

# Schokoladenpremiere ...

## ... im Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz

Lucia Kranz, Konditormeisterin aus Mendig, hat das erste Championnat du Chocolat à Coblence der Handwerkskammer Koblenz auf ganzer Linie gewonnen. Mit ihrem Schaustück „Creation mystique“, mit dem sie die mystische Atmosphäre von Meer, Weltall und Wald einfieng, schuf sie aus 20 Kilogramm Schokolade ein süßes Kunstwerk, das nicht nur die Fachjury, sondern auch die Zuschauer überzeugte.

Das Koblenzer Schloss präsentierte sich als Messestandort rund um die Schokolade mit Ausstellern aus Deutschland, Belgien und Frankreich. Mehr als 5.000 Besucher nutzten am ersten Märzwochenende die Gelegenheit, alles rund um die Schokolade zu probieren oder auch Schokoladenschätze nach Hause zu tragen. Höhepunkt war der Wettstreit von 17 Chocolatiers aus dem gesamten Bundesgebiet und Österreich im Wettbewerb „Schokolade trifft Fantasie“. Jeder der Teilnehmer präsentierte sein Schaustück ganz aus Schokolade, das eine Mindesthöhe von 70 Zentimetern haben musste. Eine Fachjury beurteilte Verarbeitung, Kreativität, Technik und Geschmack.

Impressionen: Foto HwK Koblenz



v.l.n.r.: Karl-Heinz Gaschler (Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Mittelrhein), Erwin Schmidt (Obermeister der Konditoren-Innung Rheinland-Pfalz, Rheinbrohl), Dip.-Ing. Detlef Börner (Vorsitzender Kreishandwerksmeister und Obermeister), Julia Klöckner (Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft), Joachim Schäfer (Bäcker- und Konditormeister HwK Koblenz). Foto: Hans-Werner Rach



Konditorgesellin Lena Graf erzielte mit ihrem Schaustück „Der Motor des Seins“ den dritten Platz in der Kategorie „Artistique“. Foto: Hans-Werner Rach



Links: Konditormeisterin Lucia Kranz aus Mendig mit ihrem erfolgreichen Wettbewerbsbeitrag. Foto HwK Koblenz

Rechts: Wettbewerbsteilnehmerin Nathalie-Miriam Harken mit ihrem Schaustück. Foto: Hans-Werner Rach



Links: Beitrag im Freestyle-Wettbewerb von Charlotte Gallé, „Blumenzauber“. Foto: Hans-Werner Rach

Rechts: Die Julius-Wegeler-Berufsschule aus Koblenz freut sich über den „Schulpreis“ im Wettbewerb „Freestyle“: v.l.n.r. Andreas Hoffmann, Charlie Bücher, Simon Linden, Rebecca Hlawatsch, Jan-Ole Hoffmann, Anna Grüber, Tim Steinert, Franziska Bach, Charlotte Gallé, Denise Sистерhenn, Franka Rössel. Foto: Hans-Werner Rach

Ziel der Wettbewerbe ist es, Auszubildende, Gesellen und Meister im Konditorhandwerk über die Grenzen hinweg besser zu vernetzen, den Austausch untereinander zu stärken, den Berufsnachwuchs zu fördern und ein öffentlichkeitswirksames Forum für die herausragenden Leistungen des Konditorhandwerks zu schaffen.

Dank einer Kooperation der Handwerkskammer Koblenz mit der Handwerkskammer in Metz bereicherten sechs französische Aussteller das Angebot. „Schokolade stand auch bei ihnen klar im Mittelpunkt, mit Spirituosen- und Whiskyherstellern wurde die Palette ergänzt“.

Man kann heute schon sicher sein, die erfolgreiche Veranstaltung wird auch im kommenden Jahr kurz vor Ostern wieder die Schokoladenprofis und ihre Fans nach Koblenz locken.



Probieren am Stand von Francois Duweck aus dem Elsass. Foto: Hans-Werner Rach



Hasen im Glück am Stand von Café Baumann, Koblenz. Foto: Hans-Werner Rach



v.l.n.r.: Konditormeister Rainer Hahn (HwK Koblenz), Moderator Jürgen Rademacher und Konditormeister Michael Luy aus Koblenz.

Infos: Handwerkskammer Koblenz  
Friedrich-Ebert-Ring 33  
56068 Koblenz  
Telefon 0261/398-0  
Bildergalerie unter  
hwk-koblenz.de

