

Die Schokoladenseite der Hauswirtschaft entdeckt

Auszubildende des
Hauswirtschaftlichen
Ausbildungszentrums am
Hardtberg bei Euskirchen
gewinnen den 15. „Concours
Europeén de Montages en
Chocolat“ im belgischen
Dongelberg. Der Wettbewerb
stand unter der
Schirmherrschaft der Comtesse
Evrard de Limbourg-Stirum,
Prinzessin Hélène de France.

31.03.2007

Kreuzweingarten. Der Schokoladenwettbewerb Ende Februar im belgischen Bildungszentrum Le Chêneau in Dongelberg wurde für die Auszubildenden des Hauswirtschaftlichen Ausbildungszentrums am Hardtberg im wahrsten Sinne des Wortes zu einem Fest der Schokolade. Denn zum Thema „Ein Fest“ verarbeiteten sie rund 18 kg Kuvertüre. Das süße Schaustück eroberte sich damit den 1. Platz in der Kategorie der Amateure.

Für die Vorbereitung des Wettbewerbs investierten sie etliche freie Stunden. Zunächst mussten sie prüfen, ob und wie ihre Ideen in Schokolade umzusetzen waren. Dann galt es, Sponsoren zu finden, damit

die Teilnahme für die einzelnen auch finanziert werden konnte. Langjährige Wettbewerbserfahrung hat Ausbilderin Angelika Scharff, die das Team zusammenstellte: Anja Nettersheim, die in Haus Hardtberg eine Ausbildung zur Köchin absolviert, konnte noch eine Klassenkameradin, Anne Pitsch für das Projekt gewinnen. Marina Schartner und Barbara Schmitz waren zum zweiten Mal dabei. Helga Künzel, die ihre Ausbildung schon beendet hat, kam am Freitag und Samstag zu Hilfe. Das gesamte Material, Schokolade, Formen, Pinsel und Kleidung mussten mitgenommen werden.

In Dongelberg ging die Arbeit dann richtig los. Marina und Barbara übernahmen die filigraneren Arbeiten, Helga stützte die Gruppe besonders durch ihr Durchhaltevermögen und auch Anja und Anne wirkten und werkten mit.

Feuereifer. Sie arbeiteten zwei Tage bis in den späten Abend an ihrem „Kunstwerk“. Punkten konnten sie dabei vor der hochkarätig besetzten Jury mit der Originalität der Idee, das vorgegebene Thema konkret werden zu lassen, mit den angewandten Techniken und natürlich mit dem Endergebnis. Auf einer Spitzendecke aus weißer Kuvertüre präsentierten sie ein reich verziertes aufgeschlagenes Fotoalbum mit einem Hochzeitsbild und eine Kamera aus alten Zeiten mit dem dazugehörigen Fotografen unter dem Tuch.

Die Eltern von Barbara, Marina und Anne kamen sogar zur Preisverleihung am Sonntagnachmittag. „Und das alles aus purer Schokolade“, staunten sie abwechselnd. Nach der Siegerehrung verpackten sie das Schaustück, damit die Teile möglichst ohne größere Schäden bis nach Kreuzweingarten

transportiert werden konnten. Jetzt kann die Schokoladenkomposition noch einige Wochen im Foyer des Ausbildungszentrums angeschaut werden.

„Arbeit auf dem Feld“ lautet das Thema für den nächsten Wettbewerb. Die Azubis wollen auf jeden Fall wieder mit dabei sein. Auf Schokolade können sie allerdings in den nächsten Monaten mit Leichtigkeit verzichten. Der Geruch hängt ihnen noch allzusehr in der Nase.

Von Doris Roth
