



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

- a) dem Firmennamen,
- b) den Bezeichnungen der Produkte, die Sie im Februar einsenden möchten und
- c) 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

