

Pressemitteilung 29. Januar 2016

**Kreative Köstlichkeiten**

10. Petit Salon du Chocolat in Neustadt an der Weinstraße unter dem Motto „Schwarz - Rot - Gold“

Jochen Müller ist der kreative Kopf des Petit Salon du Chocolat in Neustadt/Weinstraße. Mit dem Zusammentreffen der Schokokünstler aus Deutschland und Frankreich schafft er nicht nur ein Netzwerk für den Berufsstand, sondern hat Freundschaften gefördert und den Berufsnachwuchs mit einbezogen. Am 5. und 6. März heißt es zum zehnten Mal „Petit Salon du Chocolat“ unter dem Motto „Schwarz – Rot – Gold“ als Reminiszenz an das Hambacher Fest. Dort wo einst Franzosen, Deutsche und Polen den Freiheitsgedanken beschworen, kommen heute namhafte Konditoren zusammen, um Revolutionäres aus der Schoko-Ecke zu präsentieren.

Der Chocolatier aus Neustadt bleibt während des Salons für das Organisatorische oft bescheiden im Hintergrund. Jochen Müller ist in der Welt herum gekommen, bis er mit der Übernahme der Confiserie Michel in Neustadt sesshaft geworden ist. Seine beruflichen Erfolge sind beachtlich. Meisterpreis der bayerischen Staatsregierung, Dritter Platz bei „Konditor des Jahres“ in Berlin und Leiter des deutschen Teams und Chocolatier bei der Team-Weltmeisterschaft für Konditoren in Las Vegas haben ihm tiefe Einblicke und viel Erfahrung in der Kunst der süßen Spezialitäten eingebracht. Einer wie Jochen Müller rastet nicht. Er hat tausend Ideen im Kopf, spürt Trends auf und setzt sie mit Inspiration um. Sein Wissen gibt er gerne auch an seine Auszubildenden weiter, die ebenfalls schon Meister ihres Fachs sind und mit brillanten Leitungen glänzen. Was also lag näher, die Elite der Schoko-Kunst in Neustadt zu versammeln und mit ihnen gemeinsam, schönstes Naschwerk zu verwirklichen. Die Besucher stehen jedes Mal staunend davor und können es nicht glauben, was die Chocolatiers alles aus Schokolade zaubern können. In diesem Jahr wird es einen Publikumspreis für das schönste Werk geben. Am Aufgang der Bühne finden die Gäste Karten, auf denen sie die Werke bewerten können. Beim Abgang von der Bühne steht eine Box zum Einwerfen der Karte.

Eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten zeigt schon jetzt, auf was die Besucher sich freuen dürfen. So bietet die Confiserie Freundt aus Mannheim drei verschiedene Rochers mit knuspriger Hülle. Hier stehen Ganache (Pariser Creme) Pur Venezuela mit gerösteten Kakaobohnenstückchen für Schwarz, Ganache Himbeer Anis mit getrockneten Himbeeren für Rot und Karamell mit Pekannüssen für Gold. Die Biokonditorei Löwenzahn ist ebenfalls wieder mit von der Partie und überrascht die Besucher mit Bio Cup Cakes – gefüllt mit Schoko, Vanille, Himbeer und einem Frosting in den Farben des Mottos.

Die Konditoreimeisterin und Inhaberin von Chocami in Heidelberg, Isabelle Wagner kredenzt den Besuchern saftige Brownietaler mit achtzigprozentigem Kakaogehalt mit Cranberries und sizilianischen Pistazien. Als Dekoration wählt die Meisterin das Hambacher Schloss mit gehisster Deutschlandfahne. Und Jochen Müller gibt sich mit „Schwarzrotgoldenen Tannebuzel“, Tannenzapfen aus Schokolade, ebenfalls sehr traditionell.

Ein Highlight ist sicherlich das Schokoladen-Menü mit den korrespondierenden Freiheitsweinen aus kontrolliert umweltschonendem Anbau von Ludwig Haass. Begleitet wird der Salon außerdem durch das „Theater in der Kurve“ aus Hambach. Die Künstler werden die Veranstaltung mit ihrem historischen Szenentheater bereichern.

**Anmeldung und Info**

Anmeldeschluss für die Wettbewerbe ist der 25. Februar 2016. Die Anmeldeformulare können direkt auf der Internet-Seite [www.petit-salon-du-chocolat.info](http://www.petit-salon-du-chocolat.info) ausgefüllt und heruntergeladen werden. Unterschrieben werden sie an Jochen Müller gefaxt. Alle Details dazu gibt es auf der Homepage. Fax 06321 3979870. Für die ersten drei Plätze der Wettbwerbe wird es zusätzlich das Buch von Frederick Beau "Zum Herzen des Geschmacks" geben, ausgelobt von Hauptsponsor Valrhona aus Tain L´Hermitage in Frankreich.

**Eintritt und Öffnungszeiten**

Der Eintritt für Erwachsene beträgt sechs Euro, für Familien zehn Euro, bis 18 Jahre drei Euro, Kinder bis 12 Jahre sind frei.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter [www.petit-salon-du-chocolat.info](http://www.petit-salon-du-chocolat.info) oder unter [www.neustadt.eu/Petit-Salon-du-Chocolat](http://www.neustadt.eu/Petit-Salon-du-Chocolat)

Der Salon ist am Samstag von 12 bis 18 Uhr und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

**Bildunterschrift:**

Kunstwerke aus Schokolade werden beim Petit Salon du Chocolat am 5. und 6. März 2016 in Neustadt an der Weinstraße gezeigt.

Foto: Löhr/Beutelmann

**Kontakt:**

suwa wortwahl

Telefon 07805 915 260

E-Mail: info@suwa-wortwahl.de