



German  
**Chocolate**  
**AWARD**  
2025

# German **Chocolate AWARD** 2025

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**
- Schokoladentafeln, Riegel & weitere Schokoladenprodukte**



## Bewertungskriterien

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

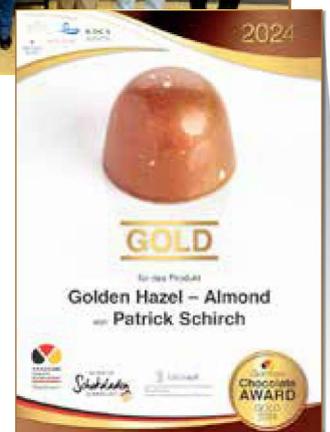


## Preise

Alle Einsendungen werden durch eine Fachjury verkostet und in die Leistungsgruppen **Gold, Silber, Bronze** sowie ohne Prämierung 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, 25. Februar 2025:**

**Anmeldeschluss**

Dienstag, 04. März 2025:

Einsendeschluss

Donnerstag, 03. April 2025:

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**

Teilnahmeberechtigt sind alle Konditoren, Chocolatiers und Sommeliers,  
welche die eingesandten Pralinen und sonstigen Schokoladenprodukte  
selbst handwerklich herstellen und gewerblich verkaufen. Die Teilnahme-  
gebühr beträgt: 87€ bei bis zu 3 Produkten, 79€ bei 4 – 7 Produkten,  
59€ ab 8 Produkten. Bei Pralinen sind hierzu 20 Stück je Sorte bis zum  
04. März 2025 einzusenden, bei Schokoladentafeln und Schokoladen-  
riegeln 3 – 5 Stück je Sorte und Größe.



# Die Fachjury

- Sabine Baumgarten-Seidel** Konditormeisterin und Bundestrainerin WorldSkills  
**Simone Beckenbauer** Konditormeisterin, Goldauszeichnung 2024  
**Sabine Bergmann** Schokoladen-Sommelière, Conditorei Bergmann, Goldauszeichnung 2024  
**Fabian Böckeler** Confiserie Böckeler, Goldauszeichnung 2023  
**Daniela Brüggem** Naschkatze Münster, Goldauszeichnung 2022 und 2024  
**Ariane Hensch** Confiserie Harmonie, Goldauszeichnung 2024  
**Florentine Hübscher** Konditormeisterin, Fachredakteurin bei der KoCa  
**Linus Käßer** Chocolatier und Inhaber der Chocolaterie Amelie, Goldauszeichnung 2023  
**Marcus Klein** Gebietsverkaufsleiter bei Lübecker Marzipan  
**René Klinkmüller** Foodberater für TV-Sendungen und Konditormeister, Conditorei Klinkmüller  
**Bernd Kütscher** Direktor, Bundesakademie Weinheim  
**Janet Kwarteng** JK Pastry, Goldauszeichnung 2023 und 2024  
**Kevin Lühmann** Schokoladen-Sommelier, Chocolate Vision  
**Benjamin Maasz** Schokoladen-Sommelier, Maasz Schokolade  
**Julia Moser** Schokoladen-Sommelière, Chocolia, Goldauszeichnung 2024  
**Laurent Masse** Chef Pâtissier, Valrhona Selection  
**Jens Oprzondek** Bäcker und Konditor, Jacobi Decor GmbH  
**Bernhard Paul** Bäckerei Paul, Goldauszeichnung 2024  
**Stefan Pauly** Konditormeister und Schokoladen-Sommelier  
**Marcel Reinhardt** Pâtissier bei Pâtisserie Johanna, Goldauszeichnung 2024  
**Christoph Rinck** Fachlehrer, Bäcker- und Konditormeister, Bundesakademie Weinheim  
**Sandra Serry-Eckardt** chocolate valley, Goldauszeichnung 2024  
**Bettina Schliephake-Burchardt** TV-Star, Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière  
**Patrick Schirch** Bäckerei und Conditorei Plank, Goldauszeichnung 2024  
**Felix Vogel** Konditormeister und Autor, Conditorei Vogel Braunfels  
**Siegfried Brenneis** Produktentwickler, Bundesakademie Weinheim  
**Benedict Weiss** Weber & Weiss, Goldauszeichnung 2022, 2023, 2024  
**Paula Weitzel** Konditorin, Goldauszeichnung 2024  
**Cindy Welz** PralinenArt, Goldauszeichnung 2024  
**Christoph Wohlfarth** Wohlfarth Schokolade, Goldauszeichnung 2024





## 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 2025:

**Mandel- und Nusspralinen**

**Schnitt- und Schichtpralinen**

**Pralinen mit Alkohol**

**Kreative Pralinenkunst**

**Schokoladentafeln, Riegel und weitere Schokoladenprodukte**

Mit freundlicher Unterstützung von

