

„Erlebnis Schokolade“ im Koblenzer Schloss

Sie soll glücklich und munter machen, ist Genuss pur, Balsam für die Seele und als Geschenk in vielen Variationen sehr beliebt – die Schokolade. Dass sie auch Erlebnis sein kann, will eine besondere Veranstaltung am 3. und 4. März 2018 im Koblenzer Schloss beweisen.



Foto: Ulrich Pfeuffer

Konditor- und Bäckermeister Joachim Schäfer



Dann nämlich veranstaltet die Handwerkskammer (HwK) Koblenz in Kooperation mit der Konditoren-Innung Rheinland-Pfalz und gemeinsam mit der Stadt Koblenz erstmals den Wettbewerb „Le Championnat du Chocolat à Coblence“, zu dem Konditoren und Chocolatiers aus ganz Deutschland in die Rhein-Mosel-Stadt kommen werden. Über die Veranstaltung sprach das Top Magazin mit Konditor- und Bäckermeister Joachim Schäfer von der heimischen Handwerkskammer.

Top: Herr Schäfer, welche grundsätzliche Idee steckt hinter den Aktionstagen rund um die Schokolade im Koblenzer Schloss?

Joachim Schäfer: Die Idee dahinter ist, dass die Konditoren eine Präsentationsplattform erhalten, wo einem breiten Publikum gezeigt wird, wie vielfältig und abwechslungsreich unser Beruf ist. Denn der Konditor stellt nicht nur Torten und Teilchen her, er verarbeitet ein breites Spektrum an hochwertigen Produkten und Rohstoffen. Die Arbeitsleistung hinter den Erzeugnissen ist zum Teil sehr aufwändig und mit vielen einzelnen Arbeitsschritten verbunden. Alle Facetten die dieser Beruf hat, sollen dem Besucher ein Stück näher gebracht werden. Eine große Rolle spielt hier auch die Kreativität, Rohstoffe so zu kombinieren, dass ein süßes Kunstwerk z.B. aus Schokolade entsteht. Zudem dient das Schokoladenevent der Nachwuchsförderung und der Nachwuchssuche. Wir brauchen engagierte junge Menschen, die Kreativität, gestalterisches Können, Mut zur Neuerfindung und Motivation mitbringen.

Top: Auf was genau können sich die Schokoladenfans bei diesem Spitzen-Event denn freuen?

Joachim Schäfer: Wir haben Chocolatiers und Konditoren aus ganz Deutschland gewinnen können, an dieser Veranstaltung teilzunehmen. Alle Aussteller haben eine eigene Philosophie, die sich in den Schokoladenerzeugnissen zeigt. Die Besucher werden Pralinen, Trüffel, Tafelschokolade und mehr in unterschiedlichsten Geschmacksvariationen vorfinden. Diese Produkte sind nicht einfach nur „Schokolade“. Sie sind Genuss pur und Lebensgefühl. Selbstverständlich kann man vieles auch käuflich erwerben und sich somit ein Stück Lebensfreude mit nach Hause nehmen.

Darüber hinaus haben wir zwei Wettkämpfe ausgeschrieben. Einen im Bereich „Artistik“ und einen im Bereich „Freestyle“. Im Artistikteil werden Meister und Gesellen kreative und wunderschön gestaltete Schaustücke aus reiner Schokolade präsentieren. Im „Freestyle“ sind Lehrlinge und Berufsschulen am Start, die ebenfalls kleine schöne Schaustücke aus Schokolade präsentieren. Alle Schaustücke können besichtigt werden und das Publikum hat die Möglichkeit, einen Publikumspreis zu vergeben.

Top: Und an die Naschkatzen wurde auch gedacht, sprich, es kann verkostet werden?

Joachim Schäfer: Wir haben ein ganz fantastisches Rahmenprogramm rund um das Thema Schokolade. An beiden Tagen werden vor Ort kleine Köstlichkeiten hergestellt, die dem Publikum zum Probieren angeboten werden. Ein Fachvortrag von einem der „ersten“ Schokoladensommeliers in Deutschland und vieles mehr runden das Programm ab.

Top: Müssen die Besucher Eintritt bezahlen?

Joachim Schäfer: Ja, Erwachsene zahlen 6 Euro, junge Leute von 12 bis 18 Jahren zahlen 3 Euro Eintritt.

Top: Wie wird der Wettbewerb ablaufen, und wer kann daran teilnehmen?

Joachim Schäfer: Wir haben das Motto „Schokolade trifft Fantasie“ gewählt, da man bei diesem Thema eine Vielzahl von Ideen umsetzen kann. Fantasien gibt es viele und diese werden auch im künst-

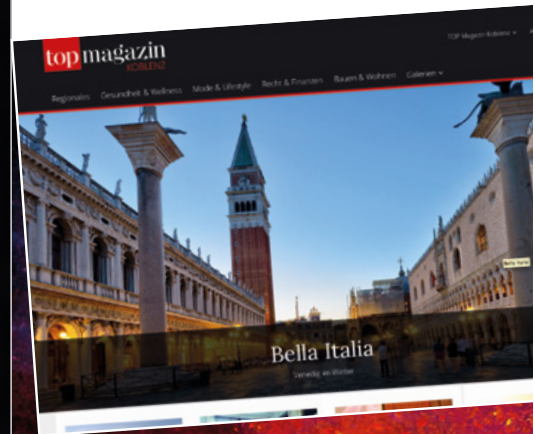
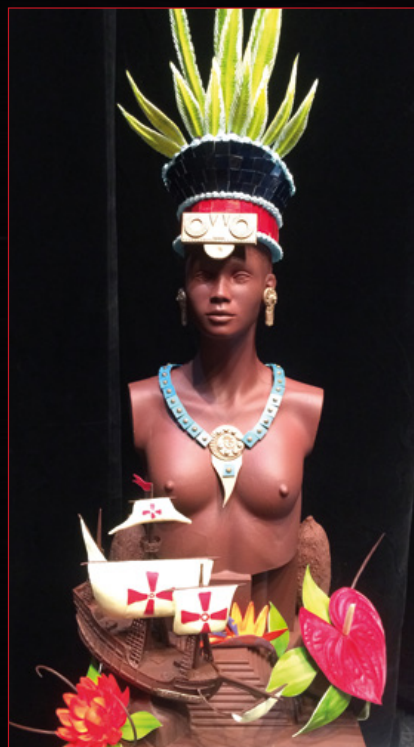
lerischen Bereich sehr unterschiedlich interpretiert und gestaltet. Somit hoffen wir, mit diesem Thema die Kreativität der Teilnehmer anzusprechen und eine große Zahl von unterschiedlichen Schaustücken zeigen zu können. Teilnehmen kann jeder, der Meister, Geselle oder Lehrling im Konditorenhandwerk ist.

Top: Wer entscheidet schließlich über die Gewinner?

Joachim Schäfer: Es gibt eine Jury, die aus renommierten Fachleuten besteht. Die Jury wird nach Bewertungsgrundlagen wie Harmonie, Arbeitstechniken, Umsetzung des Themas, Geschmack etc. die Schaustücke bewerten. Wie schon erwähnt, kann auch das Publikum sein Votum abgeben und somit den begehrten Publikumspreis vergeben.

Top: Wo und wie können sich Interessierte über die Aktionstage informieren?

Joachim Schäfer: Alle wichtigen Informationen gibt es zum Nachlesen auf unserer Internetseite www.championnatdu-chocolat.info. Auf dieser Seite finden Sie auch Fotos, die schon einmal einen Eindruck davon vermitteln, was die Besucher am 3. und 4. März 2018 erwarten können!



Informative und abwechslungsreiche redaktionelle Berichterstattungen zu den Themen Regionales, Gesundheit & Wellness, Mode & Lifestyle, Recht & Finanzen sowie Bauen & Wohnen aus Ihrer Region können Sie auch online erleben!



www.top-magazin-koblenz.de