

Pressemitteilung 30. September 2016

**Huldigung an die Grand Cru Schokolade**

11. Petit Salon du Chocolat am 4. und 5. März 2017 thematisiert den Ursprung der Schokolade

**Kreativ, süß und authentisch, dafür stehen die zwölf Chocolatiers aus Frankreich und Deutschland, die sich beim 11. Petit Salon du Chocolat am 4. und 5. März 2017 präsentieren. Sie alle widmen sich mit ihren Produkten dem Motto des Salons „Chocolat Grand Cru – der Ursprung der Schokolade“. Wenn die Besucher die süßen Stücke im historischen Saalbau in Neustadt an der Weinstraße verkosten, werden die Meister ihres Fachs das Beste auftischen, was sich aus Grand Cru Schokoladen zaubern lässt.**

Nicht nur die Auslagen werden mit Grand Cru Schokolade bestückt sein. Auch die süßen Kunstwerke auf der Saalbühne werden nur das Beste enthalten, was die Kakao-Bohnen Criollo, Forastero oder Trinitario aus den besten Anbaugebieten dieser Welt versprechen. „Vor allem unsere französischen Kollegen aus dem benachbarten Elsass werden diese Thematik erstklassig umsetzen und freuen sich darauf“, betont Initiator und Organisator des Petit Salon du Chocolat, Jochen Müller von der Confiserie Michel in Neustadt. Mit Valrhona hat er zum elften Mal einen „First Class“ Sponsor zur Seite, der weltweit auf die Suche nach den besten Qualitäten geht. Denn das Basisprodukt einer Grand Cru Chocolat ist zunächst ein außergewöhnlicher Kakao. Und hier stellt Valrhona höchste Ansprüche an die Produzenten, wählt die Kakaobohnen schon im Anbaugebiet aus und überwacht bis ins Detail die Qualität. Ein eigens hierfür geschulter Einkäufer reist um die ganze Welt, um diese Qualität zu finden. Er sucht in entlegensten Gebieten in Südamerika, Asien, Ozeanien und Afrika und wählt die optimalen Plantagen aus. Denn Grand Cru heißt „großes Gewächs“.

Der Petit Salon du Chocolat lädt alle Freunde bester Schokoladen, Pralinés und Macarons in den Saalbau zu Neustadt, um an diesem außergewöhnlichen Reigen süßen Naschwerks teilzunehmen. Denn der Salon berührt die Sinne. Nicht nur der Gaumen wird verwöhnt, auch das Auge kann sich an den kunstvollen Schaustücken aus Schokolade erfreuen. Wie in den Jahren zuvor wird es einen Wettbewerb „Artistik“ für die Meister geben. Die Jugend, Lehrlinge vom ersten bis dritten Lehrjahr, kann sich im Wettbewerb „Freestyle“ messen. „Dieser Salon wird eine sehr hochwertige Veranstaltung zu dieser speziellen Thematik“, freut sich Müller auf die Teilnahme der angehenden Meister.

Wer an einer Teilnahme an einem der beiden Wettbewerbe interessiert ist, kann sich über die Homepage des Petit Salon du Chocolat unter [www.petit-salon-du-chocolat.info](http://www.petit-salon-du-chocolat.info) anmelden. Auskünfte erteilt gerne auch Jochen Müller, Telefon 06321 84366 oder die Konditoren-Innung Rheinladn-Pfalz in Koblenz, Susanne Woelbert, Telefon 0261 4063025.

**Wettbewerb „Freestyle“ für Auszubildende**

Lehrlinge vom ersten bis zum dritten Lehrjahr liefern eine Torte als Attrappe mit Schokoladenüberzug. Die Torte wird mit Schokoladendekoration passend zum Thema „Chocolat Grand Cru – Der Ursprung der Schokolade“ dekoriert. „Wir wollen dem Konditorennachwuchs eine Plattform bieten, um sich im Wettbewerb fachlich zu messen, aber auch um die Leidenschaft für die Schokolade mit anderen zu teilen“, betont Jochen Müller. Außerdem sei es das Ziel, den Nachwuchs in der Branche international zu stärken und zu fördern. Man wolle Leidenschaft wecken, sich mit anderen Konditoren freundschaftlich zu begegnen und sich im Wettbewerb fachlich zu vergleichen.

**Wettbewerb „Artistik“ für Gesellen und Meister**

Die Meister des Fachs liefern ein Schokoladenschaustück, das komplett aus Schokolade bestehen muss. Es dürfen keine Hilfsmittel zur Unterstützung eingebaut werden. Das Schaustück muss statisch so aufgebaut sein, dass es für zwei Tage seine Standfestigkeit beweist. Das Schaustück muss dem Motto „Chocolat Grand Cru – Der Ursprung der Schokolade “ entsprechen und innovativ interpretiert sein. Eine Spezialität aus Schokolade ist als Geschmacksproben-Muster der Jury zur Bewertung vorzustellen.

**Anmeldung und Info**

Anmeldeschluss für die Wettbewerbe ist der 25. Februar 2017. Die Anmeldeformulare können direkt auf der Internet-Seite [www.petit-salon-du-chocolat.info](http://www.petit-salon-du-chocolat.info) ausgefüllt und heruntergeladen werden. Unterschrieben werden sie an Jochen Müller gefaxt. Alle Details dazu gibt es auf der Homepage. Fax 06321 3979870

**Eintritt und Öffnungszeiten**

Der Eintritt für Erwachsene beträgt sechs Euro, für Familien zehn Euro, bis 18 Jahre drei Euro, Kinder bis 12 Jahre sind frei.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter [www.petit-salon-du-chocolat.info](http://www.petit-salon-du-chocolat.info) oder unter [www.neustadt.eu/Petit-Salon-du-Chocolat](http://www.neustadt.eu/Petit-Salon-du-Chocolat).de

**Bildunterschrift:**

Kunstwerke aus Schokolade werden beim Petit Salon du Chocolat am 4. und 5. März 2017 in Neustadt an der Weinstraße gezeigt.

Foto: Löhr/Beutelmann