

Paderbornheit

Nr. 42/ 39. Jahrgang

Zeitung für den Kreis Paderborn

23. Ok



Stadt zeigt ihre Schokoladenseite

Schoko-Festival vom 24. bis zum 26. Oktober

Rolf Hentzschel
MALERFACHBETRIEB
■ qualifizierte Beratung
■ individuelle Malerarbeiten
■ naturbelassene Werkstoffe
Thuner Weg 68
33104 Paderborn-Schloß Neuhaus
Telefon 0 52 54 / 18 82
Telefax 0 52 54 / 8 50 82

Wach
H
Gel
Bet
Dien
Kleinst
23104 P
M. 0 52 54

www.paderborn.de

24.-26. OKTOBER 2008

Dieses erste Plakat war den Kritikern zu frauenfeindlich und sexistisch. Es wurde schnell wieder aus dem Verkehr gezogen und eingestampft.

Foto: Hartmann

Model Stefanie Wesselmann musste noch einmal vor der Kamera posieren. Auf dem neuen Plakat fürs Schoko-Festival präsentiert sie sich sitzsaftig in weißer Bluse.

Edel-Kakao und feinsten Schokoladen zubereiten und verfeinern lassen. In der Curry Company bekommt die berühmte Currywurst mit Blattgold Konkurrenz durch eine schokoladige Kreation. André Cramer und Christoph Klare verwandeln den Biergarten des Ratskellers in ein Freiluft-Café und servieren Wiener Tortenspezialitäten nach Originalrezepten. Die Bar Celona wird zum Mekka der Trinkschokolade-Fans. Rebecca John bietet auf einer Sonderkarte flüssige Spezialitäten aus verschiedenen Ländern in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen an. Eigentlich zeigt sich ganz Paderborn von seiner Schokoladenseite. Auf dem Schoko-Markt vor dem Rathaus stellen österreichische, schweizer und deutsche Chocolatiers und Pâtisseries die aktuellen Produkte der Schokozene vor und bieten Degustationen und Einkaufsmöglichkeiten an. Die Werbegemeinschaft unterstützt das Projekt.

Begleitet wird der Schokomarkt durch verschiedene Veranstaltungen zum Thema Schokolade. Im Mittelpunkt steht dabei die Ausstellung »ilovechocolate.at« im Historischen Rathaus. Dort präsentiert der österreichische Schokoladenkünstler Gerhard Petzl seine bis zu zwei Meter hohen Schokoskulpturen. Dazu kommen Lesungen aus Schokobüchern und Aktionen für Kinder. Das Historische Rathaus wird zum Schoko-Café, als besonderen Leckerbissen gibt es im Saal die lange Schoko-Nacht mit Schoko-Menü, Musik, Lesungen und Kino.

Kunst aus Sachsen und Österreich

Schokoladen-Bildhauer Gerhard Petzl und Chocolatier Johann Oberholz

Zum Paderborner Schoko-Festival kommen Chocolatiers und Confiseurs aus Österreich, der Schweiz und ganz Deutschland und präsentieren in weißen Pagodenzelten auf dem Rathausplatz sich und ihre Produkte. Ob mit teufelisch scharfem Chili, ob lactosefrei, ob mit Wehrauch oder anderen exotischen und extravaganten Füllungen und Geschmacksarten bis hin zu

klassisch – Schokoladenfans kommen in Paderborn auf ihre Kosten. Unterstützt wird das Projekt von der Paderborner Werbebegegnungsgemeinschaft, die dafür sorgt, dass auch der Paderborner Einzelhandel dabei ist und das Festival mit eigenen Produkten bereichert.

Begleitet wird die Schokomesse durch verschiedene Veranstaltungen zum Thema Schokolade. Im Mittelpunkt steht dabei die Ausstellung »ilovechocolate.at« im Rathaus. Hier präsentiert der österreichische Chef-Pâtisier und Schokoladenkünstler

Gerhard Petzl seine bis zu zwei Meter hohen Schokoskulpturen.

Petzl ist weltberühmt für meisterliche Bildhauerarbeiten in den verschiedensten Formen, Farben und Größen. Im Gegensatz zu anderen Künstlern, schnitzt der diplomierte Bildhauer seine Schokoladenkulpturen in aufwendiger Arbeitsweise aus einem massiven Block heraus.

Lange Tradition hat auch die sächsische Schokoladenkultur – »Zeit, ihr neue Impulse zu geben«, postuliert der sächsische Chocolatier Johann Oberholz. Deswegen werden Paderborner auf dem Rathausplatz eine Premiere beson-

derer Art erleben. Oberholz, einer aus der Garde der jungen Chocolatiers, präsentiert seine phantastischen Schoko-Kreationen auf dem Stand von »Choc au Vin«.

Oberholz' Credo ist höchste Qualität, verpackt in anspruchsvollem Design. Ausschließlich Kakao ausgesuchter Herkunft, frische Sahne, erlesene Zutaten und aromatische Gewürze werden verwendet.

Er fertigt seine handge-

schöpften Tafeln unter Verwendung von Edelkakaos, Bourbon-Vanille, Rohrzucker und ohne Sojaeithin. Zur Veredlung dienen dem Leipziger Chocolatier Produkte wie Sandelholz oder Rosenöl.



Der Leipziger Chocolatier Johann Oberholz bietet auch Weihnachtsbäume aus Schokolade an. Foto: Oberholz



Bildhauer Gerhard Petzl wird in Paderborn auch seine berühmte Aphrodite ausstellen. Foto: Petzl