

## Trüffelwettbewerb der Konditoren zeigt alle Facetten der Schokoladekultur



Prominente Verkoster prüften Trüffelspezialitäten auf Herz und Nieren. Im Bild v.l.n.r.: Adriane Zartl, Dieter Chmelar und Reinhard Krainz beim Verkosten der Trüffel.

Credit: Wirtschaftskammer Österreich

Utl.: Prominente Verkoster prüften Trüffelspezialitäten auf Herz und Nieren =

Wien (OTS) - Die ÖKONDA in Wels als größte Fachmesse Österreichs für Konditoren gab vom 17. bis 19. Mai 2003 im Zusammenhang mit der ÖBA, der Fachmesse für Bäcker, einen umfassenden Einblick in die neuesten technologischen Entwicklungen, Ideen der Vermarktung und Ausgestaltung der Konditoreien. Besonders nachgefragt wurden innovative Anregungen um die Wettbewerbsfähigkeit der Konditoren aus Österreich und den angrenzenden Ländern zu verbessern und die Bedeutung des süßen Handwerks zu erhalten.

Um dem Trend nach Schokoladeprodukten Rechnung zu tragen, stand der große Trüffelwettbewerb unter dem Thema "Schokoladekultur". Diese Leistungsschau ermöglichte es, das großartige Angebot der Konditoren an Schokoladetrüffeln, Monopralinen und Pralinenmischungen vorzustellen und die besten auszuzeichnen. Beim ersten Trüffelwettbewerb der Bundesinnung konnten die Konditoren für drei Kategorien einreichen: Schokoladetrüffel (z.B. Trüffelkugeln, Schnitttrüffel), Monopralinen (z.B. Kugeln, Riegel, Würfel), und Pralinen. Insgesamt wurden 141 Exponate eingereicht, davon 83 Schokoladetrüffel, 43 Monopralinen und 15 Pralinenmischungen. 23 % der eingereichten Exponate kamen aus dem Ausland.

Die Köstlichkeiten wurden von der Fachjury nach international anerkannten Kriterien beurteilt, besonders wichtig waren: äußeres Erscheinungsbild, Oberflächenstruktur des Überzugs, Konsistenz der

Füllung, Geschmackskomposition der Füllung und geschmacklicher Gesamteindruck.

Im Vergleich der Qualität der handwerklich erzeugten Palette an Schokoladetrüffeln und Pralinen aus ganz Europa gingen folgende Betriebe als die besten hervor: In der Kategorie "Schokoladetrüffel" wurden neben anderen Unternehmen den Firmen Wrann aus Linz, Berger aus Lofer und Zauner aus Bad Ischl eine Goldmedaille verliehen. Für ihre "Monopralinen" wurden die Konditoreien Zauner aus Bad Ischl, Wenschitz aus Alhaming und die ungarische Konditorei Szamos prämiert. Die besten Pralinenmischungen stammten von der Confiserie Wenschitz, Alhaming, der Konditorei - Confiserie Wrann und der Confiserie Heimann aus Deutschland.

Im Rahmen einer Verkostung durch eine Prominentenjury, an der Adriana Zartl, Dieter Chmelar, zwei Fachjournalisten und ein Gourmetkritiker, der Bundesinnungsmeister der österreichischen Konditoren, Dr. Paulus Stuller und der Bundesinnungsgeschäftsführer, Dr. Reinhard Kainz, teilnahmen, wurden die Trüffelspezialitäten auf Herz und Nieren geprüft. Als Sieger ging in dieser hochkarätigen Runde dabei einstimmig die k&k Hofkonditorei Zauner aus Bad Ischl mit ihrem Trüffeligel hervor. Dieser "kleine Igel" ist eine neue Kreation des Konditormeisters und Chokolatiers Josef Zauner, der sein Produkt mit folgenden Worten umschreibt: "Eine gehobene Spezialität auf Basis des Zauner Stollens in kindgerechter Form und Größe. ...man beißt einmal ab, schnappt noch einmal zu und der Genuß ist perfekt."

Die detaillierten Ergebnisse entnehmen Sie bitte der Homepage der Bundesinnung der Konditoren unter <http://www.konditoren.at> . (us)

Bild(er) zu dieser Meldung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Wirtschaftskammer Österreich

Presseabteilung

Tel.: (++43-1) 50105-4462

Fax: (++43-1) 50105-263

<mailto:presse@wko.at>

<http://www.wko.at/Presse>

~

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER  
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS \*\*\*

~

OTS0065 2003-05-30/10:29

~

301029 Mai 03

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20030530\\_OTS0065](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20030530_OTS0065)