

# 3. Weinheimer Chocolate Summit

*Austausch, Netzwerk und Weiterbildung  
für Chocolatiers und Schokoladen-Sommeliers*



## Montag, 27. Februar 2023

ab 19 Uhr Netzwerken beim genussvollen Vorabendtreff  
(Dinnerbuffet und Getränke sind im Tagungspreis enthalten)  
Gallery-Walk - Zeitreise durch die Projektarbeiten der vergangenen Jahre

## Dienstag, 28. Februar 2023

### Block 1: Erlebnisswelt Schokolade



8:30 Uhr

#### Begrüßung

**Bernd Kütscher**, Direktor der Akademie  
**Florentine Hübscher**, Moderation

8:40 Uhr

**World Chocolate Masters**: Wettbewerbe als Möglichkeit für persönlichen und beruflichen Erfolg

**Antonia Arera**, Head of Chocolate Academy Center Köln

9:20 Uhr

**Heiße Schokolade**, mehr als nur Nostalgie!

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

10:00 Uhr

Kaffeepause und Impulse

### Block 2: Schokolade neu gedacht



10:25 Uhr

**Schokolade erleben**: Mit Foodtastings Kunden binden und gewinnen

**Julia Moser**, Schokoladen Sommelière, Chocolia

11:15 Uhr

**Schokolade meets Patisserie**: ein Meer an Möglichkeiten

**Larissa Metz**, Schokoladen Sommelière, Pâtissière des Jahres

12:00 Uhr

Mittagspause

### Block 3: Talk und Diskussion



12:45 Uhr

**Können wir uns in Zukunft noch Schokolade leisten?**

**Johanna Krimm**, Marketing-Managerin, Valrhona Selection  
**Martin Rössler**, Schokoladen-Sommelier, TV-Konditor, Café Beer  
**Karin Steinhoff**, Schokoladen-Sommelière, Bäckerei Steinhoff  
**Felix Vogel**, Konditormeister, Autor, Konditorei Vogel Braunfels  
**Patrick von Vacano**, Head of Hospitality, Original Beans

unter Einbeziehung **aller Tagungsgäste** im Publikum

### Block 4: German Chocolate Award 2023



13:30 Uhr

**Die Besten erleben:** Präsentation der Gold-Prämierungen  
des German Chocolate Award 2023

### Block 4: Mehr als nur Handwerk



14:30 Uhr

**Genetik des Kakaos:** In der Vielfalt liegt der Geschmack

**Jan Schubert**, Bean Team Leader, Original Beans

15:15 Uhr

**Handwerk weitergeben:** Kunden gewinnen oder verlieren?

**Sarah Gierig**, Schokoladen Sommelierin

16:00 Uhr

**Wie werde ich zur Marke?**

**Bernd Kütscher**, Direktor der Akademie

16:30 Uhr

Offizielles Ende und Verabschiedung