



German
Chocolate
AWARD
2024

German **Chocolate AWARD** 2024

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 und -riegel



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 KOCA-Summit.

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

Donnerstag, 15. Februar 2024:

Anmeldeschluss

Dienstag, 20. Februar 2024:

Einsendeschluss

Donnerstag, 21. März 2024:

Ehrung und Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse
im Rahmen der „Schokoladen-Gala“

Informationen hierzu folgen



Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt sind alle Konditoren, Chocolatiers und Sommeliers, welche die eingesandten Pralinen und sonstigen Schokoladenprodukte selbst handwerklich herstellen und gewerblich verkaufen. Die Teilnahmegebühr beträgt 87€ pro Sorte. Je Einsender sind maximal 3 Sorten je Kategorie zulässig. Bei Pralinen sind hierzu 20 Stück je Sorte bis zum 20. Februar 2024 einzusenden, bei Schokoladentafeln und Schokoladenriegeln 5 Stück je Sorte.



Die Fachjury

Antonia Arera Leiterin der Chocolate Academy Köln

Sabine Baumgarten-Seidel Konditormeisterin und Bundestrainerin WorldSkills

Fabian Böckeler Böckeler Confiserie- und Kaffeehausbetriebe GmbH, Goldauszeichnung 2023

Christine Farrenkopf Creative Chocolates by Chis, Goldauszeichnung 2023

Ricardo Groth Pâtisserie Ricardo Groth, Goldauszeichnung 2023

Florentine Hübscher Konditormeisterin, Fachredakteurin bei der KoCa

Linus Käßer Konditormeister, Chocolaterie Amelie, Goldauszeichnung 2022

René Klinkmüller Foodberater für TV-Sendungen und Konditormeister, Konditorei Klinkmüller

Ron Knappe Ron's Schokoladenmanufaktur, Goldauszeichnung 2023

Bernd Kütscher Direktor, Bundesakademie Weinheim

Janet Kwarteng JK Pastry, Goldauszeichnung 2023

Benjamin Maasz Schokoladen-Sommelier, Maasz Schokolade

Laurent Masse Chef Patissier, Valrhona Selection

Larissa Metz Schokoladen-Sommelière und Pâtissière des Jahres 2022

Jens Oprzondek Bäcker und Konditor, Jacobi Decor GmbH

Stefan Pauly Konditormeister und Schokoladen-Sommelier, Bäckerei Dieringer

Christoph Rinck Fachlehrer, Bäcker- und Konditormeister, Bundesakademie Weinheim

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

Sabrina Schanz Konditormeisterin und Brand Ambassador, Original Beans

Bettina Schliephake-Burchardt TV-Star, Konditormeisterin und Schokoladen Sommelière

Johannes Storath Confiserie Storath AG, Goldauszeichnung 2023

Pramila Thegarajoo Tafelzier GmbH, Goldauszeichnung 2023

Felix Vogel Konditormeister und Autor, Konditorei Vogel Braunfels

Lea Wagner Fachlehrerin, Bäcker- und Konditormeisterin, Bundesakademie Weinheim

Benedict Weiss Weber & Weiss Konditorei und Chocolaterie, Goldauszeichnung 2022





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 2024:

Mandel- und Nusspralinen

Schnitt- und Schichtpralinen

Pralinen mit Alkohol

Kreative Pralinenkunst

Schokoladentafeln und -riegel

Mit freundlicher Unterstützung von

