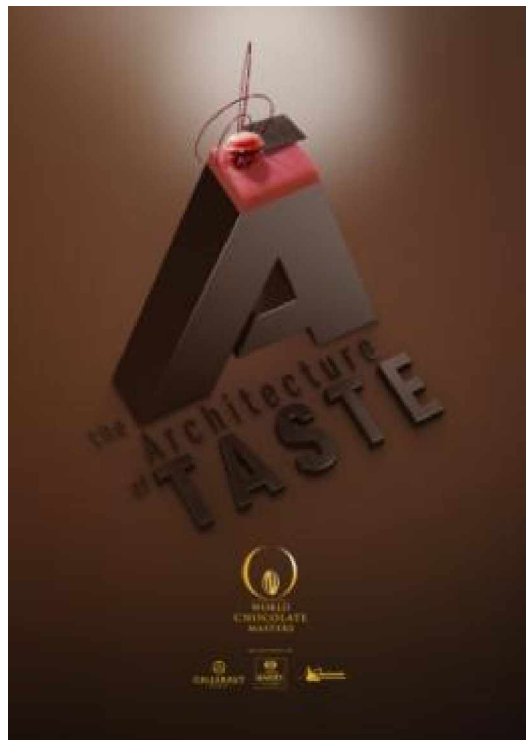


AN INITIATIVE OF:



2012/2013

„The architecture of taste“



1.1. Faszination Schokolade

Ob Konditor, Pâtisseries oder andere Schokoladenliebhaber - für jeden begeisterten Gestalter von Schokolade ist die Teilnahme an den World Chocolate Masters die wohl größte Herausforderung. Kein anderer Wettbewerb ist so vielfältig in seiner Aufgabenstellung und wird unter vergleichbaren Rahmenbedingungen veranstaltet.

Die World Chocolate Masters sind der weltweit renommierteste kulinarische Wettbewerb, der ausschließlich der kreativen Gestaltung von Schokolade gewidmet ist. Durch weltweit ausgetragene Vorausscheidungen werden die besten Schokoladenkünstler ermittelt und treten im großen Finale gegeneinander an, um den Besten unter sich zu küren. Die Teilnahme steht dabei jedem professionellem Anwender von Schokolade offen und ermöglicht den größtmöglichen Wettbewerb. Die Austragungsform als Individualwettbewerb im Vergleich zu Mannschaftswettbewerben, stellt die Teilnehmer vor eine einzigartige Herausforderung.

Wenn Sie brillante Schokoladenideen haben und auf höchstem Niveau arbeiten, bietet sich Ihnen die einmalige Gelegenheit im renommiertesten Schokoladen Wettbewerb internationalen Ruf zu erlangen. Stellen Sie sich der Herausforderung und werden Sie „World Chocolate Master 2013“!

1.2. Leitthema des World Chocolate Masters 2012/2013

Das Thema des World Chocolate Masters 2012/2013 lautet: "The architecture of taste".

Inspiration, Kreativität, Design und Innovationen sind Begriffe, die eng mit Architektur verbunden sind. Architektur ist eine Kunstfertigkeit mit grenzenloser Freiheit und Ausdruck der menschlichen Kreativität.

Übertragen auf Geschmack beinhaltet Architektur eine Fülle an Gestaltungsmöglichkeiten. Das Spiel mit Aromen, Intensitäten und Texturen ermöglicht dem Künstler einmalige Erlebnisse zu erschaffen.

Die Teilnehmer des World Chocolate Masters sind aufgefordert ihre architektonischen Fähigkeiten durch die Geschmackswelt ausdrücken und innovative Schokoladenkreationen zu entwerfen.

1.3. Zielsetzung des Wettbewerbs

Die World Chocolate Masters werden von den drei Gourmetmarken Callebaut, Cacao Barry und Carma ausgerichtet, die zu dem weltweit führenden Hersteller von Kakao- und Schokoladenprodukten, Barry Callebaut, gehören. Mit Veranstaltung des Wettbewerbs bieten die Gourmetmarken den talentiertesten Schokoladenkünstler die Möglichkeit in einen internationalen Vergleich zu treten und fördern die Handwerkskunst der Schokoladenverarbeitung auf höchstem Niveau. Die präsentierten Trends in den Bereichen Geschmacksinnovationen und Anwendungstechniken dienen durch die mediale Berichterstattung nicht nur als Quelle der Inspiration für die gesamte Branche, sondern wecken Aufmerksamkeit und Begeisterung in der breiten Öffentlichkeit. Nicht zuletzt wird durch die nationalen Vorausscheidungen und das anschließende Finale eine Plattform geboten, um den Kontakt zwischen Teilnehmern, Branchenexperten und den Gourmetmarken zu fördern.

1.4. Ihre Vorteile von der Teilnahme an den „World Chocolate Masters“?

Die Teilnahme an den „World Chocolate Masters“ ist eine einmalige Erfahrung. Nie wieder werden Sie sich so intensiv mit Schokolade auseinandersetzen wie in der Wettbewerbszeit. Während des Wettbewerbs sind Sie von Menschen umgeben, die sich mit Leib und Seele der Schokolade verschrieben haben. Der Austausch mit den renommiertesten Chocolatiers der Welt ist eine nachhaltige Erfahrung, die Ihre Zukunft beeinflussen wird. Die breite Medienaufmerksamkeit wird nicht nur Ihre Persönlichkeit in den Mittelpunkt rücken, sondern auch Ihre Arbeitsstätte kann von sämtlichen Berichterstattungen profitieren.

Neben einem internationalen Netzwerk, der Herausforderung des Wettbewerbs und der Aussicht auf internationalen Ruhm wartet außerdem ein attraktives Preispaket auf Sie.

2. Die German Chocolate Masters – Vorausscheidung für die World Chocolate Masters

Die German Chocolate Masters sind die offizielle Vorausscheidung für die World Chocolate Masters in Deutschland. Der Gewinner der Vorausscheidung erhält die Auszeichnung „German Chocolate Master 2012/2013“ und qualifiziert sich für die Teilnahme an den World Chocolate Masters 2012/2013.

2.1. Die Austragung

Die German Chocolate Masters 2012/2013 werden am 1. und 2. Juni 2013 im Rahmen der Publikumsmesse RheinSchau in Köln ausgetragen. Acht Teilnehmer sind für die Austragung zugelassen.

2.2. Teilnahmebedingungen

Jeder, der die folgenden drei Kriterien erfüllt, kann sich für die Teilnahme an diesem Wettbewerb bewerben.

Mit der Bewerbung erklärt sich jeder Teilnehmer mit den in den Teilnahmebedingungen festgelegten Bestimmungen voll einverstanden.

2.2.1. Beruf

Die Teilnahme am Wettbewerb steht jedem professionellen Anwender von Schokolade offen. Darunter fallen die Berufsgruppen Chocolatiers, Konditoren, Bäcker, Pâtisseries oder Köche. Ausgeschlossen sind Angestellte der Firma Barry Callebaut, Ambassadors und deren Angehörige (mit gleichem Wohnsitz).

2.2.2. Nationalität

Teilnehmer müssen die Nationalität des Landes haben, für das sie sich bewerben oder müssen dort offiziell seit mindestens zwei Jahren wohnen und arbeiten.

2.2.3. Alter

Teilnehmer/innen müssen vor dem 1. Januar 1992 geboren sein.

2.3. Ausschluss vom Wettbewerb

Im Fall eines Missbrauchs oder Angaben fälschlicher Informationen, einschließlich einer unvollständigen und fälschlichen Anmeldung ist das Organisationskomitee dazu berechtigt, die Teilnahme an den German Chocolate Masters auszuschließen.

2.4. Anmeldung für den World Chocolate Masters 2012/2013

2.4.1. Einsenden des offiziellen Bewerbungsformulars

Sie können sich direkt auf unserer Webseite www.worldchocolatemasters.com anmelden oder Sie laden sich das **Bewerbungsformular** herunter. Bitte füllen Sie dieses vollständig aus und senden es anschließend per Email, Fax oder postalisch an die Barry Callebaut Deutschland GmbH. Die Einsendefrist der Bewerbungsunterlagen ist der **30.06.2012**.

Schicken Sie uns zusammen mit Ihrer Bewerbung **zwei Ihrer persönlichen Rezepte**, mit Foto:

- ein Rezept für einen von Ihnen kreierten Schokoladen Schichtkuchen
- ein Rezept für eine von Ihnen kreierte Praline

Die Rezepte müssen uns eine klare Vorstellung von Ihrem professionellen Können und Ihrer Erfahrung mit der Verarbeitung von Schokolade vermitteln. Bitte fügen Sie auch ein **Bild von einem Schokoladen-Schaustück** bei, das Sie kreiert haben.

2.4.2. Bestätigung Ihrer Teilnahme

Jeder Bewerber erhält spätestens bis zum 20. Juli 2012 eine Rückmeldung über seine Teilnahme oder Nichtteilnahme an der Qualifikationsrunde.

2.5. Rücktritt vom Wettbewerb

Ein Teilnehmer kann seine Bewerbung für die **World Chocolate Masters** bis 3 Monate vor Austragung der German Chocolate Masters 2012/2013 widerrufen. Im Fall einer späteren Widerrufung kann das Organisationskomitee dem betreffenden Teilnehmer alle Kosten in Rechnung stellen, die durch seine Absage bis dahin angefallen sind.

2.6. Nachrückprinzip

Für den Fall, dass Teilnehmer absagen, gilt das Nachrückprinzip. Dieses Vorgehen gilt für die World Chocolate Masters und die German Chocolate Masters.

3. Regeln für die German Chocolate Masters und die Qualifikationsrunden

3.2. Regeln für die German Chocolate Masters

Innovative und kreative Rezepte sind der Jury sehr willkommen. Die Kreationen müssen sich auf das Thema des World Chocolate Masters „The architecture of taste“ beziehen. Jeder Teilnehmer kann das Thema auf seine Art und Weise interpretieren.

Jeder Teilnehmer wird die Kreationen während des Wettbewerbs vor Ort und unter Beobachtung der Jury herstellen.

Jeder Wettbewerbsteilnehmer wird während des gesamten Wettbewerbs selbstständig und ohne Unterstützung arbeiten. Ebenso ist es nicht gestattet, Hilfe bei dem Abwasch der Arbeitsutensilien während der Wettbewerbszeit zu beanspruchen.

Die Teilnehmer müssen mit Ausnahme von Schokolade sämtliche Zutaten und Arbeitsmaterialien für die im Wettbewerb erstellten Kreationen selbst mitbringen und deutlich als ihre markieren. Schokolade darf zum Wettbewerb von den Teilnehmern nicht mitgebracht werden, sondern wird vom Veranstalter gestellt. Für die Vorbereitung und Durchführung des German Chocolate Masters wird jedem Teilnehmer Schokolade zur Verfügung gestellt. Die Bestellung der gewünschten Produkte muss bis spätestens sechs Wochen vor der Austragung der German Chocolate Masters beim Organisationsteam eingehen. Eine Auflistung der zur Verfügung stehenden Gerätschaften erfolgt im Vorfeld des Wettbewerbs.

Folgende Referenzen werden in den Temperiermaschinen vor Ort zur Verfügung gestellt:

- Callebaut: 811NV 53,4%, 823 NV 34% und W2NV 28%

Das Organisationskomitee wird weiße Konditorenjacken sowie Toques bereit stellen, die von den Teilnehmern während des gesamten Wettbewerbs und der Preisverleihung zu tragen sind.

Die Teilnehmer werden nach ihren handwerklichen Fähigkeiten und Kreativität durch die Jury beurteilt.

3.2.1 Die Aufgaben

Während des German Chocolate Masters müssen innerhalb der zwei Wettbewerbstage folgende Kreationen hergestellt werden:

3.2.1.1. Schokoladen-Schaustück

Jeder Teilnehmer erstellt ein Schaustück vor Ort, das dem Wettbewerbsthema „The architecture of taste“ klar entspricht.

Höhe des Schaustückes: Mindestens 1m hoch, maximal 2 Meter hoch.
Abmessung der Unterlage: Die schwarze Unterlage mit den Abmessungen 60 cm x 60 cm x 10 cm wird vom Organisationskomitee gestellt. Kein Teil des Schaustückes darf über den Rand der Unterlage herausragen.

Nähere Angaben: Das komplette Schaustück muss während des Wettbewerbs erstellt werden. Es dürfen keine vorbereiteten Teile mitgebracht werden. Das Organisationskomitee wird vorkristallisierte Schokoladen (Callebaut: 811NV 53,4%, 823 NV 34% und W2NV 28%) in den Temperiergeräten zur Verfügung stellen. Die Jury ist berechtigt, die Schaustücke zu durchlöchern, um sie nach verbotenen Stützelementen zu überprüfen. **Schaustücke, die verbotenes Material enthalten, werden automatisch disqualifiziert.** Das Schaustück muss zu 100 % aus Schokolade und sonstigen Kakaoprodukten (Kakaobutter, Kakaopuder, Nibs, Kakaoschalen und Kakaomasse) bestehen. Zucker, als purer Bestandteil, darf nicht verwendet werden. Lediglich Farbstoffe auf Basis von Kakaobutter, und Bronze-, Silber-, und Goldpuder sind gestattet.

Beurteilung: Das Schaustück wird am Arbeitsplatz bewertet.

Präsentation: Das Schaustück wird nach der Bewertung ausgestellt. Um das Schaustück an den Ausstellungsort zu transportieren, ist Hilfe erlaubt.

3.2.1.2. Formpraline

Jeder Teilnehmer erstellt eine Formpraline.

Menge: Mindestens 48

Nähere Angaben: Die Pralinen werden vollständig während des Wettbewerbs zubereitet.

Wichtiger Zusatz: Der Teilnehmer muss die Schokolade eigenhändig temperieren, für diese Aufgabe sind keine Temperiermaschinen erlaubt.

Jede Praline muss zwischen 8g und 13 g wiegen, Dekoration eingeschlossen. Außer der Schokolade, die nach vorheriger Bestellung vom Organisationskomitee bereit gestellt wird, muss jeder Teilnehmer seine eigenen Zutaten, Formen und anderes Material, das er benötigt, eigenständig mitbringen.

3.2.1.3. Schokoladenkuchen

Jeder Teilnehmer kreiert einen beschichteten Schokoladenkuchen passend zum Wettbewerbsthema.

Anzahl: 2 identische Kuchen für 8 Personen

Zusammensetzung: Der Kuchen muss über einen deutlichen Schokoladengeschmack verfügen.

Nähere Angaben: Die Kuchen werden vollständig während des Wettbewerbs zubereitet und dekoriert. Nur ein Biskuit oder ein ähnlicher Boden darf vorgebacken mitgebracht werden. Es ist nicht zwingend notwendig, dass ein gebackener Boden in der Torte enthalten ist. Die Form und Größe kann vom Wettbewerbsteilnehmer frei gewählt werden.

Gewicht pro Kuchen: zwischen 900 g und 1100 g (einschließlich einem goldenen Karton (vom Teilnehmer mitzubringen) und Dekorationen).

- 1 Kuchen wird der Jury präsentiert
- 1 Kuchen wird den Fotografen präsentiert

3.2.1.4. Gastronomisches Schokoladendessert

Jeder Teilnehmer kreiert und bereitet vor Ort ein Schokoladendessert zu, in dem Schokolade die Hauptrolle spielt.

Menge: 6 Portionen

Nähere Angaben: Das Schokoladendessert muss aus mindestens 4 verschiedenen Texturen

bestehen, wie beispielsweise Crème, Mousse, ein knuspriger Überzug, Sauce usw. Eine der Texturen muss eine Sauce oder ein Püree sein.

Das Dessert muss über einen deutlichen Schokoladengeschmack verfügen. Es muss komplett während des Wettbewerbs kreiert und zubereitet werden. Es dürfen keine Biskuits oder andere fertige Produkte mitgebracht werden.

Präsentation: Die Teilnehmer bringen die Materialien zur Präsentation (Teller etc.) selbst mit.
Die Art der Präsentation ist von jedem Teilnehmer frei wählbar. Die Präsentation und der Geschmack werden von der Jury bewertet.

3.2.1.5. Neuinterpretation eines traditionellen, deutschen Rezeptes

Nähere Angaben: Für diese Aufgabe muss ein traditionelles, deutsches Rezept von Grund auf neu kreiert werden. Einzige Auflage ist die Verwendung von Schokoladen- und/oder Nussteig und californischen Rosinen (werden gestellt).

Das unten aufgeführte Beispiel zeigt, wie man das klassisch, französische Rezept „Religieuse“ neu interpretieren könnte. Dies ist nur ein Beispiel, das dabei helfen soll, die Aufgabe besser zu verstehen.



Original, klassisches Rezept

Klassisches Rezept, neu interpretiert

Menge: Von den Teilnehmern sind 10 fertig ausdekorierte Portionen zuzubereiten.

Präsentation: Die Teilnehmer bringen die Materialien zur Präsentation (Teller etc.) selbst mit.

3.2.2. Präsentation der Kreationen

Abhängig vom Zeitplan werden alle oder einzelne Kreationen von den Teilnehmern vor der Jury präsentiert. Eine Erläuterung des Aufbaus und der Idee ist entsprechend vorzubereiten.

4. German Chocolate Masters: Praktische Informationen

4.1. Zeitplan

Die German Chocolate Masters findet an zwei Tagen statt.

Jeder Teilnehmer erhält vor Beginn des Wettbewerbs einen persönlichen Zeitplan, der von folgendem Zeitplan abweichen kann:

1.Tag: 8 Arbeitsstunden

9.30 Uhr	Anwesenheit der Teilnehmer und der Jury
10.00 Uhr	Beginn des Wettbewerbs
18:00 Uhr	Ende der Arbeitsdauer für die Teilnehmer Bewertung des Schokoladenschaustücks

2.Tag: 7 Arbeitsstunden

9.30 Uhr	Beginn des Wettbewerbs
11.00 Uhr	Verkostung und Bewertung der Formpralinen
13.00 Uhr	Verkostung und Bewertung des gastronomischen Schokoladendesserts
15.30 Uhr	Verkostung und Bewertung des Schokoladenkuchens
16.30 Uhr	Verkostung und Bewertung des neuinterpretierten Rezeptes
17.30 Uhr	Preisverleihung

Der Zeitpunkt der Verkostungen und die Zuweisung der Arbeitsplätze werden ausgelost. Am Ende eines jeden Wettbewerbstages wird von den Teilnehmern erwartet, dass der Arbeitsplatz vollständig gesäubert und alle persönlichen Dinge weggeräumt wurden. Sollte dies nicht befolgt werden, behält sich die Jury Punktabzug bei der Endbenotung vor!

4.2. Zutaten und Ausstattung

Die Teilnehmer bringen alle benötigten Arbeitsmaterialien und Zutaten (außer Schokolade) selbst mit. Die Zutaten können bereits fertig ausgewogen in diversen Behältern transportiert werden, müssen jedoch klar gekennzeichnet sein.

4.3. Die Bewertung durch die Jury

Die Bewertung durch die Jury erfolgt in folgenden Kategorien und Gewichtungen:

- Schokoladenschaustück: 20% der Gesamtpunktzahl
- Formpralinen: 16% der Gesamtpunktzahl
- Schokoladenkuchen: 16% der Gesamtpunktzahl
- Gastronomisches Schokoladendessert: 16% der Gesamtpunktzahl
- Klassisches, neu interpretiertes Rezept: 16% der Gesamtpunktzahl
- Arbeitsverfahren des Teilnehmers (dies beinhaltet fachliche Qualifikationen, Sauberkeit des Arbeitsplatzes und den richtigen Umgang mit Schokolade): 16% der Gesamtpunktzahl

Die technischen Fähigkeiten werden in jeder Aufgabe ebenso beobachtet und bewertet.

Wonach schaut die Jury?

Für jede der festgelegten Aufgaben, schaut die Jury nach folgenden Punkten:

Schaustück:

- Befolgung des Themas und der Regeln
- Balance und Harmonie: Einheitlichkeit und Proportion der Elemente
- Künstlerische Fähigkeiten, Kreativität und Originalität
- Die angewandten Techniken
- Feinarbeit, Ausführung

Formpralinen:

- Befolgung des Themas und der Regeln
- Visueller Aspekt: Qualität der Kristallisierung und die Fähigkeit des „Formens“
- Der Schnitt der Praline: Wie sauber ist der Aufbau und die Technik
- Geschmack
- Gesamttextur
- Kreativität

Das gastronomische Dessert:

- Befolgung des Themas und der Regeln
- Visueller Aspekt: Allgemeines Erscheinungsbild
- Geschmack
- Kreativität

Neuinterpretation eines Rezeptes:

- Befolgung des Themas und der Regeln

- Visueller Aspekt: Allgemeines Erscheinungsbild
- Geschmack
- Gesamttextur
- Kreativität / Innovationsgrad

Arbeitsweise: (werden in jeder Aufgabe bewertet)

- Technisches Geschick
- Allgemeine Hygiene/Sauberkeit des Arbeitsplatzes
- Arbeitsablauf/ Organisation der Materialien
- Professionelle Einstellung

4.4. Auszeichnung

In der Gesamtwertung werden die drei Erstplatzierten geehrt. Der Gewinner erhält den Titel "German Chocolate Master 2012/2013" und ist damit für die Teilnahme an den World Chocolate Masters qualifiziert.

Darüber hinaus werden das beste Schaustück und die beste Neuinterpretation mit einem Sonderpreis ausgezeichnet.

4.5. Allgemeine Regeln

- Jeder Teilnehmer muss seine Kreationen während des Wettbewerbs ohne die Hilfe Dritter realisieren.
- Die Entscheidung der Jury ist endgültig und bindend, sie kann nicht diskutiert oder angefochten werden.
- Bei Regelverstößen ist es der Jury gestattet, die Beurteilung einzelner Kreation mit Punktabzügen zu versehen bzw. komplett aus der Gesamtwertung herauszunehmen.
- Falls notwendig, kann das Organisationskomitee die Regeln ändern oder anpassen sowie den Wettbewerb absagen. Jede Veränderung wird durch das Organisationskomitee schnellst möglich kommuniziert. Geschriebene, gesprochene oder andere Fehler können nicht gegen das Organisationskomitee des **German Chocolate Masters** verwendet werden.
- Mit der Teilnahme an den **World Chocolate Masters** erklärt sich jeder Teilnehmer einverstanden, vom Organisationskomitee und von den organisierenden Marken Callebaut, Cacao Barry und Carma in den Medien und vor anderen Dritten mit dem Wettbewerb in Verbindung gebracht zu werden. Der Teilnehmer tritt sämtliche Rechte an den von ihm und seinen Produkten gemachten Bildmaterial sowie seinen eingereichten Rezepten an das Organisationskomitee und die organisierenden Marken Callebaut, Cacao Barry und Carma ohne Forderung von Gegenleistungen ab.
- Das Organisationskomitee behandelt alle Bewerbungen vertraulich und wird keine Daten an Dritte weitergeben, solange der Bewerber nicht als offizieller Teilnehmer an den „World Chocolate Masters“ und dessen Vorausscheidungen bestätigt wurde.
- Die Preise sind nicht gegen Geld oder andere Güter austauschbar.
- Mit der Teilnahme an den **World Chocolate Masters** stimmt jeder Teilnehmer den gegenwärtigen Regeln des Wettbewerbs zu.

4.6. Das Organisationskomitee

Die **World Chocolate Masters** sind eine Unternehmung der Barry Callebaut AG. Das Organisationskomitee kann unter folgender Adresse kontaktiert werden:

Barry Callebaut Belgium – World Chocolate Masters
Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze
Belgium
Tel : +32 53 73 03 81 – Fax : +32 53 73 05 40
Email: worldchocolatemasters@barry-callebaut.com
www.worldchocolatemasters.com

Bei Fragen wenden Sie sich in erster Linie bitte an die folgende Adresse:

Barry Callebaut Deutschland GmbH
Abteilung Gourmet & Spezialitäten
World Chocolate Masters
Stollwerckstraße 27-31
51149 Köln
Tel : 02203 – 36976 - 50
Fax : 02203 – 36976 – 66
Email: Stefan_arend@barry-callebaut.com