



FOTOS: CALLEBAUT

Kreative Schoko-Kunst

BARRY CALLEBAUT Der laut Firmenangaben weltweit führende Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte setzt auf Kreativität: Wettbewerbe wie das „World Chocolate Masters“ machen die belgische Marke noch bekannter.

Die Aktivitäten von Callebaut reichen von der Produktion von Kakao und anderen Halbfertigfabrikaten über Schokolade und verwandte Produkte bis zu Spezialitäten sowie Getränken. Neben industriellen Nahrungsmittelherstellern zählen vor allem handwerkliche Verarbeiter in Hotels und Gastronomie, Chocolatiers, Konditoren und Bäcker zu den Kunden. Um kreativen Schokoladenkünstlern die Möglichkeit zu bieten, ihre Fähigkeiten einer Fachjury und der Öffentlichkeit zu präsentieren – und gleichzeitig das vielseitige Produktprogramm von Callebaut vorzustellen –, hat das Unternehmen den Wettbewerb „World Chocolate Masters“ initiiert. Die deutsche Vorauswahl hierfür fand Ende Mai in Köln statt. Angelika Schwalber hat dort als Teilnehmerin mit der höchsten Punktzahl den Titel des „German Chocolate Master 2004“ gewonnen und wird am Weltfinale im Herbst 2005 teilnehmen.

Hohe Leistungsdichte im Wettbewerb

Fünf kreative junge Schokoladenkünstler hatten die Herausforderung angenommen, um bei diesem nationalen Wettbewerb gegeneinander anzutreten. Die neue Konditorenmeisterschule der Handwerkskam-

mer zu Köln in Köln-Ossendorf erwies sich als ein idealer zentraler Austragungsort und in Schulleiter Ewald Knauf gewann man einen begeisterten Gastgeber für dieses Ereignis. Die Kandidaten Markus Podzimek aus Neunkirchen, Angelika Schwalber aus Alling-Holzkirchen, Dorte Schetter-Goeckler aus Metzingen, Heiko Oswald aus Remchingen und Nora Kristin Czudaj aus Lübeck präsentierten ihre Kreationen einer ausgewählten Jury von Schokoladenexperten, der u. a. Lothar Buß, Chocolate Award Winner 2003, Konditor Eduard Rieger, Feinkosthändler Ralf Bos, Konditor Rainer Scholten, Sommelier Oliver Müller und Philippe Vancayseele, technischer Berater bei Barry Callebaut, angehörten. Die Kreationen der Kandidaten wurden nach Geschmack, optischen Aspekten und technischen Raffinessen beurteilt. Alle Teilnehmer hatten eine handelsübliche Praline, eine extrem kreative Praline, einen geschichteten Schokoladenkuchen und ein künstlerisches Schaustück (natürlich nur aus Schokolade) zu präsentieren – alles passend zum Wettbewerbsthema „Surrealismus“. Außerdem mussten sie eine Praline mit den Zutaten aus einer „Mystery Box“ erfinden und kreieren. Diese enthielt ein gut gehütetes Geheimnis in



Oben links: In einem Schokoladenbrunnen konnten frische Erdbeeren mit flüssiger, warmer weißer Schokolade überzogen werden.

Oben rechts: Angelika Schwalber (Confiserie „Neßbach & Schwalber“, Olching) gewann den Wettbewerb mit der links gezeigten Kreation.

Gestalt der Zutaten, die das Organisationskomitee für sie ausgewählt hatte.

Gewinnerin kommt aus Bayern

Angelika Schwalber hat den Titel wegen einer hoch geschätzten Kombination ihrer technischen Fertigkeiten, geschmackvollen Kreationen und der Kreativität bei den Formen und Zutaten gewonnen. Der kreativste und erfindungsreichste Teilnehmer war Heiko Oswald. Dieser 25-jährige Chocolatier beeindruckte die Jury mit seiner Originalität, sogar mit der Praline aus den Zutaten der „Mystery Box“. Er wurde dafür mit dem „German Chocolate

Creativity Award 2004“ ausgezeichnet.

Für das nächste Jahr wird das Finale des Wettbewerbs von Callebaut organisiert. Im Finale (das voraussichtlich in Paris stattfindet) werden die Gewinner aller teilnehmenden Länder (u. a. Frankreich, Kanada, USA, Japan, Schweiz, Brasilien) um den Titel des „World Chocolate Master 2005“ und ihren Teil am Preisgeld von 75 Tsd. Euro wetteifern. Das Datum und der Ort für das Finale werden im Herbst 2004 bekannt gegeben.

Zahlreiche Informationen und Rezepte für professionelle Schokoladenverarbeiter bietet das Unternehmen im Internet unter www.eCallebaut.com. 1

Und was macht
Ihr „Goldstück“?

Know-How für die optimale Herstellung.
Jetzt neue Seminartermine
unter www.vorteig.com

ISERNHÄGER
Die Backkultur