

Bei Lucia Kranz trifft Schokolade auf Fantasie

Handwerk Mendigerin gewinnt mit ihrer Kreation beim „Championnat du Chocolat à Coblenz“

Von unserer Mitarbeiterin
Elvira Bell

■ **Mendig.** Lucia Kranz zeigt sich von ihrer Schokoladenseite: Die junge Konditormeisterin aus Mendig lässt süße Schöpfungen in ihrem Kopf entstehen und kombiniert das Ganze mit einer ordentlichen Portion Zeitgeist. So entstand auch ihre „Création mystique“, mit der sie Anfang März beim ersten „Championnat du Chocolat à Coblenz“ im Kurfürstlichen Schloss den Geschmack der hochkarätig besetzten Fachjury und auch des Publikums getroffen hat.

Nach Auswertung der Punktzahl sowie der Auszählung der Publikumsstimmzettel – es waren über beide Tage verteilt 5000 Besucher – stand Lucia Kranz als Siegerin für die beiden prämierten Kategorien „Artistic“ und „Publikumspreis“ fest. Mit ihrem 1,20 Meter hohen und 20 Kilogramm schweren Kunstwerk aus Schokolade hat die 26-Jährige die mystische Atmosphäre des Meeres, des Weltalls sowie des Waldes und auch die Vergänglichkeit des Lebens eingefangen.

17 Chocolatiers aus dem gesamten Bundesgebiet und Österreich, die mit ihren qualitativ starken Schokoladenstücken auftrumpften, waren im Freestyle-Wettbewerb „Schokolade trifft Fantasie“ gegen die junge Mendigerin angetreten. Für alle gleich zu beachten war die Höhenvorgabe des Schokoladenstücks von mindestens 70 Zentimeter, einer darin integrierten Kleintorte von 18 Zentimeter Durchmesser und ausnahmslos die Verwendung von Schokolade.

„Ich war bestrebt, bei diesem Wettbewerb einen der vorderen Plätze zu belegen“, sagt Kranz. Durch ihre zahlreichen Erfolge, mit denen ihre „himmlischen Versuche“ auf Landes- und Bundesebene bereits gekrönt wurden, ist die Mendigerin in der Fachwelt keine Unbekannte. Bereits im November vergangenen Jahres hatte sie sich dafür entschieden, sich dem Wettbewerb zu stellen. „Seit meinem Ausbildungsbeginn im Jahre 2012 pflege ich einen sehr guten Draht zu der Handwerkskammer.“ Ihre Teilnahme habe sie

zum einen als Unterstützung für den ersten Wettbewerb dieser Art in Koblenz betrachtet und zum anderen „als Chance, interessante Schokoladentechniken auszuprobieren, die im täglichen Geschäft zu aufwendig sind, um diese zeitlich umsetzen zu können.“

Die praktische Umsetzung verlangte der Konditormeisterin Einiges ab. Insgesamt acht Tage mit mehr als zehn Stunden Arbeit pro Tag brauchte Lucia Kranz für ihr Werk.

Der kreative theoretische Prozess aus Ideenfindung, Designentwicklung und Planung begann mit der Anmeldung für das „Championnat“. „Dieser Prozess musste parallel zu meinem einen Monat zuvor begonnenen Studium zum geprüften Betriebswirt des Handwerks ablaufen, welches ich voraussichtlich Ende April dieses Jahres absolviert haben werde“, erklärt Kranz.

Gern würde sie ihr Fachwissen an die nächste aufstrebende Generation weitergeben. Sie selbst hatte einen Lehrherrn der alten Schule. In einer klassischen Konditorei in Neuwied hat sie das Handwerk bei ihm von der Pike auf erlernt. An ihre lehrreiche Zeit erinnert sie sich gern.

Um voranzukommen, und ihre Kenntnisse in einem weiteren Bereich des Handwerks, nämlich der Patisserie, zu verfeinern, wagte sie bewusst den Blick über den Tellerrand. Ein gutes Jahr lang arbeitete als Pâtissière in einem Zwei-Sterne-Restaurant im Taunus. Dorthin verschlägt es die Preisträgerin vom 1. Mai an als Chefin der Patisserie. „Das ist ein bisschen so wie heimkommen“, sagt sie.

Um beruflich möglichst viel Neues kennenzulernen, führte sie ihr Weg auch nach Wiesbaden zu der französisch ausgerichteten Konditorei/Pâtisserie „l'Art Sucre“. Dort hatte sie die Leitung des Macaron- und Petitfour-Postens inne. Im vergangenen Jahr durfte sie die Leitung der Patisserie des Restaurants Yoso in Andernach übernehmen.

Ob sich Lucia Kranz sich vorstellen kann, sich selbstständig zu machen? „Ja, vielleicht. Mir wird nachgesagt, dass ich diese Ader geerbt habe. Die Cousins von meiner Urgroßmutter führten 1938 in Niedermendig das Café Moog.“



Ausgezeichnete Kreationen aus Schokolade: Lucia Kranz aus Mendig hat beim „Championnat du Chocolat à Coblenz“ Preise abgeräumt.