



# German Chocolate AWARD

vormals  
Großer Preis der  
Schokoladen-Sommeliers

# 2023

# German **Chocolate AWARD** 2023

Die Bundesakademie Weinheim und die dort gemeinsam mit der Chocolate Academy Köln ausgebildeten Schokoladen-Sommeliers sowie weitere Experten möchten die besten handwerklich hergestellten Pralinen und Schokoladen-Produkte finden und ehren. Der Wettbewerb findet in folgenden Kategorien statt:



**Mandel- und Nusspralinen**  
**Schnitt- und Schichtpralinen**  
**Pralinen mit Alkohol**  
**Kreative Pralinenkunst**  
**Sonstige Schokoladenprodukte**



## **Bewertungskriterien**

- Optik
- Fehlerfreiheit
- Handwerkliche Finesse
- Haptik und Mundgefühl
- Geschmack

## **Preise**

Alle Einsendungen werden durch eine Fachjury verkostet und in die Leistungsgruppen **Gold, Silber, Bronze** sowie ohne Prämierung eingruppiert. 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 und erhalten eine Einladung zum **3. Weinheimer Chocolate Summit**, wo diese vorgestellt und offiziell geehrt werden.

Ab sofort

Anmeldung per E-Mail an  
info@akademie-weinheim.de

Mittwoch, 30. November 2022:

Anmeldeschluss zum Frühbucherpreis

**Freitag, 3. Februar 2023:**

**Anmeldeschluss**

Mittwoch, 8. Februar 2023:

Einsendeschluss

Dienstag, 28. Februar 2023:

Ehrung der Gold-Prämierungen beim  
3. Weinheimer Chocolate Summit,  
anschließend Versand der Urkunden an  
alle Silber- und Bronze-Sieger.

### **Teilnahmebedingungen**

Teilnahmeberechtigt sind alle Konditoren, Chocolatiers und Sommeliers, welche die eingesandten Pralinen und sonstigen Schokoladenprodukte selbst handwerklich herstellen und gewerblich verkaufen. Die Teilnahmegebühr beträgt 92 € pro Sorte. Bei Anmeldung bis zum 30.11.2022 ist eine Teilnahme zum Sonderpreis von 79 € pro Sorte möglich. Je Einsender sind maximal 3 Sorten je Kategorie zulässig. Bei Pralinen sind hierzu 20 Stück je Sorte bis zum 8. Februar 2023 einzusenden, bei Tafelschokoladen 4 Tafeln je Sorte, bei anderen Schokoladenprodukten entsprechend.



## Die Fachjury

**Antonia Arera** Leiterin der Chocolate Academy Köln

**Daniela Brüggén** Konditormeisterin, Naschkatze Münster, Goldauszeichnung 2022

**Nele Marike Eble** Schokoladen-Sommelière und Autorin, Chokumi

**Matthias Frész** Schokoladen-Sommelier, Bundesakademie Weinheim

**Florentine Hübscher** Konditormeisterin, Fachredakteurin bei der KoCa

**Linus Käßer** Konditormeister, Chocolaterie Amelie, Goldauszeichnung 2022

**Johanna Krimm** Marketing & Communication Manager, Valrhona Selection

**Bernd Kütscher** Direktor, Bundesakademie Weinheim

**Kevin Lühmann** Schokoladen-Sommelier, Chocolate Vision

**Benjamin Maasz** Schokoladen-Sommelier, Maasz Schokolade

**Larissa Metz** Schokoladen-Sommelière und Pâtissière des Jahres 2022

**Julia Moser** Schokoladen-Sommelière, Chocolia, Goldauszeichnung 2022

**Volker Müller** SchokoWerker, Leiter SELMI Showroom und CacaoWerkstatt

**Stefan Pauly** Konditormeister und Schokoladen-Sommelier, Bäckerei Dieringer

**Christoph Rinck** Fachlehrer, Bundesakademie Weinheim

**Martin Rössler** Schokoladen-Sommelier und TV-Konditor, Café Beer

**Bernd Siefert** Weltkonditor des Jahres 2015, Café Siefert

**Patrick von Vacano** Hospitality Leader, Original Beans

**Felix Vogel** Konditormeister und Autor, Konditorei Vogel Braunfels

**Isabelle Wagner** Konditormeisterin, Chocami, Goldauszeichnung 2022

**Benedict Weiss** Weber & Weiss Konditorei und Chocolaterie, Goldauszeichnung 2022

**Kathrin Wippler** Konditorei Wippler, Goldauszeichnung 2022

Alle Einsendungen werden anonymisiert und mehrfach bewertet. Bei Bedarf wird die Fachjury um weitere Schokoladen-Sommeliers und Experten ergänzt. Das Urteil der Jury ist nicht anfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





## Jetzt zum German Chocolate Award anmelden

Schicken Sie einfach eine E-Mail mit

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

Sie erhalten anschließend die Rechnung und Hinweise zur Einsendung.  
Mit der Bezahlung der Rechnung wird die Anmeldung verbindlich.  
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!

### Unsere Wettbewerbskategorien 2023:

**Mandel- und Nusspralinen**

**Schnitt- und Schichtpralinen**

**Pralinen mit Alkohol**

**Kreative Pralinenkunst**

**Sonstige Schokoladenprodukte**

Mit freundlicher Unterstützung von

