

Pressemitteilung

6. Le Petit Salon du Chocolat 2012

Im Zauber süßer Kunstwerke

Chocolatiers präsentieren regionale Spezialitäten in Kooperation mit dem Partnerland Elsass

Die Zeichen stehen auf Genuss! Der 6. Le Petit Salon du Chocolat erwartet am 10. und 11. März 2012 im historischen Saalbau in Neustadt an der Weinstraße alle Genießer. Feinste Schokoladen, Desserts und Kreationen werden von den insgesamt zwölf Chocolatiers aus Deutschland und dem benachbarten Elsass gezeigt. Wettbewerbe für Auszubildende und Meister bringen süße Kunstwerke hervor.

Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Innung im Elsass garantiert grenzenlosen Schokoladengenuss, für alle Sinne. Die Schokolade aus Meisterhand wird zu kleinen und großen Kunstwerken verarbeitet. In den vergangenen Jahren waren über das Wochenende bis zu 5000 Besucher nach Neustadt gekommen, um sich von den süßen Sachen verzaubern zu lassen. Besonders schätzen die Gäste die Nähe zu den Chocolatiers. Man darf ihnen nicht nur bei ihrem kunstvollen Handwerk zuschauen, sondern im Gespräch erfahren die Zuschauer viel über beste Schokoladen.

Beim 6. Le Petit Salon du Chocolat stehen regionale Spezialitäten im Blickpunkt. Die Chocolatiers sollen süße Extras zeigen, die für ihre Heimatstadt oder Region typisch sind. Damit wollen die Veranstalter die Regionalität betonen und den Besuchern auch die jeweiligen Regionen nahe bringen. „Das hat auch einen touristischen Aspekt“, betont Chocolatier Jochen Müller aus Neustadt und einer der Initiatoren. Denn noch nie war der Wunsch der Menschen nach regionalen Produkten so groß wie im Augenblick. „Wir sind regional und handwerklich“, betont François Duweck, Chocolatier aus Oberach im Elsass.

Klein aber fein will der Neustadter Schokoladensalon sein. „Wir wollen keine Großveranstaltung“, schildert Stefan Filling, Obermeister der Chocolatiers in der Pfalz, die Ziele. So müssen die für die Regionen typischen Produkte auch aus Schokolade hergestellt sein. Und natürlich aus eigener Produktion. Das ist übrigens auch ein Alleinstellungsmerkmal in Deutschland, dass alles aus eigener Anfertigung kommt. Alle Kreationen werden vorher angemeldet, damit am Ende der Mix stimmt und der Besucher eine vielfältige Auswahl vorfindet. „Jeder Stand soll sich vom anderen unterscheiden.“

Süße Kunst im Wettbewerb

In Wettbewerben zeigen Auszubildende und Meister ihr Können. So werden die Lehrlinge eine Torte anfertigen, natürlich mit Schoko-Deko. 18 Zentimeter im Durchmesser und bis 40 Zentimeter hoch darf sie sein. Die ersten drei erhalten einen Pokal. Das Motto heißt Freestyle. Den Ideen ist also kein Einhalt geboten. Für die Meister unter den Chocolatiers gibt es einen Artistik-Wettbewerb. Die Kunstwerke aus Schokolade werden bis zu 1,50 Meter hoch. Die Wettbewerbe finden an beiden Tagen statt. Auch wird an beiden Tagen durch die Jury bewertet. Der Präsident des deutschen Konditorenbundes, Gerhard Schenck wird den Siegern die Pokale überreichen. Ziel der deutschen und Elsässer Chocolatiers ist es, das Niveau beim Le Petit Salon du Chocolat noch weiter aufzuwerten. Die Solidargemeinschaft der Konditoren zeigt damit auch ihren Zusammenhalt über die Grenzen hinweg.

Der Schokoladensalon wurde 2007 von engagierten Chocolatiers ins Leben gerufen. Stefan Filling, Confiserie Filling, Frankenthal, Christian Lorczyk, Confiserie Freundt GmbH, Mannheim, Jochen Müller, Inhaber der Confiserie Michel, Neustadt/Weinstraße, Andreas Vogel, Konditorei Vogel, Braunfels sowie Daniel Rebert aus Wissembourg sind die Männer der ersten Stunde. Die Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit der Konditoreninnung Rheinland-Pfalz und dem Condi-Creativ-Club e.V. durchgeführt. Übernachtungs-Arrangements sind über die Tourist Info Neustadt

unter Telefon 06321/ 9268-0 oder per E-Mail unter touristinfo@neustadt.pfalz.com zu erfragen.

Weitere Infos gibt es auch unter www.petit-salon-du-chocolat.eu. Der Schokoladensalon ist am Samstag von 12 bis 18 Uhr und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Die Tageskarte kostet für Erwachsene fünf Euro. Am Samstag gibt es 20 Prozent Rabatt auf den Eintrittspreis. Die Tageskarte für Jugendliche von 12 bis 18 Jahre kostet 2,50 Euro. Der Eintritt für Kinder ist frei.

Die Chocolatiers 2012:

Café-Confiserie Filling, Frankenthal
Confiserie Michel, Inhaber Jochen Müller, Neustadt
Café Vogel, Braunfels
Confiserie Freundt, Mannheim
Schwarzwälder Genusswerkstatt, St. Georgen
Vila Vita Hotel, Herr Timpert, Marburg
Pâtisserie Duweck, Überach/Hagenau, Frankreich
Pâtisserie Rebert, Wissembourg, Frankreich
Pâtisserie Mary, Bad Niederbronn, Frankreich
Pâtisserie Haushalter, Saverne, Frankreich
Café-Confiserie Herzog, Bad Bergzabern
Confiserie Gmeiner, Appenweier

Pressekontakt:

suwa Wortwahl
Susanne Wagner-Köppel
77767 Appenweier
Fon +49 (0)7805 915260
E-Mail: info@suwa-wortwahl.de

