

PRESSEMITTEILUNG

Ludwig Kohlermann gewinnt Cru de Cao Award – Pâtissier der Traube Tonbach überzeugt Jury mit Impressionen und Aromen

Baiersbronn-Tonbach/Köln (wg) - Sein Dessert verzauberte beim Wettbewerb um die beste Schokoladenkreation die Jury: Mit der kunstvoll und handwerklich hoch anspruchsvollen „Impression von dreierlei Coppeneur-Schokoladen begleitet von exotischen Aromen“ gewann Ludwig Kohlermann, 22 Jahre alter Chef de Partie im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, auf der Messe CHEFSACHE den Cru de Cao-Award in der Meister-Klasse. Insgesamt hatten sich mehr als 100 Konditoren und Pâtissiers zu dem von Chocolatier Oliver Coppeneur aus Bad Honnef ausgeschriebenen Wettbewerb angemeldet. Die sechs Finalisten bereiteten ihr Schokoladendessert in Köln auf Basis der Cru de Cao-Schokolade jeweils in fünffacher Ausführung zu.

Die Fachjury bewertete im Finale die Kriterien Präsentation und Optik, Geschmack und Harmonie, Originalität und Innovationsgrad des Rezepts, handwerkliche Fähigkeiten, Sauberkeit, Ordnung und Einhalten der Zeitvorgaben. Ludwig Kohlermann, der seit Oktober 2010 als Chef de Partie für die Köhler- und Bauernstube im Hotel Traube Tonbach wirkt, überzeugte dabei in allen Bereichen. Lohn der Anstrengungen: Für den gelernten Koch, der erst vor zwei Jahren in die Patisserie gewechselt ist, gab es als Preis zwei VIP-Karten für die „AIDA – Night of the Proms“ sowie einen Gutschein für einen Aufenthalt im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch-Gladbach mit Dinner.

Ludwig Kohlermann setzte sich vor Evelin Wild (Eder Wohlfühl Hotel) und Christian Hümbts (A-ROSA Sylt) durch. „Der Wettbewerb war hart, da auch die anderen Finalisten hervorragende Desserts präsentierten. Aber letztlich haben sich Einsatz und Kreativität für mich gelohnt“, sagte der 22-Jährige voller Freude über seinen Erfolg beim ersten Wettbewerb, für den er sich beworben hatte. Pierre Lingelser, Pâtissier im Gourmet-Restaurant Schwarzwaldstube des Hotels Traube Tonbach, der erst jüngst beim Magazin „Feinschmecker“ wieder als bester Pâtissier Deutschlands ausgezeichnet wurde, ist das große Vorbild von Ludwig Kohlermann. „Ein solche Spitzenklasse wie Herr Lingelser möchte ich später auch einmal erreichen“, nannte der Cru de Cao-Award-Gewinner als berufliches Ziel.