

Konditorei und Café

Der **DIE KONDITOREI**
Konditormeister

TEAMGEIST

haben Juliane Wölke und Christian Ibrügger auf der Konditoren-WM im tschechischen Brünn bewiesen. Mit ihrer „Sinfonie der Sinne“ holten sie den Konditoren-Weltmeistertitel.



AUSGEZEICHNET

Das Schloss-Café im hessischen Grünberg wurde als erster Betrieb in Hessen mit den fünf Sternen der FSB-5-Sterne-Gesellschaft ausgezeichnet.

Partyservice



Offizielles Organ
des Deutschen
Konditorenbundes

**KONZEPTE
LOGISTIK
KOSTEN
CHANCEN –
PRAKTISCHE
ANREGUNGEN**

DAS FACHMAGAZIN FÜR KONDITOREI, CAFÉ, CONFISERIE, PATISSERIE, EISCAFÉ

E 4285
52. Jahrgang
Heft 24
20. 11. 1999



Mit Goldmedaillen,
Pokal und Kostproben
ihres Könnens: Die
strahlenden Welt-
meister Juliane Wölke
(22) und Christian
Ibrügger (25).



„SUPER

TITELTHEMA



HARMONISCH



Mit einer „Sinfonie der Sinne“ gewannen Juliane Wölke (22) und Christian Ibrügger (25) die Weltmeisterschaft der Konditoren in Brunn

Großer Bahnhof in Bielefeld für Juliane Wölke und Christian Ibrügger. Nur Ministerpräsident Wolfgang Clement ließ sich entschuldigen und zugleich herzlichste Grüße und Glückwünsche durch den Landtagsabgeordneten Dr. Bernd Brune-
meier übermitteln. Ansonsten fehlte niemand beim Empfang der Konditoreninnung. Gekommen waren der Oberbürgermeister aus Bielefeld, Eberhard David, der stellvertretende Bürgermeister aus Gütersloh, Gerhard Piepenbrock, der Vizepräsident des Deutschen Konditorenbundes, Joseph Bucker, der Obermeister der Konditoreninnung Ostwestfalen, Günther Kraume, Jury-Mitglied Günter Kanngießer, der Ausbildungsmeister für Juliane Wölke, Werner Kokenbrink, der Ausbildungsmeister für Christian Ibrügger, Walter Müller, Ausbil-

ungsleiterin Rita Horstmann, die Eltern und Geschwister sowie zahlreiche Journalisten. Weltmeister findet man schließlich auch in Ostwestfalen nicht alle Tage, und dazu noch in der süßen Zunft. Kein Zweifel: Die Heimat fand Geschmack an der Entscheidung von Brunn. Auf den Punkt brachte es der WDR: „In Ostwestfalen-Lippe gibt es den leckersten Kuchen der Welt.“ Beim leckersten Kuchen der Welt handelt es sich um Mozartböden, gefüllt mit Bailey's Whisky-Creme und verfeinert mit karamellisierten Mandeln. Aber das war natürlich längst nicht alles, was Juliane Wölke und Christian Ibrügger bei der Weltmeisterschaft der Konditoren in der Tschechischen Republik zu bieten hatten. An drei Wettkampftagen kreierten sie außer einer 5-stöckigen Torte Petits Fours in sechs Sorten (Orangen-Safran-

Blüten, Himbeer-Canache-Pyramiden, Maracuja-Mousse, Cassis-Champagner-Fours, zwei Frucht-Fours), sechs Sorten Pralinen (Amaretto-Rahm-Karamell, Bananen-Canache, 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 (Geigen und Orgelpfeifen) und ein Schau-



Empfang für die Weltmeister: Landesinnungsmeister Joseph Bucker, zugleich Vizepräsident des Deutschen Konditorenbundes, und Günther Kraume, Obermeister der Konditoreninnung Ostwestfalen (hintere Reihe v.l.n.r.) luden ein nach Bielefeld in die Handwerkskammer Ostwestfalen-Lippe. Bielefelds Oberbürgermeister Eberhard David (vorne links) und der stellvertretende Bürgermeister aus Gütersloh, Gerhard Piepenbrock (vorne rechts) brachten Blumen mit.

In 18 Arbeitsstunden vollendet: Das Meisterwerk „Sinfonie der Sinne“.

TITELTHEMA

stück aus Zucker (3 abstrakte Karamellschwäne mit Zuckerseerosen).

Thema mit Freiraum

Das Motto ihres Beitrags konnten die WM-Teilnehmer selbst bestimmen. „Themen wie Millennium oder Euro erschienen uns zu abgegriffen. Außerdem war angesichts der sieben Aufgaben ein Motto gefragt, das genügend Freiraum lässt“, erklärt Juliane Wölke. Ein gemeinsames Interesse, das zudem ausgezeichnet zur Tradition des Gastgeberlandes passt, fanden die 22-Jährige, die sich in ihrer Freizeit semi-professionell dem Showtanz widmet, und ihr drei Jahre älterer Partner, der gerne Klavier spielt, in der Musik. Übertragen auf ihre süße Kunst



es sogar auf einem Wandplakat beim Namen nannten. „Wir haben wohl auch überzeugt, weil wir Altbewährtes mit neuen Ideen kombiniert haben“, erläutert Juliane Wölke. So sei es sicher richtig gewesen, mit kleinen Ornamenten und filigranen Garnierarbeiten „viel Handwerk zu zeigen“. Dabei hätten sie aber moderne Trends aufgenommen:

Überall spielt die Musik: Die Weltmeister haben filigran und kreativ gearbeitet.



Ihren Lehrmeistern haben die Weltmeister viel zu verdanken: (v. l. n. r.) Walter Müller, Ausbildungsmeister für Christian Ibrügger (Stadt-Café Müller, Gütersloh), Rita Horstmann, Ausbildungsleiterin Konditoren im HBZ-Bielefeld, Werner Kokenbrink, Ausbildungsmeister für Juliane Wölke (Café Möller, Bielefeld).

hatten sie ihr Thema gefunden: „Sinfonie der Sinne“.

Die Musik 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.

Klassiker verfremdet

So konsequent wie die Deutschen hatten die wenigsten Nationen ihr Thema umgesetzt. Und sie waren die Einzigen, die

Kuvertüre rot gefärbt, keine klassischen Ornamente verwendet, sondern eigene kreiert, die Torten nicht rund sondern tropfenförmig gestaltet und nicht mehr mit kleinen Blüten sondern ganz poppig mit einer übergroßen, weinroten Zuckerlilie dekoriert, bei den Petits Fours viele, auch französische Richtungen gezeigt, aber ganz auf Baumkuchen verzichtet, beim Zuckerschaustück den Klassiker Schwan mit überlangem Hals, kleinem Körper und ohne Gesicht stark abstrahiert.

Dennoch: Das Teilnehmerfeld war in der Spitze so stark besetzt, dass zur Kreativität und zum Können auch noch Nervenstärke hinzukommen musste, um am Ende ganz vorn zu liegen. „Wer Weltmeister werden wollte, durfte sich keinen Fehler erlauben“, berichtete Jury-Mitglied Günter Kanngießer. Das favorisierte japanische Team verblüffte durch Präzision und

Geschwindigkeit, pokerte beim gebackenen Schaustück aber letztlich zu hoch. Weil die Öfen in Brünn ihren Erfordernissen nicht genügten, brachten sie ihr gebackenes Schaustück vorgefertigt aus dem Trainingslager in Wien mit. Das war gegen die Vorschriften und wurde mit Punktabzug bestraft. So blieb ihnen schließlich nur der undankbare 4. Platz.

Die starken Dänen kamen nicht aus mit 18 Arbeitsstunden und mussten sich 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 Gewinner-teams seit Bestehen des Wettbewerbs war nicht mehr zu rütteln. Juliane Wölke und Christian Ibrügger waren Weltmeister.

Glänzend improvisiert

Hatten sie wirklich keine Schwächen gezeigt? Juliane erzählt von einem Zwischenfall, der sie erneut als Prüfungsmenschen kennzeichnet, der gerade in Stresssituationen Nerven behalten und Unvorhergesehenes einfallsreich meistern kann. Am ersten Tag mussten sie erken-



fall kam ihr im Hotelzimmer, beim Blick auf die Gardine. Das gute Stück aus Taft war zwar nicht mehr ganz frisch, wurde aber kurzentschlossen im Handwaschbecken mit Shampoo auf Vordermann gebracht und fügte sich anderntags glänzend ein in die Sinfonie der Sinne. Ihr Improvisationstalent hatte Juliane Wölke zuletzt beim Bundesfinale in Wolfenbüttel bewiesen, als sie direkt von einer Mittelmeerkreuzfahrt mit ihrer Show-Tanz-Gruppe kommend, verspätet und ohne Koffer anreisen musste, und ihr im Wettkampfgepäck auch noch zwei Kilo Butter fehlten (vgl. KoCa 9/99).

Mit dem Gewinn der Weltmeisterschaft hat das deutsche Team



ging, hätten viele gesagt, Juliane sei noch sehr jung, berichtete der Vizepräsident Joseph Bucker in seiner Laudatio. „Ich habe an ihren Mut und ihre Nervenstärke geglaubt“, bekannte er und fügte hinzu, sie sei nicht nur besonders fleißig und ehrgeizig, sondern auch besonders begabt.“ „Die Sinfonie der Sinne trifft zentimetergenau auf Juliane Wölke zu“, ergänzte ihr Ausbildungsmeister Werner Kokenbrink. 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

Keine Frage: So etwas bekommt Landtagsabgeordneter Dr. Bernd Brunne-meier nicht alle Tage geboten ...

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. Sein Ausbildungsmeister Walter Müller hob die Arbeitseinstellung seines ehemaligen Azubis hervor: „Du hast immer mehr gemacht, als du solltest“. Die Weltmeister aus Ostwestfalen hätten schon bei

... Günter Kanngießer hingegen war Jury-Mitglied in Brünn.

der Vorbereitung „super im Team harmoniert“, bestätigte Rita Horstmann. „Wir verstehen uns auch privat sehr gut“, sagt Juliane Wölke. Vielleicht werden sich ihre Berufslaufbahnen bald wieder kreuzen. Beide wollen demnächst die Meisterschule in Köln besuchen und beide möchten im gleichen fernen Land noch einiges lernen. Nach Japan zieht es die Weltmeister und wer weiß, vielleicht lassen sich die Sprachprobleme dort im Team besser lösen als alleine ...

Text und Fotos: Martin Linnemann

WELTMEISTERSCHAFT DER KONDITOREN IN BRÜNN, TSCHESCHISCHE REPUBLIK

1. Deutschland	3075 Punkte
2. Schweiz	3074 Punkte
3. Polen	3020 Punkte
4. Japan	2941 Punkte
5. Dänemark	2835 Punkte
6. Italien	2790 Punkte
7. Tschechien	2208 Punkte
8. Portugal	2188 Punkte

nen, dass sie die Größe der Schautische nicht bedacht und zu wenig Dekomaterial mitgebracht hatten. Der rettende Ein-

sicher einige, nicht aber alle Vorstandsmitglieder des Deutschen Konditorenbundes überrascht. Als es um die Nominierung



**Verpacken?....
aber richtig!!!**

Mit uns können Sie Weihnachten einpacken!!!

VEER KARTON
Denn das Auge kauft mit.

Emmericher Straße 252 • 47533 Kleve • Tel. (02821)-7774 -0 • Fax (02821)-777414