

## Hein Geers wint titel “Dutch Chocolate Master”

Ede, 28 september 2004 – De Tilburgse chocolatier **Hein Geers** won tijdens Brood & Banket Idee 2004 de strijd om de titel van “**Dutch Chocolate Master 2004**” én de bijhorende cheque ter waarde van €1250. In deze prestigieuze vakwedstrijd, die wordt georganiseerd door chocoladefabrikant Barry Callebaut, gingen 4 Nederlandse chocolade professionals de uitdaging aan om extreem innovatieve bonbons, commerciële bonbons, chocoladegebak en een indrukwekkend chocoladesierstuk te creëren, binnen het thema “Surrealisme”. Bovendien dienden ze ter plaatse een bonbon te ontwerpen en te bereiden met een reeks ingrediënten die ze ontvingen in een “Mystery Box”.

Geers werd vooral geroemd om zijn bonbons : “Salvador” met een balsamico karamel en ganache van frambozen en basilicum en “Feuille de Tabac” met kastanjespijs, en een ganache van zelf getrokken esprit van ongewassen tabak. Ook zijn chocolade sierstuk maakte indruk, met een gewaagde combinatie van een droom van Azteken, met een surrealistische weergave van een zwarte vrouw! Geers sleepte door zijn originaliteit ook de “Dutch Chocolate Creativity Award” in de wacht, die hem eveneens €1250 opleverde! Beide geldprijzen werden aangeboden door hoofdsponsor Driedoppel, producent van fruitsauzen en vruchtenpasta's.

De lieveling van het publiek was **Marco Zonnenberg** uit Vught. Deze sympathieke patissier maakte onder andere een origineel chocoladesierstuk dat een belangrijke wending in zijn eigen leven weergaf in de vorm van een boom. De ene helft symboliseert zijn oude leven, de andere zijn nieuwe, met vruchten en ritzelende bladeren. Zonnenberg ontving hiervoor een magnum champagne.

Ook **Dennis Stans** en **Richard Verhijde** verdienen alvast een eervolle vermelding in de Nederlandse voorronde voor de World Chocolate Masters. De voorzitter van de jury, Jeroen Goossens, loofde de 4 deelnemers voor hun moed en enthousiasme waarmee ze hun vak uitvoeren op een creatieve en originele manier.

De finale van de World Chocolate Masters zal plaatsvinden tijdens Salon du Chocolat in Parijs, eind 2005. Hierin zullen 16 finalisten uit de hele wereld het tegen elkaar opnemen in een wervelend chocoladespektakel. Ze krijgen er de opdracht om 2 soorten bonbons, een chocoladegebak, een dessertbord en een sierstuk te realiseren in 15 uur, gespreid over 2 dagen. De prijzenpot die er verdeeld wordt onder de finalisten bedraagt €75.000!

