

Schokoladen-Sommelier-Lehrgang: Kulinarisches Finale in Linz

Beim letzten Modul in Österreich ging es um Foodpairings, Verkostungstechniken und das perfekte Temperieren – mit dabei: große Namen, neue Aromen und jede Menge Know-how.



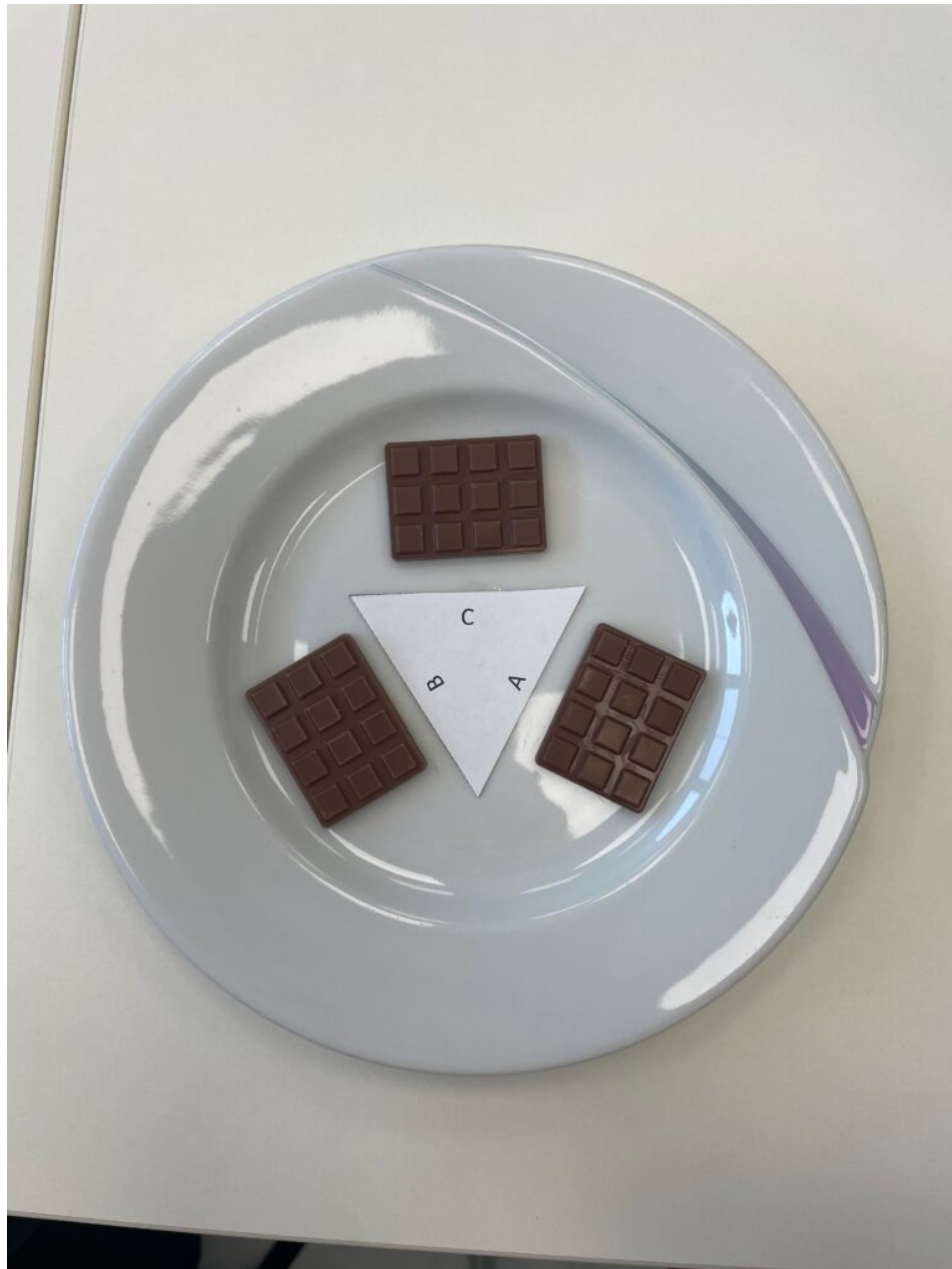
Gut gelaunte Kursteilnehmer & Gastgeber in der Pralinenwelt. © Hilde Resch

Der **Schokoladen-Sommelier**-Lehrgang geht in die Endphase. Für das letzte Lernmodul trafen sich die angehenden Schokoladen-Sommeliers in Linz. Am ersten Tag des dreitägigen Programms hieß es: Kochschürze umbinden. In der Küche des **WIFI Linz** führte Hermann Poll, Spitzenkoch im „**Weissen Rössl**“ am Wolfgangsee, durch eine kulinarische Entdeckungsreise mit Schokolade. Fünf Gerichte wurden zubereitet – jedes verfeinert mit

Foodpairing einmal mehr ihre enorme Vielseitigkeit.



□□□□Hier der von Helmut Wenschitz kreierte Aromafächer. © Hilde Resch
□□□□



□□□□Bei der Dreiecksverkostung müssen feine Unterschiede zwischen ähnlichen
Schokoladen erkannt werden. © Hilde Resch
□□□□



Der hilfreiche Degustationskoffer stammt ebenfalls von Helmut Wenschitz. © Hilde Resch

Sensorische Begutachtung

Am zweiten Tag ging es in die **Confiserie Wenschitz**. Unter der Anleitung von Maître Chocolatier **Helmut Wenschitz** waren die Sinne der Teilnehmer:innen gefragt: Farbe, Form, Geruch, Geschmack und Konsistenz wurden geprüft, Geschmacksprofile erstellt. Zum Einsatz kamen unter anderem der Aromafächer und der Degustationskoffer – Werkzeuge, die Wenschitz im

Rahmen seiner eigenen Schokoladen-Sommelier-Ausbildung 2018 entwickelt hat.

Natürlich durfte auch ein Rundgang durch das Duftuniversum und die Ausstellungsräume der **Pralinenwelt** nicht fehlen. Ein Abstecher in die Produktion rundete das sensorische Erlebnis ab. Als Vorbereitung auf die Abschlussprüfung stand außerdem eine Dreiecksverkostung auf dem Programm – dabei mussten feine Unterschiede zwischen ähnlichen Schokoladen erkannt werden. Auch das Zusammenspiel von Rum und Schokolade wurde verkostet – ein Thema, zu dem die Wenschitz Akademie einen eigenen Foodpairing-Kurs anbietet.

Den Abschluss des zweiten Kurstags bildete ein Expertenvortrag von Marc Verständig, Key Account Manager für Chocolatiers bei **Puratos Deutschland**. Er sprach fundiert und praxisnah über Fermentation und Nachhaltigkeit im Kakaoanbau – entscheidend für Qualität und Geschmack. Darüber hinaus gewährte er persönliche Einblicke in die Philosophie und Arbeitsweise von Puratos.



Auch das Zusammenspiel von Rum und Schokolade wurde verkostet – ein Thema, zu dem die Wenschitz-Akademie einen eigenen Foodpairing-Kurs anbietet. © Hilde Resch

Richtig gelagert – perfekt verpackt

Der dritte Kurstag stand ganz im Zeichen von Haltbarkeit und Verpackung. Thematisiert wurden unter anderem die optimale Lagerung, um die glänzende Oberfläche der Pralinen zu bewahren, sowie Veränderungen beim Einfrieren und anschließenden Auftauen.

Im Bereich Verpackung ging es um die Balance zwischen hochwertiger Optik, ausreichend Platz für Inhaltsstoffe und Mindesthaltbarkeitsdatum – und gleichzeitig wirtschaftlich vertretbare Kosten. Helmut Wenschitz lieferte dazu nicht nur theoretischen Input, sondern auch zahlreiche Praxistipps und

anschauliche Beispiele aus dem Alltag der Confiserie.
Zum Abschluss ging es noch einmal in die Produktion, wo weitere Dreiecksverkostungen durchgeführt wurden. Für besonderes Staunen sorgte eine Demonstration von **Christoph Wenschitz** und Konditorin Maria: Sie zeigten eindrucksvoll, wie sich Konsistenz und Verhalten von Kakaobutter und Schokolade je nach Temperatur verändern – fachgerechtes Temperieren wurde hier unmittelbar erlebbar.
Vollgepackt mit neuem Wissen heißt es für die angehenden österreichischen Schokoladen-Sommeliers nun: Abschlussprojekt schreiben – und lernen, üben, üben ... Im Oktober geht es schließlich zur finalen Etappe nach **Weinheim**. Dort warten schriftliche und sensorische Prüfungen sowie die Präsentation der Projektarbeit.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at