



Unter dem Motto „Die schöne Form der Schokolade“ lädt die Handwerkskammer Koblenz in Kooperation mit der Stadt Koblenz erneut zum Championnat du Chocolat à Coblence ein. Im festlichen Ambiente des Kurfürstlichen Schlosses zu Koblenz (oben links) treffen sich dabei Top-Chocolatiers aus Deutschland und weit über seine Grenzen hinaus. Erstmals wird dabei auch die Deutsche Meisterschaft ausgetragen.

Le Championnat du Chocolat 2024 präsentiert „Die schöne Form der Schokolade“

Am 16. und 17. März 2024 werden bei „Le Championnat du Chocolat à Coblence“ der Handwerkskammer (HwK) Koblenz wieder Schoko-Träume wahr. Erstmals findet dabei die Deutsche Meisterschaft in zwei Kategorien statt.

Renommierte Konditoreien und namhafte Chocolatiers entführen das Publikum im kommenden Frühling wieder mit spannenden Vorstellungen und erlesenen Köstlichkeiten erneut in die wundervolle Welt der Schokolade. Erstmals wird bei dem leckeren Genussspektakel auch die Deutsche Meisterschaft in zwei Wettbewerben rund um die Schokolade ausgetragen. Ein großes Highlight und echte Hingucker für die Besucher sind außerdem die imposanten Schokoladenschaustücke der Wettbewerbe. Für diese können sich Chocolatiers und Konditoren ab sofort anmelden. Diese detailreichen Kunstwerke beeindrucken durch die Kreativität, mit der die Schokoladenkünstler sie erschaffen haben. Jahr für Jahr ziehen sie bewundernde Blicke von tausenden Besuchern auf sich, die an den beiden Veranstaltungstagen durch die histori-



schen Hallen des Kurfürstlichen Schlosses in Koblenz gehen.

„Die Veranstaltung ist dabei nicht nur Besuchermagnet und ein öffentlichkeitswirksames Forum für die herausragenden Leistungen des Konditorhandwerks. Ein zentrales Ziel ist auch die Förderung unserer Nachwuchs- und Fachkräfte. Chocolatiers aus ganz Deutschland und über seine Grenzen hinweg kommen bei „Le Championnat du Chocolat à Coblence“ zusammen, um ihr Können zu demonstrieren und sich untereinander, mit Betrieben, Industrie und Handel zu vernetzen“, unterstreicht Bäcker- und Konditormeister Joachim Schäfer, Fachbereichsordinator Ernährung und Hauswirtschaft der HwK Koblenz.

Eine besonders gute Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten zu messen, sind die Wettbewerbe, die in der Artistik-Kategorie für Betriebe, Gesellen und Meister stattfinden und in der Freestyle-Kategorie für Auszubildende. Wie immer wird eine hochkarätige Expertenjury das handwerkliche Geschick bewerten. Ein Novum ist 2024, dass in beiden Wettbewerben die Deutsche Meisterschaft ausgetragen wird. Dabei erhalten die Besten der rund 40 Wettbewerbsteilnehmer



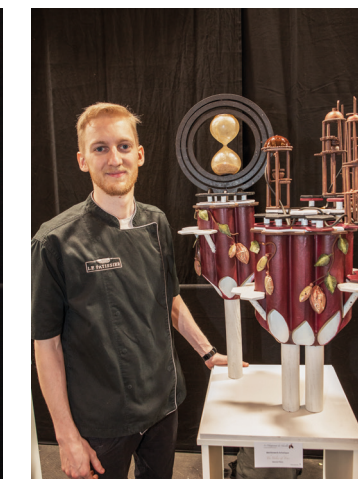
Schauen, staunen und probieren heißt es für das Publikum.



Schokokunst und Wettbewerbe gibt es ganz nah und live zu erleben.



Beim Championnat du Chocolat setzte sich im vergangenen Jahr im Artistik-Wettbewerb für Profis Theresa de Silva aus Beckum in Nordrhein-Westfalen mit ihrem Schokoladenschaustück „90s Child“ gegenüber der Konkurrenz durch. Fotos: Klaus Herzmann



Chocolatiers und Konditoren, die sich den schokoladigen Herausforderungen und der Jury stellen wollen, stellen ihr handwerkliches Können für die Deutsche Meisterschaft in den Schokoladenwettbewerben Artistik und Freestyle beim Championnat du Chocolat à Coblence der HwK Koblenz am 16. und 17. März 2024 unter Beweis. Auch für Auszubildende und Berufsschulen gibt es eine eigene Kategorie. Fotos: Klaus Herzmann

Preise in Höhe von insgesamt 6.250 Euro. „Neben dem Titel, der öffentlichen Anerkennung und den Preisen bietet die Teilnahme an unseren anspruchsvollen, hochklassigen Wettbewerben eine hervorragende Gelegenheit, abseits des Arbeitsalltags über sich selbst hinauszuwachsen – kreativ, fachlich und persönlich“, unterstreicht Joachim Schäfer, der die Prestigeveranstaltung der Handwerkskammer Koblenz bereits seit 2018 federführend organisiert. Für die Besucher gibt es also die Möglichkeit, Schau-

stücke zu bewundern, die erste Deutsche Meisterschaft in Koblenz live mitzuerleben und vor allem aber an den Ständen der Aussteller nach Herzenslust zu probieren. Denn auch außerhalb der Wettbewerbe präsentieren Handwerksbetriebe als Aussteller ihre Spitzenprodukte rund um das Genussmittel Schokolade. Abgerundet wird das Programm durch vielfältige Vorführungen beispielsweise von der deutschen Meisterin der Konditoren Rowena Redwanz, die den Besuchern bei ihren spannenden Demonst-

rationen viele praktische Tipps für zu Hause verrät.

Informationen zum „Championnat du chocolat“ gibt es unter: www.championnat-du-chocolat.info. Auskünfte gibt bei der Handwerkskammer Koblenz: Joachim Schäfer Telefon 0261 398-374, joachim.schaefer@hwk-koblenz.de. Dort gibt es die Möglichkeit für interessierte Unternehmen, sich anzumelden. Wegen der limitierten Anzahl an Wettbewerbsplätzen werden die Anmeldungen nach Datumseingang berücksichtigt.

Programm 2024

Neben der Präsentation erlesener Gaumenfreuden rund um Schokolade besteht gantztägig die Möglichkeit, Rainer Hahns Technik des Zuckerblasens und Klaus Jacobs Kunst des Marzipanmodellierens zu bewundern. Auch die Besichtigung der Schaustücke ist während der Öffnungszeiten durchgängig möglich.

Samstag, 16. März, von 11 bis 17 Uhr

11.00 bis 11.15 Uhr
11.15 bis 11.45 Uhr
12.00 bis 12.45 Uhr
& 13.15 bis 14.00 Uhr
14.15 bis 15.15 Uhr
15.15 bis 16.00 Uhr

Eröffnung durch den HwK-Hauptgeschäftsführer Ralf Hellrich und den Moderator Joachim Schäfer
Vorstellung der Teilnehmer des Artistik-Wettbewerbs
Vorführung von der amtierenden Deutschen Meisterin der Konditoren, Rowena Redwanz:
Trüffel mit Mangogeele und Kokosganache & Tortelets mit Zitronencurd und Baiserhaube
Verköstigung und Bewertung der Geschmacksproben (Torten) des Artistik-Wettbewerbs durch die Fachjury
Vorführung von Rainer Hahn: Schokoladenschaustück

Sonntag, 17. März, von 10 bis 17 Uhr

10.00 bis 10.15 Uhr
10.15 bis 10.45 Uhr
11.00 bis 14.00 Uhr
13.15 bis 15.00 Uhr
15.00 bis 16.00 Uhr
16.00 bis 17.00 Uhr

Eröffnung durch den HwK-Hauptgeschäftsführer Ralf Hellrich und den Moderator Joachim Schäfer
Vorstellung der Teilnehmer des Artistik-Wettbewerbs
Vorführung R. Redwanz: Trüffel mit Mangogeele, Kokosganache & Moussetörtchen, Schokoladenschaustück
Verköstigung und Bewertung der Geschmacksproben (Torten) des Artistik-Wettbewerbs durch die Fachjury
Auswertung der Bewertung für den Artistik-, Freestyle-, Berufsschul- sowie Publikumspreis
Siegerehrung sowie Preis- und Urkundenüberreichung
mit Daniela Schmitt, Ministerin für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau RLP, HwK-Präsident Kurt Krautscheid, Obermeister Jean Warnecke und Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbundes