

C Seite
4-9

sweet ART

www.sweetart.de

Magazin

Internationales Fachmagazin für Pâtisserie,

Confiserie, Konditorei und

Küche

International professional magazine for Pastry, Confectioners, Hotels, Caterers and Restaurants



Deutschlands neue Konditoren-Weltmeister Germany's New World Champion Confectionery Chefs



Christian Ibrügger und Juliane Wölke



Ausgabe Januar 2000

Weltmeisterschaft der Konditoren / The confectioner's world championship
NRA: Die große amerikanische Messe / The American culinary classics '99
Petits Fours mit Flexipan / Petits Fours with Flexipan sheets

Deutschlands neue Germany's New World

*Juliane Wölke und Christian Ibrügger siegen bei
der Konditoren-WM*

*Juliane Wölke and Christian Ibrügger – Victors at
the Pastry Chef World Championships*



*Die strahlenden
Weltmeister*

*The radiant world
champions*

Ihre süßen Kreationen haben die Jury überzeugt: Juliane Wölke (22) aus Bielefeld-Sennestadt und Christian Ibrügger (25) aus Gütersloh siegten bei der Weltmeisterschaft der Konditoren im tschechischen Brunn. Superknapp fiel das Ergebnis aus. „Wir waren erstmal nur erleichtert, dass wir die Aufgabe in der vorgegebenen Zeit gelöst haben“, erzählt Juliane Wölke. Mit nur einem Punkt Vorsprung vor den Schweizern holte sich das deutsche Team die Goldmedaille und das Preisgeld – 3000 Mark pro Kopf.

„Sinfonie der Sinne“ – dieses Thema hatten sich die beiden Ostwestfalen für den dreitägigen Titelkampf ausgewählt. „Das Thema ist nicht so abgegriffen wie zum Beispiel ‚Millennium‘. Außerdem war angesichts der sieben Aufgaben ein Motto gefragt, das genügend Freiraum lässt“, erklärt Juliane Wölke. ➤

The jury were won over by their delectable creations: Juliane Wölke (22) from Bielefeld-Sennestadt, Germany and Christian Ibrügger (25) from Gütersloh, Germany returned victorious from the Pastry Chef World Championships held in Brunn in the Czech Republic. It was neck and neck all the way. „Initially, we were just relieved to have completed our task within the allotted time“, commented Juliane Wölke. With a lead of only one point over the Swiss entrants, the German team took the gold medal and the DM 3000 prize money each.

A „Symphony for the Senses“ was the topic chosen by the two Germans for the three-day competition. „This topic wasn't as hackneyed as that of the millennium, for example. Also, we had to select a slogan which would leave us enough flexibility to cope with ➔

Konditorenweltmeister

Champion Pastry Chefs



Das Schokoladen-schaustück mit Pralinenplatte der Weltmeister Wölke und Ibrügger

A chocolate show-piece with a praline assortment by the world champions, Wölke and Ibrügger

➤ Ein gemeinsames Interesse, das zudem ausgezeichnet zur Tradition des Gastgeberlandes passt, fanden die 22-jährige, die sich in ihrer Freizeit dem Showtanz widmet, und ihr drei Jahre älterer Partner, der gerne Klavier spielt, in der Musik. Diese spielte durchgängig in den Arbeiten des deutschen Teams. Mozart kam in den Tortenböden zu Ehren, die Petits Fours waren mit Notenschlüsseln und Notenhälsen verziert, Pralinen als Geigen und Flügel geformt. Aus Schokolade gebaut waren Geigen und Orgelpfeifen, zarten Schmelz steuerte ein halbgefrorener Flügel bei. Und auch die Karamellschwäne stimmten ein ins Konzert. Sie hatten sich mit ihren langen Hälsen und kleinen Körpern offensichtlich in Noten verwandelt.

An drei Wettkampftagen, vom 19.–22. Oktober, kreierte Juliane Wölke und Christian Ibrügger außer einer 5-stöckigen Torte Petits Fours in sechs Sorten (Orangen-Safran-Blüten, Himbeer-Ganache-Pyramiden, Maracuja-Mousse, Cassis-Champagner-Fours, zwei Frucht-Fours), sechs Sorten Pralinen (Amaretto-Rahm-Karamell, Bananen-Ganache, Butter-Trüffel, Zimt-Noisette, Cherry-Orientale, Pina-Colada), eine Eisspeise (Amaretto-Espresso-Parfait), ein gebackenes Schaustück (Baisersäule mit Krokantfächer und Hippen-Masse-Blüte), ein Schokoladenschaustück ➤

→ the seven tasks," explained Juliane Wölke. The pair share a common interest in music, since Juliane enjoys show dancing in her spare time whilst Christian likes to play the piano. In addition, music is a topic which suits the traditions of the host country right down to the ground. Music was a constant leitmotiv for the work of the German team. Mozart was honoured in the bases of the gateaux, the petits fours were decorated with clefs and stems and chocolates took the shape of violins and grand pianos. Chocolate was used to construct fiddles and organ pipes whilst a grand piano parfait contributed a delicate lustre. Caramel swans also joined in the concert. With their long necks and small bodies, it was clear that they had transformed themselves into notes.

During the three days of the competition from October 19th – 22nd, Juliane Wölke and Christian →



Die frisch gekürten Weltmeister stehen nach harter Belastung nun endlich vor ihrer abgeschlossenen Arbeit.

After plenty of hard work, the newly chosen world champions proudly stand in front of their accomplishment.



Das Pralinen-sortiment von Wölke und Ibrügger

Pralines by Wölke und Ibrügger

(Geigen und Orgelpfeifen) und ein Schaustück aus Zucker (3 abstrakte Karamellschwäne mit Zuckerseerosen). Dafür standen sie täglich acht Stunden lang in der Backstube. Sie kneteten und formten Teig und spritzten Ornamente unter ständiger Beobachtung der achtköpfigen Jury. Diese bewerteten nicht nur das optische Erscheinungsbild der süßen Kunstwerke, sondern sie kosteten auch davon.

Wir waren erstmal nur erleichtert, dass wir die Aufgabe in der vorgegebenen Zeit gelöst haben

Das deutsche Team mußte sich gemeinsam mit Mannschaften aus sieben weiteren Nationen messen: der Schweiz, Polen, Japan, Dänemark, Italien, Tschechien und Portugal. Japan galt zunächst als Favorit, erreichte aber nur den vierten Platz wegen Punkteabzug, da sie ihr gebackenes Schaustück vorgefertigt aus dem Trainingslager mitbrachten; die starken Dänen kamen nicht aus mit 18 Arbeitsstunden und mussten sich >

Ibrügger created six types of petits fours (orange-saffron blossoms, raspberry canache pyramids, passion fruit mousse, cassis-champagne fours, two-fruit fours) to accompany a 5-tier gâteau as well as six types of chocolates (amaretto-cream caramel, banana canache, butter truffle, cinnamon noisette, cherry orientale, pina colada), an ice cream dessert (amaretto-espresso parfait), a baked showpiece (baiser stack with cracknel fan and pastry blossoms), a chocolate showpiece (fiddles and organ pipes) and a sugarcraft showpiece (3 abstract caramel swans with sugar water lilies). They spent eight hours a day in the bakery working on these. They kneaded and shaped dough and piped ornaments under the constant scrutiny of the eight-strong jury. The judges didn't just confine themselves to assessing the optical appearance of the delectable works of art, they also tasted them.

The German team was competing with teams from seven other countries: Switzerland, Poland, Japan, Denmark, Italy, the Czech Republic and Portugal. Japan started out as the favourites but only finished fourth after having points deducted for bringing their pre-baked showpiece from the training camp. The strong Danish challenge also went awry when 18 hours proved insufficient time and the Danes had to content themselves with fifth place. The Polish team took the bronze medal with a clear 79 point lead over Japan. The competition for the gold medal was very tight. At the finish, the Germans and the Swiss were more than 50 points ahead of the Poles, but only one point separated them from one another. Several recounts confirmed the wafer-thin winning margin of the youngest team ever to win the competition. Juliane Wölke and Christian Ibrügger were crowned world champions.

In winning the world championships, the German team certainly surprised some, but not all, of the →

Das Zucker-
schaustück
der Eidgenossen.

The sugar
showpiece
of the Swiss team



Die vierstöckige
Festtagstorte mit
Zuckeraufsatz,
welche welt-
meisterlich
gefertigt wurde

A 4-tier speciality
cake with a sugar
centre-piece –
done in a world-
champion style

Das Petits-Fours-
Sortiment der
beiden Weltmeister

The petits fours
assortment of the
world-champions



Anzeige



Der Spezialist für Lebensmittelfarben, -lack, Schokoladenformen, Marzipan- und Zuckerformen
moulds, colours and accessories for working with marzipan, chocolate and sugar

Gerhard Ruth GmbH & Co. KG

Metternichstraße 7 / Industriegebiet West • 44867 Bochum - Wattenscheid • Germany

Postfach 600103, 44841 Bochum • Germany

Telefon ++49 (0) 23 27 - 32 04 14 oder 32 27 46 • Telefax ++49 (0) 23 27 - 3 39 39

Homepage: <http://www.ruth-online.de>

WELTMEISTERSCHAFT



mit Platz fünf begnügen. Die Bronzemedaille sicherte sich mit deutlichen 79 Punkten Vorsprung vor Japan das Team aus Polen. Ganz eng wurde es beim Kampf um Gold. Die Deutschen und die Schweizer lagen am Ende mehr als 50 Punkte vor den Polen, aber nur einen Punkt auseinander. Es wurde nochmal hin- und hergerechnet, aber am hauchdünnen Sieg des jüngsten Gewinnerteams seit Bestehen des Wettbewerbs war nicht mehr zu rütteln. Juliane Wölke und Christian Ibrügger waren Weltmeister.

Das gebackene Schaustück, eine originelle Idee der beiden Weltmeister

A baked showpiece – a unique idea of the world champions

Initially, we were just relieved to have completed our task within the allotted time

Mit dem Gewinn der Weltmeisterschaft hat das deutsche Team sicher einige, nicht aber alle Vorstandsmitglieder des Deutschen Konditorenbundes überrascht. Als es um die Nominierung ging, hatten viele gesagt, Juliane sei noch sehr jung, berichtete der Vizepräsident Joseph Brücker in seiner Laudatio. „Ich habe an ihren Mut und an ihre Nervenstärke geglaubt“, ➤

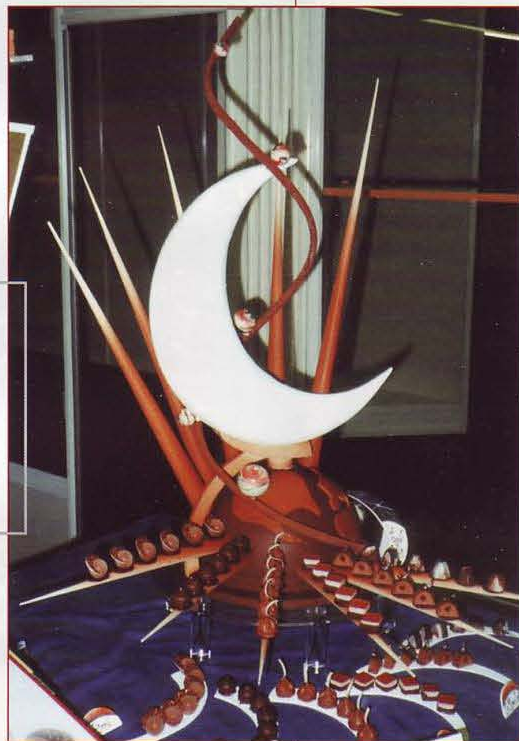


Die Festtagstorte und Petits Fours des polnischen Teams

A specialty cake and petits fours by the Polish team

Das Schaustück mit den Pralinen des Schweizer Teams

Showpiece with pralines by the Swiss team



Director of Training Rita Horstmann praised her for her warm-heartedness and the extra something that she always added to her creations. Rita Horstmann had first teamed up the German national champion with Christian Ibrügger only the summer before. She especially liked the precision of his work. Like his world championship team-mate from Bielefeld, this sugarcraft specialist had won the junior cup during his training at Café Müller in Gütersloh.

As far as Café Wölke in Bielefeld-Sennestadt is concerned, these victories not only represent additional advertising but also a welcome opportunity to build up the already considerable reputation of the café. The regular customers expressed a high level of ➔



WORLD CHAMPIONSHIP



Das Zuckerschaustück
vom Team Japan

Sugar showpiece
by the Japanese team

interest in the outcome of the world championships. As a result, the small and large confectionery specialities which helped the German team to their victory will soon be on sale in the café. 🍷

The standings in the Pastry Chef World Championships held in Brno in the Czech Republic

1st Germany	3075 points
2nd Switzerland	3074 points
3rd Poland	3020 points
4th Japan	2941 points
5th Denmark	2835 points
6th Italy	2790 points
7th Czech Republic	2208 points
8th Portugal	2188 points

bekannte er und fügte hinzu, sie sei nicht nur besonders fleißig und ehrgeizig, sondern auch besonders begabt. Ausbildungsleiterin Rita Horstmann lobte ihre Herzlichkeit und den letzten Pfiff, der bei ihren Werken immer dabei sei. An Christian Ibrügger, den sie erst im Sommer mit der Bundessiegerin zusammengebracht hatte, schätzt sie besonders die Genauigkeit seiner Arbeit. Der Spezialist für Zuckergestaltung hatte während seiner Ausbildung im Gütersloher Stadt-Café Müller genau wie seine WM-Partnerin aus Bielefeld den Junior-Cup gewonnen.

Für das Café Wölke in Bielefeld-Sennestadt bedeuten diese Siege nicht nur zusätzliche Kundenwerbung, sondern auch eine willkommene Möglichkeit, den ohnehin guten Ruf des Cafés auszuweiten. Das große Interesse der Stammkunden an der WM-Teilnahme hat dazu beigetragen, demnächst die kleinen und großen konditorischen Spezialitäten, die dem Team aus Deutschland zum Sieg verholfen haben, zum Verkauf anzubieten. 🍷

Anzeige



21° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

Dolcissimo Millennio

Der Punktestand für die Weltmeisterschaft der Konditoren in Brünn, Tschechische Republik

1. Deutschland	3 075 Punkte
2. Schweiz	3 074 Punkte
3. Polen	3 020 Punkte
4. Japan	2 941 Punkte
5. Dänemark	2 835 Punkte
6. Italien	2 790 Punkte
7. Tschechien	2 208 Punkte
8. Portugal	2 188 Punkte



15/19

Rimini - Italy
Gennaio 2000

Orario 9.30 - 18.30
ultimo giorno 9.30-15.00

RIMINI FIERA

47900 Rimini - Italy Via della Fiera, 52
Tel 0541 711.711 fax 0541 786686
<http://www.fierarimini.it/sigep/italiano/index.html>
e-mail fierarimini@fierarimini.it