Zwei tolle Tage in Paris

Höchstanforderungen und Spitzenleistungen bei den World Chocolate Masters 2005

„Es war ein beeindruckendes Ereignis, eine bis ins Detail sehr gut gemachte Veranstaltung", urteilt Markus Podzimek über die ersten World Chocolate Masters (WCM), den der Schokoladenproduzent Barry Callebaut ins Leben gerufen hat, um die besten Schokoladenkünstler der Welt zusammenzubringen. Die WCM 2005 fanden Ende Oktober in Paris in der berühmten Ecole Lenôtre statt. 17 Teilnehmer hatten sich innerhalb von eineinhalb Jahren in Vorausscheidungen für das Finale qualifiziert. Den Sieg errang der Belgier Pol Deschepper.

Da strahlt der Maestro: Der große Gaston Lenôtre nach der Siegerehrung im Kreis der WCM-Teilnehmer, für die der Wettbewerb ein Highlight ihrer Karriere darstellt. Fotos: Barry Callebaut

Deutschland, vertreten durch Angelika Schwalber, landete auf Platz 14. Markus Podzimek aus Neunkirchen/Siegerland, der als Gewinner des Internationalen Patisserie Oskars 2005 in Wien bei den WCM für Österreich antreten konnte, kam auf Platz 8 und damit immerhin unter die 10 besten Schokoladenkünstler der Welt.

Begeisterung pur ...

Beeindruckt von den zwei Tagen in Paris war auch Ewald Knauf, der Leiter der Konditorenmeisterschule in Köln. Knauf war Mitglied der 16-köpfigen Jury, der auch Gaston Lenôtre angehörte. „Es waren tolle Dinge dabei", berichtet Knauf über den Salon du Chocolat an der Porte de Versailles, wo die großen Schaustücke als Auftakt des Wettbewerbs ausgestellt wurden. „Das Interesse des Publikums an

Erhoben das Glas auf den tollen Erfolg (v.l.): Ewald Knauf, Jurymitglied und Leiter der Konditoren-Meisterschule Köln, Petra Klaßen, Sales Managerin der Schokoladenfirma Barry Callebaut für Deutschland, Schweiz und Österreich, Tordis Fricke und Freund Markus Podzimek.

Edle Kostproben, gefertigt von hoch motivierten und hatte viel zu tun und angesichts der hervorragenden harte Entscheidungen zu treffen.

solchen Veranstaltungen ist in Frankreich sehr groß. Schlangen von Dutzenden von Menschen standen vor der Tür und warteten auf Einlass. Es war ein Betrieb – und eine Stimmung – wie bei uns vor Weihnachten. Die Leute kauften auch Pralinen und das bei Preisen von bis zu 70 Euro pro Kilo. Fantastisch!"

... von der deutsche Konditoren nur träumen können

Auch der zweite eigentliche Wettbewerbstag in der Ecole Lenôtre war spannend und dank der Journalistenteams voll im Focus der Öffentlichkeit. „Wie bei Big Brother, in jedem Raum war ein TV-Team", so Knauf, „Pro 7 begleitete Angelika Schwalber, die sehr saubere Arbeit lieferte, aber Pech hatte, weil ihr kleines Schaustück statt der vorgeschriebenen 400 Gramm fast 500 Gramm wog. Von der Präsentation waren ihre Kreationen gegenüber denen der anderen Teilnehmer nicht auffallend genug. Im internationalen Vergleich wurde hier ganz deutlich, dass der Stellenwert des Konditorenhandwerks in Deutschland nicht hoch genug ist. Es fehlt uns der Ansporn durch die breite Anerkennung."

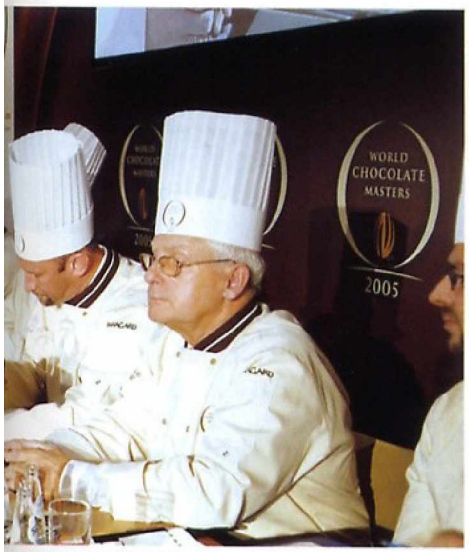
Hohe Anforderungen

In der Rekordzeit von 8 Stunden mussten die Teilnehmer eine Schokoladentorte für 8 Personen, 40 geformte und ummantelte Schokoladenpralinen, ein Schokoladendessert für 9 Personen und ein kleines Schaustück zum Thema Surrealismus herstellen. Für Podzimek zeigte sich hier, dass selbst seine 6-wöchige Vorbereitungszeit, die er in der Konditorenmeisterschule in Köln in die mit 20.000 Euro dotierten WCM investiert hatte, nicht ausreichte. „Das Timing muss einfach noch öfter geübt werden", stellte Podzimek fest, obwohl er bereits mit einem halben Dutzend Wettbewerben über reichlich Erfahrung verfügt und in der glücklichen Lage war, dass er vom elterlichen Betrieb, der Konditorei Heimann, freigestellt war, um täglich in Köln zu üben und an seinem großen Schaustück zu arbeiten.

Medienrummel mit TV-Teams um die süßen Kunstwerke: In Frankreich haben hochkarätige süße Wettbewerbe ei ungleich höheren Stellenwert als in Deutschland.

Training an der Kölner Schule für außergewöhnliche Werke

Das Thema Surrealismus hatte Podzimek – anders als die meisten WCM-Teilnehmer, die Kopien von Werken surrealistischer Künstler herstellten – mit einer Eigenkreation bearbeitet. Die süße Verführung durch Schokolade stellte er in Form von Europa dar, die in weiblicher Anmut auf einem Stier reitet, der gleichzeitig das Rückgrat der Europäischen Union als zentralen Punkt markiert.
Eine mit Trüffeln bestückte Weltkugel hält Europa in der Hand. Die grenzenlose Freiheit des Menschen stellt ein Vogel dar. Die EU-Symbole wie Sterne und der Euro sind auch auf dem Schaustück platziert. Europa hat allerdings bewusst kein Gesicht, weil „Europa viele Gesichter und Facetten hat".
Ewald Knauf fand es schade, dass die anderen Teilnehmer sich auf das perfekte Kopieren von surrealistischen Motiven beschränkt hatten, statt eigene Ideen zu



aus kompetenten Wettbewerbsteilnehmern: Die Jury bewerbsleistungen viele schwierige und oftmals auch

Riesenjubel geradezu frenetisch feiernder Zuschauer um Sieger und Platzierte der World Chocolate Masters in Paris: Von derartiger Begeisterung über ihre Kunst können die Konditoren uns Patissiers hierzulande nur träumen – da herrscht Aufholbedarf hinsichtlich der öffentlichen Wahrnehmung.

Die deutsche Teilnehmerin Angelika Schwalber arbeitete konzentriert und auf hohem Niveau ...

... und wurde dennoch nur 14., weil ihr kleines Schaustück etwas zu schwer war. Das Lachen ist ihr deswegen freilich nicht vergangen – schließlich war sie unter den besten Schokoladenkünstlern der Welt dabei und genoss den hohen Stellenwert des süßen Handwerks in Frankreich.

entwickeln: „Die Kreativität blieb da leider auf der Strecke."

„Seerosenzauber auf Wassertropfen" betitelte Podzimek sein kleines Schaustück, das exakt 395 Gramm wog und 40 Zentimeter hoch war. „Große Schaustücke sind bei internationalen Wettbewerben gefragt", weiß Ewald Knauf, der selbst den Titel Vize-Weltmeister der Konditoren trägt. Die Jury kontrolliert jedoch streng, ob wirklich ausschließlich Schokolade und keine anderen Hilfsmittel verwendet werden. „Da wird schon einmal so ein Stück angeschnitten, wenn Zweifel bestehen. Und immer wieder fliegen Teilnehmer auf, die da mogeln wollten."

Die Torte gestaltete Podzimek mit kandierten Orangen und Caramel-Mousse und weißer Vanille-Mousse mit Grand Marnier. Ein wenig Exotik mischte er für die Pralinen-Rezeptur bei. „Exotik liegt international voll im Trend, lässt sich aber bei uns nur schwer verkaufen", lauten seine Erfahrungen. Er stellte Mango-Passionsfrucht-Gelee-Ingwer-Canache-Pralinen und Grand-Marnier-Crunch Pralinen her. Sein Dessert war „Winterapfel auf Chili-Schoko-Balsamico-Jus an Schoko-Mousse auf einem Baumkuchen-Tower". Die Jury bewertete hier auch die interessante Optik des Anschnitts.

Entspannung bei trendigem Fingerfood der Extraklasse

Als Highlight nach den Anstrengungen des Wettbewerbes vom Transport des großen Schaustücks über den harten 8-Stunden-Wettkampf bis zur den nervenzerrenden Minuten vor der Verkündigung der Sieger empfanden Podzimek und Knauf das Cocktail Dinner im Lenôtre Pavillon Elysée. 8 Köche von Lenôtre bereiteten für 250 Gäste rund 30 verschiedene Köstlichkeiten zu. „Hier wurde der aktuelle Trend zum Fingerfood in gastronomisch höchster Qualität präsentiert. Es wurden französische und mediterrane Klassiker wie Lammrücken mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree so serviert, dass man sie im Stehen mit einer Hand verzehren konnte", schwärmt Ewald Knauf. „Und das alles ohne Hektik oder Gedränge – einfach perfekt und ganz in der Tradition der weltberühmten französischen Haute Cuisine."

Gundula Marx

Stolze Schokoträume

Die raffinierten Kreationen von WCM-Teilnehmer Markus Podzimek

Dass er zum elitären Kreis der besten Schokoladenkünstler im deutschsprachigen Raum zählt, weiß Konditormeister Markus Podzimek bereits seit dem Gewinn des Patisserie-Oskars 2005 im Februar dieses Jahres. Damit qualifizierte er sich automatisch zur Teilnahme am Wettbewerb „World Chocolate Masters", wo er unter 17 Teilnehmern Platz 8 belegte. Ein guter Platz. Für die KoCa-Leser stellt der erfolgreiche Meister seine kreativen Rezepte zur Verfügung – auch um Mut zu machen, Events wie jenen jetzt in Paris einen hohen Stellenwert einzuräumen und ambitionierten Fachkräften die Möglichkeit einzuräumen, an solch einer Veranstaltung teilzunehmen.

Freude über das gute Abschneiden in Paris: Markus Podzimek mit seiner „Europa".

Fotos: Barry Callebaut

Die hier vorgestellten Rezepte sollen als Beispiel für erfolgreiche Wettbewerbsarbeiten stehen und als Anregung dienen für die Verwirklichung eigner kreativer Geistesblitze.

Schokoladen-Orangentorte

Zutaten und Zubereitung

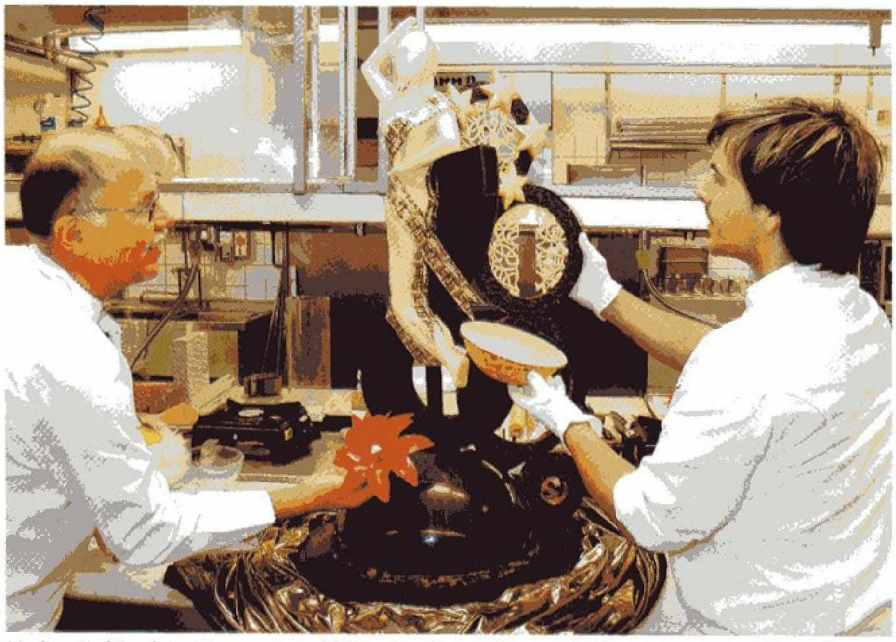
Schokolade-Caramel-Mousse:

65 g Zucker zu Caramel schmelzen
125 g Sahne mit 1 Vanilleschote zum ablöschen
225 g dunkle Schokolade (Sao Thomé)
95 g Eigelb warm / kalt
1 Blatt Gelatine
500 g Schlagsahne

50 g halbkandierte Orangen pro Torte auf den unteren Boden streichen

Vanille-Grand-Marnier-Mousse:

50 g Sahne mit 3 Vanilleschoten
5 Blatt Gelatine
90 g Kuvertüre Weiß
120 g Eigelb
60 g Zucker
160 g Grand Marnier
800 g Schlagsahne



Markus Podzimek trainierte mit Fachlehrer Ewald Knauf sechs Wochen lang an der Kölner Meisterschule für die World Chocolate Masters. Für den Sprung aufs Treppchen hat selbst dieser Einsatz nicht ganz gereicht – das internationale Niveau ist eben sehr hoch. Foto: Marx

Tränke:
50 g Flüssigzucker
70 g Grand Marnier
120 g Orangensaft

Böden für Torte:
Ein Mandelboden/Mitte
300 g Mandelgrieß
300 g Puderzucker
250 g Vollei
160 g Eigelb
550 g Eiweiß
200 g Zucker
240 g Weizenmehl
Mandeln, Puderzucker, Eigelb auflagen, Eiweiß aufschlagen und das gesiebte Mehl untermelieren. Bei 210 °C abbacken.

Sacherboden/unten:
125 g Eigelb
50 g Vollei
125 g Marzipanrohmasse MO
150 g Eiweiß
140 g Zucker
100 g Butter
60 g dunkle Schokolade (Tanzania)
20 g Kakaopulver
70 g Weizenmehl
15 g Kakao
3 g Backpulver
Eigelb, Vollei und Marzipan aufschlagen. Eiweiß parallel mit dem Zucker aufschlagen.
Während die Masse aufschlägt, die Butter und die Schokolade auflösen und mit den 80 g Kakao vermischen. Eiermasse und Eischnee vermischen, das gesiebte Mehl untermelieren und zum Schluss die Butter-Kakaomasse unterheben.
Bei 180 °C abbacken.

Mango-Passionsfrucht-Ingwer-Praliné

Zutaten und Zubereitung
Mango-Passionsfrucht-Gelee:
300 g Mangopüree
200 g Passionsfruchtpüree
200 g Glukose
200 g Zucker
20 g Pektine
Fruchtpüree mit Glukose zusammen bis 65 °Brix (103 °C) kochen, Zucker und Pektin mischen und langsam beifügen. Die Masse kurz kochen lassen.
Dann die Masse leicht abkühlen lassen und in einen Rahmen von 3 mm Dicke füllen.
Zutaten und Zubereitung Canache:
150 g Mangopüree
75 g Passionsfruchtpüree
310 g Sahne
60 g Glukose
38 g Butter
30 g Passoa
775 g dunkle Schokolade (Sao Thomé)
5 g Aroma-Öl-Ingwer
Das Fruchtpüree mit dem Zucker einige Minuten durchkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Glukose zum kochen bringen. Die Sahne zum Püree geben und das Gemisch sofort über die Callets gießen. Den Likör und das Aromaöl dazu geben, zum Schluss die Butter. Die Füllung auf den festen Fruchtgelee gießen und aushärten lassen.
Nach dem Aushärten auf die Oberschicht eine dünne Schicht Schokolade auftragen.
Nach dem Aushärten umdrehen und mit Pralineschneider schneiden. Mit Vollmilch Schokolade überziehen und garnieren.

Grand-Marnier-Crunch-Praliné

Zutaten und Zubereitung
Grand Marnier Trüffelmasse:
250 g Butter
75 g Puderzucker
500 g dunkle Schokolade (Sao Thomé)
150 g Grand Marnier
ca. 50 g kandierte Orangen
Butter und Puderzucker aufschlagen, warme Schokolade dazugeben und zum Schuß den Grand Marnier zugeben.

Sesam-Chrunch:
100 g Sesamsaat
300 g Vollmilchschokolade (Origin Select Java)
Die Sesamsaat ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen. Die lauwarme Sesamsaat mit der Vollmilchschokolade mischen und zwischen zwei Folien ca. 1 mm dick ausrollen.
Nach dem Auskühlen in ca. 1,5 cm große Blättchen ausstechen.
Formpraline Herstellen:
Form mit rot, gelb und orange gefärbter

Kakaobutter marmorieren und mit dunkler Schokolade ausgießen.
In die ausgegossene Form einen kleinen Klecks von den kandierten Orangen geben und mit der aufgeschlagenen Grand Marnier Trüffelmasse bedecken.
Darauf das Sesam-Chrunchplättchen legen und die Form mit dunkler Schokolade verschließen.

Winterapfel auf Chili-Schoko-Balsamicojuice an Schoko-Mousse-Baumkuchentower

Zutaten und Zubereitung

Remé Martin Schokoladen Mousse:
60 g Butter
40 ml Remé Martin
40 ml Wasser

Ein optisches Highlight. Foto: Marx

2 Blatt Gelatine
400 g dunkle Schokolade (Sao Thomé)
1000 g Sahne

Weiße Cointreau Schokoladen Mousse:
60 g Butter
40 ml Cointreau
40 ml Wasser
4 Blatt Gelatine
400 g Weiße Schokolade
1000 g Sahne

Butter schmelzen lassen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zusammen mit dem Wasser und dem warmen Alkohol in die Butter einrühren. Die aufgelöste flüssige Schokolade mit der Butter-, Gelatinemasse glatt rühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Chili-Schoko-Balsamicojuice:
240 g Sahne
360 g Zucker
290 g Wasser
120 g Kakaopulver
40 g Balsamico Essig
30 g Chili Aroma Öl
8 Blatt Gelatine
Alles mindestens 5 Minuten aufkochen und mit dem Stabmixer gut mixen – ohne Luft einzuarbeiten!

Eine Baumkuchen-Röhre auf rund 10 cm schräg aufschneiden und mit den beiden Mousse-Sorten füllen. Dann in einer halben aus weißer und dunkler Schokolade gesponnenen Kugel auf dem Dessertteller fixieren.

Apfelsegmente mit Zitronensaft abstreichen, mit etwas Butter, mit Rum beträufeln auf gehobelte Mandeln Betten und auf Siliconmatten im Ofen karamellisieren lassen und fächerförmig um den Baumkuchentower fächern. Mit dem Chili-Schoko-Balsamicojuice, karamelliesierten Mandeln und Schokoladenzwirbeln garnieren.

Großes Schokoladenschaustück

Das 140 cm hohe Schaustück symbolisiert Europa in weiblicher Anmut auf ihrem Stier, der gleichzeitig das heutige Rückgrat der Europäischen Union als zentralen Punkt markiert.
An ihm reihen sich das heutige Europa, unsere Währung – der Euro – und die symbolischen europäischen Sterne auf.
An oberster Stelle steht jedoch die grenzenlose Freiheit der Menschen unseres Kontinentes, symbolisiert durch den fliegenden Vogel.

Kleines Schokoladenschaustück

Der „Seerosenzauber auf Wassertropfen" (maximal 400 g, etwa 40 cm Höhe) ist eine Komposition aus den hier vorgestellten Kreationen Mango-Passionsfrucht-Ingwer-Praliné, Grand-Marnier-Crunch-Praliné sowie der Schokoladen-Orangentorte. *rostapress*

▸ *Mehr Info:*
www.dasnaschwerk.de
www.markus-podzimek.de
www.chocolatemasters.com

Das kleine Schaustück: raffinierte Kombination verschiedener Techniken. Foto: Marx