



Strahlende Sieger: Juliane Wölke (23) aus Bielefeld-Sennestadt und Christian Ibrügger (25) aus Gütersloh holten bei der Weltmeisterschaft der Konditoren im tschechischen Brunn die Goldmedaille. Foto: Karl Stroese

Weltmeistertitel für Juliane Wölke und Christian Ibrügger

Pralinen mit kleinen »Geigen«

Von Edgar Fels

Bielefeld/Gütersloh(WB). »Ich kann es noch gar nicht glauben.« Juliane Wölke (23) schüttelt ungläubig mit dem Kopf. Die Sennestädterin und ihr Gütersloher Partner Christian Ibrügger (25) sind im tschechischen Brunn Weltmeister im Konditorenhandwerk geworden. Die Entscheidung viel denkbar knapp aus: Mit 3575 Punkten hatten sie vor der Schweiz mit 3574 Punkten knapp die Nase vorn. Dritter wurde Polen.

»Sinfonie der Sinne« – dieses Thema hatten sich die beiden Ostwestfalen für den dreitägigen Titelkampf ausgewählt. »Wir fer-

tigten Pralinen, die wie Noten aussehen, andere besetzten wir kunstvoll mit kleinen Geigen und Flügeln«, berichtet Christian, der in Gütersloh im elterlichen Betrieb arbeitet.

Täglich acht Stunden standen die beiden Meister-Konditoren in der Backstube. Sie kneteten und formten Teig und spritzten Ornamente unter den Augen von acht Jurymitgliedern. Diese beurteilten nicht nur das optische Erscheinungsbild der süßen Kunstwerke; sie nahmen auch Kostproben. Sieben Produkte mußte jede Mannschaft, die aus zwei Personen bestand, fertigen. Juliane Wölke:

»Dazu gehörte eine fünfstöckige Torte, sechs Sorten Pralinen, sechs Sorten Mini-Desserts, ein Eis-Dessert sowie Dekorteile aus Schokolade, Zucker und Karamel.« Für einige Werke haben sie sich sogar eigene Formen anfertigen lassen. Christian Ibrügger: »Wir sind eben sehr ins Detail gegangen.«

An der WM nahmen acht Länder teil, unter ihnen auch Japan, das zunächst als Favorit galt. Für die Weltmeister gab es auch ein Preisgeld. Juliane Wölke, die sich wie Christian Ibrügger wochenlang vorbereitet hatte: »Viel ist es nicht, aber für eine schöne Feier reicht's.«