



Schokolade trifft Fantasie: Am Wochenende strömten zahlreiche Besucher ins Kurfürstliche Schloss, um die Kunstwerke der ersten Koblenzer Schokoladenmesse zu bestaunen. Die Veranstaltung war eine Idee der Konditormeister Joachim Schäfer und Rainer Hahn.

Foto: Sascha Ditscher

Kunstwerke aus Schokolade

Leckereien Konditormeister luden zu Messe ins Koblenzer Schloss - Auch die CDU-Chefin kam

Von unserer Mitarbeiterin
Katharina Demleitner

■ **Koblenz.** Das Koblenzer Schloss zeigte sich am Wochenende buchstäblich von seiner Schokoladen-seite: Unter dem Motto „Schokolade trifft Fantasie“ verwandelte sich der gut besuchte, kurfürstliche Bau zum ersten Mal in ein verführerisches Genussparadies. Auf Einladung der Handwerksammer (HwK) Koblenz bewiesen deutsche und europäische Chocolatiers mit spektakulären Kreationen ihre Konditorenkunst. Zahlreiche Besucher verkosteten zartschmelzende Köstlichkeiten und erlebten live, wie Trüffel entstehen. Die Koblenzer Konditormeister Joachim Schä-

fer und Rainer Hahn schilderten im RZ-Gespräch, wie die Schokoladenmesse, die auch Promi-Besuch bekam, entstanden ist und welche Trends im Konditorenhandwerk gerade angesagt sind.

Andi – ein jugendlicher Besucher der ersten Koblenzer Schokoladenmesse – füllt eine Creme aus Kuvertüre und Rahm in vorbereitete Hohlkörper aus dunkler Schokolade. Rainer Hahn leitet ihn an und das Publikum verfolgt aufmerksam jeden Schritt. „Die Trüffel sollen einen halben Tag, besser noch über Nacht, stehen bleiben“, erklärt der Konditormeister mit spürbarer Leidenschaft für sein Handwerk. „Dann können die Trüffel nach Lust und Laune ver-

edelt werden.“ Aktuell gehe der Trend zurück zu alten Rezepten, die neu interpretiert werden, berichtet der 52-Jährige. Hinter ihm sind fantasievoll-bunte Kreationen der Chocolatiers zu bestaunen, die am Wettbewerb „Championnat du chocolat“ teilnehmen – darunter Skulpturen mit Meerestieren, einem Elch, Drache oder Buddha, Früchten oder einem Ball und vielen kreativen Formen.

Hahns Kollege Joachim Schäfer erklärt: „Die Schaustücke müssen mindestens 70 Zentimeter groß sein, einen Tag Standfestigkeit beweisen und es muss eine Geschmacksprobe abgegeben werden.“ Der Bäcker- und Konditormeister ist bei der HwK zuständig

für die Meisterausstellung in beiden Berufen und hat die Schokoladenmesse mit initiiert.

Neben dem Artistikwettbewerb gibt es einen „Freestyle“-Wettbewerb für Auszubildende, für den der Nachwuchs nach Lust und Laune kreativ war. „Wir wollen das Konditorenhandwerk in all seinen Facetten zeigen“, betont Schäfer. Dass hinter den verführerischen Köstlichkeiten viel Fachwissen und Arbeit steckt und der anspruchsvolle Beruf jede Menge Kreativität erfordert, können die Gäste bei der Schau hautnah erleben – und natürlich probieren. Zu kosten gibt es viele unterschiedliche Geschmacksvarianten wie Limone-Knallbrause als grünliche Schokoladentafel oder weiße Schokolade mit Wiesenblüten, allerlei (Oster-)Figuren, aber auch Kuckucksuhren oder Schuhe aus Schokolade.

Dank einer Kooperation der HwK Koblenz mit der Handwerksammer in Metz bereichern sechs französische Aussteller das Angebot. „Schokolade steht klar im Mittelpunkt, aber mit Spirituosen- und Whiskyherstellern haben wir die Palette ergänzt“, erklärt Schäfer.

Als Schokoladenfan offenbarte sich auch die CDU-Landesvorsitzende Julia Klöckner, die der Schau am Sonntag einen Besuch abstattete. Trotz Fastenzeit erlaubte sich die Bad Kreuznacherin, die als neue Landwirtschaftsministerin in einer Großen Koalition im Bund gehandelt wird, die eine oder andere schokoladige Probe auf der Messe im Koblenzer Schloss.

Die Sieger der Wettbewerbe „Schokolade trifft Fantasie“

Bei der ersten Koblenzer Schokoladenmesse gab es zwei Wettbewerbe mit dem Motto „Schokolade trifft Fantasie“ – eine Fachjury bewertete dabei unter anderem Aussehen und Geschmack fantasievoller Schokokreationen.

Die an beiden Tagen der Ausstellung unterschiedlich zusammengesetzten Expertenrunden entschieden sich am Ende für die Kreation „Mystik“ von

Lucia Kranz aus Mendig, die Meerestiere zeigte. Im Freestyle-Wettbewerb stellten Auszubildende der Berufsschulen Mainz, Saarbrücken, Trier und Koblenz ihr Können unter Beweis. Als Einzelsiegerin setzte sich Franziska Bach von der Koblenzer Konditorei Baumann mit ihrer Kreation „Filmmusik“ durch. Der Schulpreis, der mit 1000 Euro dotiert ist, ging auch nach Koblenz an die hiesige Berufsschule.

Mit dem Geld sollen die Nachwuchskonditoren unter anderem durch externe Dozenten gefördert werden.

Für beide Wettbewerbe gab es zudem losgelöst von jeglichen Kriterien einen Publikumspreis. Die Besucher entschieden sich dabei für dieselben Sieger, die auch die Jury gewählt hatte: Sie wählten die Skulpturen von Lucia Kranz und Franziska Bach auf den ersten Platz. *kde*



Konditormeister Joachim Schäfer hofft, dass die Schokoladenmesse, die künftig jährlich stattfinden soll, zur Präsentationsplattform des Handwerks wird.

Foto: Demleitner