



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

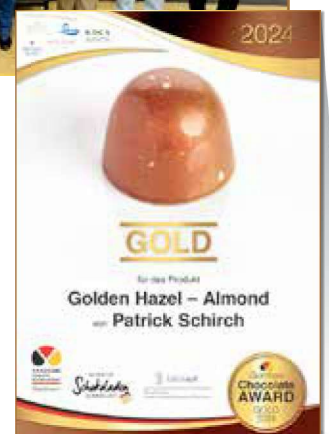


Preise

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

