen Hochzeitstorte“ und dem ausgefallenen „Bienenstich 2.0“, stehen kreative und finalwürdige Kreationen zur Wahl. Alle Rezepte sind zum Nachbacken im [Kenwood Club](#) verewigt.

### Das Duell um die begehrte Kenwood Trophäe



Photocredit: Rebecca Mir

In einem spannenden Duell wird sich final zeigen, welcher der beiden Hobbybäcker beim Live-Backen die Nerven behält und die Nase vorn hat. Der/die Sieger/in wird von der fachkundigen Jury, bestehend aus der Kenwood Brand Managerin, der Chefkoch-Redaktion und Rebecca Mir, gekürt und erhält ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro, eine Kenwood Küchenmaschine und die Trophäe des Back Champions 2020.

### Vorhang auf für Deutschlands Back-Community

Traditionsrezepte und Familienmomente: Das macht nicht nur die DNA des Küchenmaschinen-Herstellers seit 1947 aus, sondern genau darum geht es auch im Kenwood Back Award. Gemeinsam mit Chefkoch.de, Europas größter Food-Plattform, feiert Kenwood die Lust am Backen und das kreative Potenzial der deutschen Hobbybäcker. Mit dem virtuellen Back Award, trifft Kenwood nicht nur den Nerv der Zeit, sondern bietet ambitionierten Backtalente und Hobbybäcker eine Möglichkeit ihre Lieblingsrezepte zusammen mit den dahintersteckenden Familiengeschichten zu teilen. Mit Erfolg! Zum 70. Geburtstag der erfolgreichen Kenwood Chef-Serie sind mehr als 2.300 Bewerbungen beim deutschlandweiten Backwettbewerb eingegangen. Aus allen Teilnehmern hat die fachkundige Jury, die neben Experten von Kenwood und der Chefkoch-Redaktion auch prominent mit Hobby-Promi-Bäckerin Rebecca Mir besetzt ist, jetzt die Top fünf Semi-Finalisten ausgewählt, die mit ihren kreativen Backkreationen punkten konnten. Nun stellt sich die Frage: Wen wählt die Back-Community in das große Finale?

#### Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2018 über 2,07 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main knapp 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2018 auf 280,8 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com), [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) und [www.braunhousehold.de](http://www.braunhousehold.de) abrufbar.

#### PR Agentur

Current Global  
CMGRP Deutschland GmbH  
Karlstraße 68  
80335 München  
Tel.: +49 (0)89 380179 0  
[TeamKenwood@currentglobal.com](mailto:TeamKenwood@currentglobal.com)

#### Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg

#### Anika Zinn

[anika.zinn@delonghigroup.com](mailto:anika.zinn@delonghigroup.com)

#### Maria Mahler

[maria.mahler@delonghigroup.com](mailto:maria.mahler@delonghigroup.com)