



Angelika Schwalber belegte den ersten Platz beim "German Chocolate Master"

Köln, 25 Mai 2004 – Am Dienstag den 25. Mai, Angelika Schwalber hat während des von Barry Callebaut initiierten Wettbewerbs "German Chocolate Master", ihr handwerkliches Können mit Schokolade bewiesen. Als Teilnehmerin mit der höchsten Punktzahl hat sie den Titel des „German Chocolate Master 2004“ gewonnen und wird an dem Weltfinale, welches im Herbst 2005 stattfindet, teilnehmen.

Fünf kreative junge Schokoladenkünstler hatten die Herausforderung angenommen, um bei diesem nationalen Wettbewerb gegeneinander anzutreten. Die neue Konditorenmeisterschule der Handwerkskammer zu Köln in Köln-Ossendorf war der ideale zentrale Austragungsort und der Schulleiter Ewald Knauf ein toller 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**. Als Juryteilnehmer stellten sich den süßen Verführungen: Lothar Buß, Callebaut Chocolate Ambassador, Eduard Rieger-Konditorei Rieger, Ralf Bos-Feinkosthandlung Bos Food, Rainer Scholten-Konditorei Scholten, Olaf Witteck-Backstubenleiter Konditorei Faßbender, Ewald Knauf-Schulleiter Konditorenmeisterschule, Oliver Müller- Somelier Vintage Claudia Stern, Philippe Vancayseele-technischer Berater Barry Callebaut, Gundula Marx-Redaktion Konditorei&Café sowie auch zeitweise Fran-Josef Knieps-Präsident der Handwerkskammer Köln.

Allen Besuchern war die spannend-süße Atmosphäre und die gute Laune anzumerken, die nicht zuletzt auch durch einen Schokoladenbrunnen, randgefüllt mit weißer Schokolade gezaubert wurde. Die Firma Le Chocolatier hatte diesen freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Frische Erdbeeren konnten hier mit flüssig warmer weißer Schokolade überzogen- und mit Lust vernascht werden.

Die Kreationen der Kandidaten wurden nach Geschmack, optischen Aspekten und technischen Raffinessen beurteilt. Alle Teilnehmer präsentierten eine handelsübliche Praline, eine extrem kreative Praline, einen geschichteten Schokoladenkuchen und ein künstlerisches Schaustück- natürlich nur aus Schokolade – alles passend zum Thema des Wettbewerbs „**Surrealismus**“. Außerdem mussten sie eine Praline mit den Zutaten aus einer „Mystery Box“ erfinden und kreieren. Die „Mystery Box“ enthielt ein gut gehütetes Geheimnis über eine Auswahl von Zutaten, die das Organisationskomitee für sie ausgewählt hatte.

Angelika Schwalber hat den Titel wegen einer hoch geschätzten Kombination ihrer technischen Fertigkeiten, geschmackvollen Kreationen und der Kreativität bei den Formen und Zutaten gewonnen. Als sie die Auszeichnung aus den Händen von Kölns Bürgermeister Josef Müller entgegennahm, war sie so gerührt, dass Sie nur ein „Super...“ herausbrachte. Der kreativste und erfindungsreichste Teilnehmer war **Heiko Oswald**. Dieser 25 jährige Chocolatier, der seine Sporen bereits bei anderen Wettbewerben gewonnen hat, beeindruckte die Jury mit seiner Originalität, sogar mit der Praline aus den Zutaten der „Mystery Box“. Er hat sich um den Titel „German Chocolate Creativity Award 2004“ verdient gemacht.

Die Jury wurde mit einigen wunderbaren Pralinen verwöhnt, z.B. ein sehr schöner Trüffel aus „Aloe-Vera-Rooibos“ von Frau Schwalber, Frau Czudaj's "Feuer Süd-Amerika's" mit Tequila oder Herrn Podzimek's "Dali" ein Grappa-Trüffel Ei. Einige beachtlichen Schokoladenkuchen waren Frau Schwalber's „Surrealism of Cassis and Papouasie Chocolate“ oder Herrn Oswald's "Marcovicreme in chocolate mousse" mit Karotten. Die Schokoladen Schaustücke waren durch bekannte Surrealisten wie Dali inspiriert, andere waren sehr persönliche Kreationen die ausdrückten, dass das, was man sieht nicht real ist und ähnliche surrealistischen Ideen. Frau Schetter-Göckler's Kustwerk einer rollenden Kurve wurde als sehr inspirierend betrachtet, während Herr Podzimek seine Inspiration in Dali's schmelzender Uhr und organischen Formen wie das Eis als Quelle des ganzen Lebens gefunden hat.