

# *Le Championnat du Chocolat*

À COBLENCE

WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

## *Anmeldung* *Wettbewerb „Artistique / L'art du Chocolat“*

Wettbewerb „Flora und Fauna trifft Schokolade“ für Gesellen, Meister und Betriebe 2026

### *Angaben zur Person*

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Bundesland \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Mobil \_\_\_\_\_

Geselle

selbstständig

Meister

angestellt

### *Angaben zum Betrieb*

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Webseite \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Titel der eingereichten Schokoladenkreation

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Wettbewerb **Artistique/ L'art du Chocolat** an und akzeptiere die Teilnahmebedingungen.

Bitte reichen Sie den ausgefüllten Bogen bis zum 06.03.2026 ein und senden Sie den ausgefüllten Bogen an  
joachim.schaefer@hwk-koblenz.de

# *Le Championnat du Chocolat*

---

À COBLENCE



WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

## *Teilnahmebedingungen „Le Championnat du Chocolat à Coblenz 2026“*

**Samstag, 21. und Sonntag, 22. März 2026 / 11 bis 17 Uhr, Rhein-Mosel-Halle in Koblenz**  
**Anmeldeschluss: 06. März 2026**

### **Ausschreibung der Wettbewerbe**

## *„Flora und Fauna trifft Schokolade“*

Zum 7. Mal werden die Konditorwettbewerbe „Freestyle“ und „Artistique“ an Rhein und Mosel beim „Le Championnat du Chocolat à Coblenz“ in der Rhein-Mosel-Halle in Koblenz europaweit ausgeschrieben.

### **Leidenschaft für Handwerk, Schokolade und Gestaltung**

Ziel der Wettbewerbe ist es, Auszubildende, Gesellen und Meister im Konditorhandwerk über die Grenzen hinweg zu vernetzen, den Austausch untereinander zu stärken, den Berufsnachwuchs zu fördern und ein öffentlichkeitswirksames Forum für die herausragenden Leistungen des Konditorhandwerks zu schaffen.

## *2. Artistique / L'art du Chocolat*

### **Teilnehmer und Anmeldung**

Betriebe, Gesellen und Meister ihres Faches. Die Anmeldung erbitten wir über das Meldeformular im Netz oder direkt an die Handwerkskammer Koblenz, [joachim.schaefer@hwk-koblenz.de](mailto:joachim.schaefer@hwk-koblenz.de)

### **Wettbewerbsarbeit**

Es ist ein Schokoladenschaustück mit einer Mindesthöhe von 70 cm gefordert, das komplett aus Schokolade bestehen muss, Hilfsmittel zur Unterstützung dürfen nicht eingebaut werden. Das Schaustück sollte statisch so aufgebaut sein, dass es für beide Veranstaltungstage Standfestigkeit beweist.

In dem Schaustück muss:

- Eine Schokoladenspezialität (Tortenattrappe Durchmesser mind. 18 cm) oder 3 Schokoladendessert (als Attrappe) integriert sein, die Torte oder 6 Schokoladendesserts sind zusätzlich noch einmal als Geschmacksmuster zu produzieren, damit die renommierte Jury eine Geschmacksbewertung vornehmen kann.

# *Le Championnat du Chocolat*

---

À C O B L E N Z 

WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

- Isomalt/Zuckerarbeiten oder Elemente dürfen 20 % vom Schokoladenanteil jetzt mit in dem Schaustück integriert werden
- An dem Schaustück dürfen keine Elemente mit Lack besprüht werden
- Lebensmittelfarben oder Candurin-Farben dürfen selbstverständlich verarbeitet und genutzt werden
- Die Schaustücke dürfen auch bewegt werden oder beweglich sein z.B.: Drehmechanismus
- Drehplatten oder Beleuchtungselemente dürfen, unter hygienischen Gesichtspunkten, verwendet oder integriert werden.

## **Preise**

Gesamtwert: 5000 € ausgeschrieben (2500 € / 1500 € / 1000 €). Zusätzlich winkt ein Publikumspreis.

## **Anlieferung für beide Wettbewerbe**

Die Anlieferung des Schaustückes / der Arbeit am Veranstaltungsort muss bis spätestens 11.00 Uhr des 21.03.2026 abgeschlossen sein. Ab 8.30 Uhr steht vor Ort Kuvertüre zur Verfügung, um Details zu kleben.

*[www.championnat-du-chocolat.info](http://www.championnat-du-chocolat.info)*

Fragen zur Teilnahme beantwortet Bäcker- und Konditormeister Joachim Schäfer, Handwerkskammer Koblenz, Telefon 0261/398-374 oder per E-Mail [joachim.schaefer@hwk-koblenz.de](mailto:joachim.schaefer@hwk-koblenz.de)