

Hoher Genussfaktor beim 4. Int. Trüffelwettbewerb auf der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss 2010:

„Süßer Genuss“ – Einzigartige Geschmackserlebnisse

Bereits zum 4. Mal findet die Int. Leistungsschau der süßen Branchen in Wels statt. Unter dem Motto „Süßer Genuss“ forderte die Bundesinnung der Konditoren zahlreiche Handwerksbetriebe auf, sich an diesem renommierten Wettbewerb zu beteiligen, um ihre Produkte einem internationalen Publikum zu präsentieren.

Diesem Aufruf folgten 46 Betriebe aus dem In- und Ausland. Insgesamt wurden 170 Exponate eingesendet. Die Zahl der ausländischen Teilnehmer konnte von 10,7 % im Jahr 2007 auf 21,7 % 2010 verdoppelt werden. Die Zahl der Einsendungen sowie die Qualität der Produkte haben die Erwartungen übertroffen, die Veranstalter zeigen sich höchst zufrieden.

Der ganze Stolz der Branche wurde heute bei der Siegereverleihung des 4. Int. Trüffelwettbewerbes präsentiert und ausgezeichnet.

BIM-Stv. LIM Bernd Fenkart zieht folgendes Resümee: *„Es gab sehr viele Einsendungen, die Produkte waren sehr innovativ, experimentierfreudig und sehr geschmacksintensiv.“*

KommR Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der Konditoren, betont, dass sich die Qualität der eingesendeten Produkte gesteigert hat. *„Der Konditor kann sich mit den Produkten identifizieren und übt mit Leib und Seele diesen Beruf aus. Dieser Wettbewerb bietet den Teilnehmern die Chance, ihre Siegerprodukte einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren und diese später effizient zu vermarkten“,* so **Dr. Stuller**. Dieser Wettbewerb ist Beweis, dass Österreich international im Spitzenfeld mitmischt.

In der **Gruppe Schokoladetrüffel** rangiert Jindrak Produktions GmbH aus Linz mit der prämierten Ingwertrüffel auf dem ersten Platz. Den zweiten Platz belegen Jindrak mit der Remy Martin-Trüffel gemeinsam mit dem Maitre Chocolatier Wenschitz aus Allhaming mit den Amaretto und Limone Trüffeln.

Leo Jindrak zeigt sich sehr erfreut über seinen Gewinn: *„Ein besonderes Lob geht an den Konditormeister Michael Müller. Wir nehmen bereits zum 4. Mal an diesem int. Wettbewerb teil und haben dafür auch schon viele Pokale und Goldmedaillen gemacht. Diese Auszeichnung werden wir mit Stolz in unseren 8 Filialen präsentieren. Rund 1/3 der eingereichten Exponate haben wir extra für den Wettbewerb kreiert. Unsere Siegertrüffel gibt es bereits seit 1,5 Jahren in unserem Sortiment und die Kunden sind von dem Ingwergeschmack sehr begeistert.“*

Gleich alle 3 Plätze in der Kategorie **Monopralinen** konnte Bachhalm aus Kirchdorf/Krems für sich gewinnen. Die Plätze 1 bis 3 gehen an Bachhalms Kokos- Schnittpraline, Himbeer – Basilikum – Schnittpraline und dem Kaiser Elisabeth Würfel.

„Der Trüffelwettbewerb bietet uns heuer zum 2. Mal die Möglichkeit uns zu präsentieren und die Qualität unsers Handwerks im Bewerb zu zeigen. Wir sind heuer dem internationalen Trend, der Erzeugung von Schnittpralinen (rechteckige oder quadratisch) gefolgt, und haben in der Kategorie Monopralinen ein hervorragendes Ergebnis erzielt. Die drei Geschmacksrichtungen Himbeer-Basilikum, Kokos El Sol und der Kaiserin Elisabeth Würfel haben die Siegetrophäen erhalten. Wir fühlen uns bestätigt in unserer langjährigen Arbeit und freuen uns auf die Herstellung in unserer neuen Produktionsstätte, die eine nochmals gesteigerte ganzjährige Qualität verspricht“, so **Johannes Bachhalm**.

In der Gruppe der **Pralinenmischung** belegt den ersten Platz Maitre Chocolatier Wenschitz, gefolgt von den zwei 2. Platzierten Jindrak und 2fach Floristik & Patisserie aus Kiel Deutschland.

Helmut Wenschitz, der bereits zum 4. Mal bei diesem Wettbewerb teilnimmt ist mit der Bewertung höchst zufrieden: *„Das Ergebnis ist fast nicht zu übertreffen. Dieser Wettbewerb ist für uns sehr wichtig und ist zugleich ein gutes Renommee als Produzent. Wir sind sehr stolz auf unsere Produkte, der Qualitätsanspruch wurde neu definiert. Die Aromenvielfalt muss einfach spürbar sein - ein Feuerwerk im Mund - beschreibt dieses einzigartige Geschmackserlebnis.“*

In der Kategorie **Trüffelmischung** belegt Sturmberger GmbH den ersten Platz. Platz 2 geht an Sturmberger GmbH und Maitre Chocolatier Wenschitz.

Andrea Sturmberger ist mit ihrer Leistung sehr zufrieden: *„Ich bin sehr stolz als Frau bei diesem Wettbewerb gewonnen zu haben. Man darf nicht gut sein, man muss der Beste sein! Und das habe ich hier bewiesen. Die eingesendeten Produkte wurden extra für diesen Wettbewerb in mühevoller Arbeit in der Backstube hergestellt: Amarena Kirsch Espresso, Baileys Trüffelmischung. Seit 6 Jahren habe ich das Familienunternehmen übernommen und seitdem bin ich immer auf der Suche nach den neusten Trends auf diesem Gebiet. Auf der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss trifft man Bekannte aus der Branche und man kann sich bestens informieren und neue Ideen gewinnen für sein eigenes Handwerk.“*

Den ersten Platz in der Kategorie **Hauspezialität** belegt B1 + C1 Bäckerei & Café Mayr-Stritzinger. Maitre Chocolatier Wenschitz belegt mit den Produkten „Grand classe“ und „Chocolat mini“ gleich zwei Mal den 2. Platz.

*„Wir haben heuer erstmals teilgenommen, weil wir unsere Schokoladen und unsere Trüffelproduktion, die wir vor 3 Jahren in unserer Konditorei in Vöcklabruck gestartet haben, bewerten wollten. Wir wollten wissen, wo wir mit unserer Qualität am internationalen Markt liegen. Die eingereichten Trüffel werden mit einem regionalen Schnapsanbieter verfeinert - durch das besondere Design der Verpackung - der Black Box erhoffen wir uns einen großen Erfolg, der wurde uns auch von der Fachjury durch den 1. Platz in der Marketingkategorie "Hauspezialität" bestätigt. Wir freuen uns, dass wir mit unserem Produkt genau richtig liegen und die Qualität und das Marketing herausragend sind. Unsere Produkte sind online und auch in unserer Konditorei erhältlich - ein köstliches und besonderes Geschenk - die Black Box. Beim nächsten Trüffelwettbewerb werden wir sicher wieder teilnehmen um auch weiterhin an unserer Qualität und unserem Erfolg zu arbeiten“, so **Georg Mayr-Stritzinger**.*

In der Sonderkategorie **Künstlerische Schokoladeskulptur** belegt Brigitta Schickmaier den ersten Platz. Martin Schickmaier nahm erfreut den Preis für seine Frau entgegen, die leider nicht persönlich anwesend sein konnte.

Der Sonderpreis für ausländische Teilnehmer ist an die Konditorei Heimann aus Neunkirchen gegangen.

Die eingereichten Produkte zeigten erstklassige Qualität und wurden für Ihre Spitzenleistungen von der Fachjury bewertet. Bei der Jurierung konnte generell festgestellt werden, dass die Aromen intensiver und stärker geworden sind. Bei den Exponaten wurde mit den unterschiedlichen Geschmäckern wesentlich mehr experimentiert als beim letzten Int. Trüffelwettbewerb 2007.

Die Einreichung der Produkte erfolgte in folgenden Kategorien:

- Schokoladetrüffel
- Monopralinen
- Pralinenmischung
- Trüffelmischung
- Hauspezialität
- Künstlerische Schokoladeskulptur

Bei der Sonderkategorie Schokoladeskulptur, die direkt auf der Messe ausgestellt werden, wurden die künstlerischen Fertigkeiten der Teilnehmer besonders unter Beweis gestellt. Die Kategorie Schokoladetrüffel erzielte die meisten Einsendungen mit 79 Exponaten, dicht gefolgt von der Hausspezialität mit 38 Einsendungen.

Bewertet wurde nach einem Punktesystem: Produkte mit 95 bis 100 Punkte erhalten den ersten Preis, dicht gefolgt von der Silbermedaille mit bis zu 94 Produkten und anschließend folgt der 3. Preis.

Maßgebend für qualitativ hochwertige Produkte ist das gekonnte Zusammenspiel von eleganter Geschmackskomposition, hochwertiger Schokolade und feinste Handarbeit. Die Siegerprodukte des Trüffelwettbewerbes übertreffen diese Vorgabe und zeichnen sich als Meisterprodukte aus.