



German Chocolate **AWARD**

2026

German Chocolate AWARD 2026

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:



Formpralinen
Schnitt- und Schichtpralinen
Trüffel
Tafeln
Gefüllte Tafeln und Schokoladenriegel
Dragees, Aufstriche und Konfekt



Bewertungskriterien

(je nach Anwendbarkeit auf die Einsendekategorie)

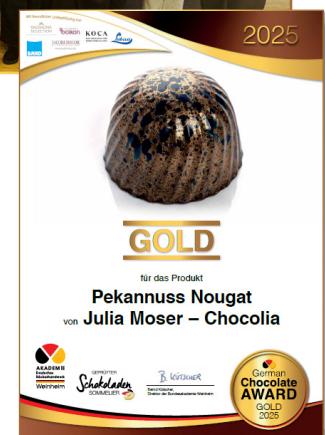
- Optik
- Fehlerfreiheit
- Handwerkliche Finesse
- Haptik und Mundgefühl
- Geschmack
- Einhaltung der Leitsätze



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.



Ab sofort

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

Dienstag, 24. Februar 2026:

Anmeldeschluss

Freitag, 27. Februar 2026:

Einsendeschluss

Donnerstag, 23. April 2026:

Ehrung und Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse
im Rahmen der Schokoladen-Gala

Die Teilnahme an dieser wertigen Netzwerkveranstaltung am Abend ist optional,
Informationen hierzu folgen bei Anmeldung.

Teilnahmebedingungen

**Die eingesandten und angemeldeten Produkte
müssen Leitsatzkonform hergestellt sein.**

1–3 Sorten	89€ je Sorte
ab 4–7 Sorten	69€ je Sorte
ab 8–10 Sorten	49€ je Sorte

Die Teilnahmegebühr ist gestaffelt.
Je mehr Sorten Sie einsenden,
desto günstiger wird die Gebühr je
Sorte. Ein Einsender kann maximal
10 Sorten einsenden.

Um eine faire und neutrale Bewertung gewährleisten zu können, dürfen die
Produkte nicht mit Stempeln oder Aufklebern oder sonstigen Marken / hersteller-
spezifischen Merkmalen versehen sein.

Zur Bewertung sind je 20 Stück Pralinen und je 3-5 Stück von Schokoladen-
tafeln/Riegeln je nach Größe einzusenden.





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!



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