

Höchste Qualität beim 5. Internationalen Trüffelwettbewerb

Beim diesjährigen Trüffelwettbewerb im Zug der Fachmesse ÖBA/ÖKONDA-diegenuss stellten sich wieder 27 Teilnehmer aus Österreich, Deutschland und Ungarn der Herausforderungen, einzigartige süße Gaumenfreuden zu kreieren. Beim 5. Internationalen Trüffelwettbewerb, der von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veranstaltet wurde, konnten Konditormeister ihre neuen Rezepturen und Ideen präsentieren. Vorgelegt wurden 142 Produkte in sechs verschiedenen Kategorien. *„Heuer wurden viele Frischepralinen eingereicht, die sehr gut verarbeitet wurden. Zudem konnte bei den Einreichungen sehr hohe Qualität verzeichnet werden“*, betonte Bernd Fenkart Juryvorsitzender beim Trüffelwettbewerb.

Heute, am 29. April 2013, wurden bei der Siegerehrung im Rahmen der Fachmesse ÖBA/ÖKONDA-diegenuss die besten ihrer Zunft ausgezeichnet. Die hohe Qualität beim 5. Internationalen Trüffelwettbewerb spiegelt sich auch in der Bewertung wieder. Dieses Jahr wurden in den Kategorien Schokoladetrüffel, Monopralinen, Trüffelmischung und Hausspezialitäten so viele erste Plätze wie noch nie zuvor vergeben.

„Es gab heuer wieder eine enorme Leistungssteigerung. Das kreative Potential ist fantastisch. Ich bin sehr stolz auf meine Kolleginnen und Kollegen“, so KommR Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister Lebensmittelgewerbe und Innungsmeister der Konditoren.

Die Gewinner:

Kategorie Schokoladetrüffel:

Neben Martin Mayer Schokoladen aus Meggenhofen, SchokoMus-Chocolaterie & Patisserie aus Feldkirch und Café-Konditorei Urbann aus Wels konnte sich in der Kategorie Schokoladetrüffel auch Confiserie Wenschitz aus Allhaming über zwei 1. Plätze freuen.

Kategorie Monopralinen:

Den 1. Platz in der Gruppe Monopralinen teilen sich Jindrak Produktions GmbH aus Linz, Kern Josef aus Obdach und Martin Mayer Schokoladen aus Meggenhofen für drei Einreichungen.

Kategorie Pralinenmischung:

In dieser Kategorie wurden Harrer Chocolat aus Sopron und Sturmberger GmbH aus Kirchdorf mit dem 1. Platz sowie Jindrak Produktions GmbH aus Linz mit dem 3. Platz ausgezeichnet.

Kategorie Trüffelmischung:

Sturmberger GmbH aus Kirchdorf, Jindrak Produktions GmbH aus Linz und Harrer Chocolat Sopron, mit zwei Einreichungen, erreichten auch in der Gruppe Trüffelmischung den 1. Platz.

Kategorie Hausspezialitäten:

Über je zwei 1. Plätze durften sich Josef Illecker aus Molln und Confiserie Wenschitz aus Allhaming in der Kategorie Hausspezialitäten freuen. Auch Konditorei-Kaffee Zauner aus Bad Ischl setzte sich in dieser Gruppe durch und erhielt einen 1. Platz.

Sonderkategorie Sommerkekse:

Hier belegten Jindrak Produktions GmbH aus Linz und Konditorei Lendl's Backstube aus Bildein den 1. Platz, dicht gefolgt von der Landesberufsschule Gleinstätten, die mit dem 3. Platz ausgezeichnet wurde.

Martin Mayer von Mayer Schokoladen aus Meggenhofen wurde viermal mit dem 1. Platz ausgezeichnet: *„Mich freut der Gewinn sehr. Wir haben uns vor zwei Jahren auf die Herstellung von Schokoladen spezialisiert. Es ist sehr erfreulich, dass wir gleich bei dem ersten Wettbewerb, wo wir eingereicht haben. so weit vorne sind.“*

Helmut Wenschitz von der Confiserie Wenschitz aus Allhaming geht auch mit vier 1. Plätzen nach Hause: *„Natürlich freue ich mich sehr. Jeder Wettbewerb ist wertvoll und wichtig, weil man dadurch sieht, dass die Qualität passt. Wichtig ist auch, dass wir Pralinen eingereicht haben, die man auch zu handelsüblichen Preisen kaufen kann.“*

Patricia Harrer von Harrer Chocolat aus Ungarn betonte: *„Dieser Wettbewerb ist sehr wichtig für uns. Wir werden in dieser Branche täglich von Kunden bewertet. Es ist toll, wenn man bei einem Wettbewerb direkt von Fachleuten bewertet wird.“*

Leo Jindrak Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe und Geschäftsführer von Jindrak Produktions GmbH aus Linz freut sich auch über drei 1. Plätze: *„Es ist immer wieder eine Bestätigung unserer Qualität und es ist schön auch nach so vielen Jahren erfolgreich und an der Spitze zu sein. Dieser Wettbewerb ist eine tolle Sache und es ist ein Muss dabei zu sein!“*

Die meisten Einreichungen gab es dieses Jahr in den Kategorien Schokoladetrüffel und Monopralinen. Besonders durch erstklassige Qualität und hochwertige Verarbeitung zeichneten sich die eingereichten Produkte aus. Hervorgehoben wurde von der Fachjury, dass die Pralinen auch durch verschiedene Geschmacksrichtungen gepunktet haben. Die Siegerprodukte des diesjährigen Trüffelwettbewerbs sind atemberaubende Schokoladekreationen aus feinsten Handarbeit und werden direkt auf der Messe ausgestellt.