

# Schokoladen-Welten

**BARRY CALLEBAUT** Das weltweit tätige Unternehmen mit Stammsitz in Belgien hat mit den „World Chocolate Masters“ einen Wettbewerb ins Leben gerufen, der die besten Schokoladenkünstler der Welt zusammenbringt – so wie kürzlich in Paris.

Die internationale Fachmesse „Salon du Chocolat“ bildete den würdigen Rahmen für das Finale der „World Chocolate Masters“. Der Wettbewerb, dessen Vorausscheidungen bereits im Januar 2004 begannen, wurde von Barry Callebaut ins Leben gerufen, um den kreativen Umgang mit hochwertigen Schokoladenprodukten zu fördern. Er bringt Chocolatiers, Konditoren und andere Schokoladen-Handwerker aus allen Teilen der Welt zusammen. Die deutschen Farben wurden von Angelika Schwalber aus Alling-Holzkirchen vertreten, die sich bei der Vorausscheidung in

tiertesten Schokoladenkünstlern den Besten auszuwählen. Unter den Juroren saß auch der französische Star-Pâtissier Gaston Lenôtre als Ehrenpräsident, in dessen renommierter Fachschule die praktischen Arbeiten stattfanden.

Das Finale lief in zwei Etappen ab: Am 21. Oktober stimmte die Jury über die 17 spektakulärsten Schaustücke ab, die die Wettbewerbsteilnehmer zum Thema „Surrealismus“ im Salon du Chocolat entworfen hatten. Am 22. Oktober verbrachten die Teilnehmer den ganzen Tag zusammen in der Schule Lenôtre im Ort Plaisir;



Gewonnen! Pol Deschepper aus Belgien (Mitte) setzte sich in einem starken Teilnehmerfeld durch.

Die erste Ausgabe des World Chocolate Masters endete mit festlicher Stimmung in der Schule Lenôtre, während der Hausherr offiziell den Gewinner der World Chocolate Masters 2005 bekannt gab: Pol Deschepper aus Belgien. „Seine Kreativität läuft konform mit der belgischen Schokoladentradition. Seit über 100 Jahren ist die Marke Callebaut als ein

ichi Izumi aus Japan. Die Schokoladenkreationen wurden außerdem separat honoriert.

## Belgien ganz oben auf dem „Trepptchen“

Dabei errang Deschepper, der neben seiner eigenen Pâtisserie außerdem eine Professur an der renommierten Hotelfachschule „Ter Groene Poorte“ in Brügge innehat, auch die Preise für die beste Schokoladentorte und die besten Schokoladen-Schaustücke. Fabrizio Galla wurde ausgezeichnet für die besten Schokoladen-Formpralinen; die besten Schnittpralinen stellte Olivier Vidal aus Frankreich her, das beste Schokoladen-Dessert Kouichi Izumi. Die deutschen Teilnehmer wurden nicht mit Preisen bedacht, dürfen allein die Teilnahme an diesen Weltklassewettbewerb jedoch alle Mal als Erfolg verbuchen.

Die Jury versäumte nicht, die kulinarischen Kreationen, wagemutigen Entwürfe und innovativen Ideen der Kandidaten zu würdigen, die Persönlichkeit, Mut und Einfallsreichtum offenbarten. Ein Preisgeld im Gesamtwert von 75 Tsd. Euro sowie diverse Sachpreise wurden an die Finalisten vergeben. Darüber hinaus erhielten die Sieger speziell für dieses Ereignis entworfene Trophäen des niederländischen Bildhauers Pieter Obels. (Mehr Infos: [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)) ●



Angelika Schwalber vertrat die deutschen Farben in Paris.

Köln im Mai 2004 durchsetzte (das *BÄKO-magazin* berichtete). Aber auch für Österreich ging mit Markus Podzimek (Confiserie Heimann, Neunkirchen) ein deutscher Vertreter in Paris an den Start.

## Paris: Schauplatz der Wettbewerbsfinales

Ende Oktober war es dann so weit: Eine Jury, bestehend aus 16 Schokoladenexperten, hatte die Aufgabe, nach zwei Wettbewerbstagen aus 17 der talen-



Petra Klaben (Barry Callebaut Deutschland GmbH, 2.v.l.) und Markus Podzimek (r.) stießen auf eine gelungene Veranstaltung an.

wo sie in Rekordzeit folgende Leistungen erbringen mussten. Herzustellen waren:

- ▶ eine Schokoladentorte für acht Personen;
- ▶ geformte und ummantelte Schokoladenpralinen (40 Stück von jedem Wettbewerber);
- ▶ ein Schokoladen-Dessert (neun Stück von jedem Wettbewerber);
- ▶ ein kleines, selbst gestaltetes Schokoladen-Schaustück, das auf einem surrealistischem Thema basiert.

Teil der Barry-Callebaut-Gruppe ein Symbol der belgischen Schokolade und der bevorzugte Händler der belgischen Schokoladenhersteller“, sagte ein zufriedener Benoît Villers, Präsident der Gourmet-Abteilung von Barry Callebaut. Der Gewinner selbst erklärte nach der Verkündung sehr aufgeregt: „Ich bin nicht der Beste, ich bin nicht der Sieger, wir alle sind Gewinner.“

Zum zweiten Sieger wurde Fabrizio Galla aus Italien gekürt, den dritten Platz erreichte Kou-