

German

Chocolate AWARD

2027

5. German **Chocolate AWARD 2027**

Die Bundesakademie Weinheim und dort ausgebildete Schokoladen-Sommeliers laden gemeinsam mit der renommierten Fachjury Chocolatiers, Konditoren und andere handwerkliche Schokoladenhersteller aus Deutschland und der ganzen Welt ein, ihre besten handwerklich gefertigten Pralinen und Schokoladenprodukte einzureichen und prämieren zu lassen. Der Wettbewerb findet in folgenden Kategorien statt:

1. **Formpralinen**
2. **Schnitt- und Schichtpralinen**
3. **Trüffel**
4. **Tafeln**
5. **Gefüllte Tafeln und Schokoladenriegel**
6. **Dragees**
7. **Aufstriche**
8. **Konfekt**

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Bewertungskriterien
(je nach Anwendbarkeit auf die Einsendekategorie)

- Optik
- Fehlerfreiheit
- Handwerkliche Finesse
- Haptik und Mundgefühl
- Geschmack
- Einhaltung der Leitsätze





Preise

Alle Einsendungen werden durch eine Fachjury verkostet und in die Leistungsgruppen **Gold, Silber, Bronze** sowie ohne Prämierung gruppiert.

Die prämierten Pralinen und sonstigen Schokoladenprodukte werden mit einer **wertigen Urkunde** inkl. eines **professionellen Fotos ihres Produkts** ausgezeichnet.

Die Hersteller der Pralinen und Schokoladenprodukte aus der Leistungsgruppe „Gold“ werden in der KOCA, dem Medienpartner des Wettbewerbs, porträtiert.

Anmeldung ab sofort per Email möglich!

Donnerstag, 18. Februar 2027:	**Anmeldeschluss**
Freitag, 19. Februar 2027:	**Einsendeschluss**
Sonntag, 07. März 2027:	Ehrung und Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse im Rahmen der **Schokoladengala** am Vorabend des **KOCA Summit 2027** in Hannover.

Die Teilnehmenden sind hierzu eingeladen und erhalten nach Anmeldung einen Rabattcode für den KOCA Summit 2027. Die Teilnahme an dieser wertigen Netzwerkveranstaltung am Abend ist optional, weitere Informationen hierzu folgen bei Anmeldung.

Sichern Sie sich Ihre Teilnahme am **KOCA Summit 2027** zum **Vorteilspreis von 79€!**

Teilnahmebedingungen

Die eingesandten und angemeldeten Produkte müssen Leitsatzkonform hergestellt sein.

1–3 Sorten	**89€** je Sorte
ab 4–9 Sorten	**69€** je Sorte
ab 10 Sorten	**49€** je Sorte

Die Teilnahmegebühr ist gestaffelt. Je mehr Sorten Sie einsenden, desto günstiger wird die Gebühr je Sorte.

Um eine faire und neutrale Bewertung gewährleisten zu können, dürfen die Produkte nicht mit Stempeln oder Aufklebern oder sonstigen Marken / herstellerspezifischen Merkmalen versehen sein. Sollte die Fachjury einen Verstoß gegen diese Regeln feststellen, muss das Produkt disqualifiziert werden und scheidet aus dem Wettbewerb aus.

Zur Bewertung sind je 20 Stück Pralinen/Konfekt oder je 3-5 Stück von Schokoladentafeln/-riegeln oder 3 Verpackungseinheiten Aufstriche/Dragées einzusenden.





Jetzt zum German Chocolate Award anmelden

Schicken Sie einfach eine E-Mail mit

a) dem Firmennamen,
b) den Bezeichnungen der Produkte, die Sie im Februar einsenden möchten und
c) der jeweiligen Kategorie an **info@akademie-weinheim.de**.

Sie erhalten anschließend die Rechnung und Hinweise zur Einsendung, sowie Informationen zur Anmeldung zur Schokoladengala nebst Rabatt-code für den KOCA Summit 2027.

Mit der Bezahlung der Rechnung wird die Anmeldung verbindlich.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!



Mit freundlicher Unterstützung von

VALRHONA SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

ORIGINAL BEANS
TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Lubeca

CLUIZEL · PARIS ·

SELMI PARTNER

Confis Express
passion for pastry

KOCA
DAS MAGAZIN FÜR KONDITOREI & CAFÉ