Im Gespräch mit Jana Ristau, einer wahren Meisterin der Schokolade

Ein sonniger Nachmittag im Kölner Stadtteil Nippes. In einer Seitenstraße entdecken wir den ersten Hinweis darauf, dass wir am richtigen Ort sind: Pinke Cupcakes auf einem auffälligen Ladenschild locken uns an und wir wissen –hier sind wir bei Törtchen Törtchen. Dies ist die unkonventionelle Meisterschmiede von Jana Ristau (23), Konditorin und Siegerin der German Chocolate Masters, der Vorentscheidung zu den World Chocolate Masters 2011. Wir sind heute vor Ort, um Frau Ristau zu Ihren Vorbereitungen zu befragen, denn schon bald kämpft sie zusammen mit 18 internationalen Teilnehmern auf dem Weltfinale der World Chocolate Masters in Paris um den begehrten Sieg. Was bewegt eine junge, begabte Konditorin kurz vor dem hochkarätigen Finalwettbewerb?

***Callebaut**: „Hallo Frau Ristau, vielen Dank, dass Sie sich Zeit genommen haben, um uns ein paar Fragen zu beantworten. Unsere Leser sind sicherlich schon sehr gespannt, mehr über Sie und Ihr Vorhaben zu erfahren. Zunächst einmal etwas Grundlegendes: Was war eigentlich Ihre Motivation den Konditorenberuf zu erlernen?"*

Jana Ristau: „Das ist grundsätzlich schwer zu sagen. Eigentlich bin ich – wie man so schön sagt - in den Beruf reingerutscht. Ich habe zwar schon immer sehr gerne Kuchen gebacken und war auch schon immer kreativ, wollte aber damals eigentlich Bäckerin werden. Den eigentlichen Anstoß Konditorin zu werden, gab mir dann meine Mutter. Ich habe dann in einem Betrieb in Arnsberg gelernt und war sehr zufrieden mit meiner Ausbildung."

***C**: „Wie kam es dazu, dass Sie an den German Chocolate Masters teilgenommen haben? Was hat Sie dazu motiviert?"*

JR: „Ich habe im Vorfeld natürlich lange überlegt, ob ich teilnehmen soll. Ich war zu dem Zeitpunkt ja gerade erst an die 2 Jahre ausgelernt und auch noch sehr jung. Ich hatte im Vergleich zu anderen Teilnehmern recht wenig Berufserfahrung und die Teilnahme bei den German Chocolate Masters bedeutete gleich einen Einstieg auf höchstem Level. Schließlich war es dann Matthias Ludwigs (Chef-Patissier bei Törtchen Törtchen), der mir die Motivation gab, am Wettbewerb teilzunehmen."

***C**: „Haben Sie während Ihrer Ausbildung denn schon einmal Schaustücke aus Schokolade gefertigt?"*

JR: „Nein, in meiner Ausbildung habe ich eigentlich nur kleinere Sachen aus Schokolade gemacht. Ich hatte bei den German Chocolate Masters also das erste Mal die Gelegenheit, ein wirklich großes Schaustück zu fertigen."

***C**: „Nun zu Ihren Erwartungen: Was haben Sie von der Teilnahme am Wettbewerb in Deutschland eigentlich erwartet?"*

JR: „Ich habe mir gedacht, dass der Wettbewerb in erster Linie Spaß machen soll…. Und ich wollte nicht Letzte werden."

***C**: „Und was erwarten Sie von dem Finalwettbewerb in Paris?"*

JR: „Ich würde sehr gerne unter die ersten 10 kommen. Allerdings ist eine Erwartung hier schwer zu benennen, da das Level in Paris bestimmt sehr hoch sein wird. Und wie gesagt bringen viele der

Anwesenden auch mehr Erfahrung im Job mit. Das sagt zwar noch nichts Allgemeines über die Gewinnchancen aus, aber ein bisschen Angst habe ich schon. "

***C**: „Wie haben Sie die German Chocolate Masters hier in Köln empfunden? Welchen Eindruck hatten Sie von den Vorentscheidungen?“*

JR: „Ich habe es mir bei Weitem nicht so stressig vorgestellt. So hart habe ich zuvor noch nie gearbeitet. Wenn man dort nicht organsiert ist, hat man absolut keine Chance. Herr Ludwigs hat mich in dieser stressigen Situation aber gut betreut.“

***C**: „Gibt es bestimmte Ereignisse des Wettbewerbs, die Ihnen ganz besonders im Gedächtnis geblieben sind? Was war Ihr schönster bzw. eventuell schlimmster Moment des gesamten Wettbewerbs?“*

JR: „Das schönste Ereignis war ganz klar mein Sieg, der mich sehr überrascht hat. Das für mich schlimmste Ereignis war ein Moment der Panik bei der Bearbeitung meines Schaustückes. Ich habe auf die Uhr geschaut und gedacht, mir rennt die Zeit weg. Ich habe allerdings nur die Zeit falsch abgelesen und angenommen, es wäre schon eine Stunde später als es tatsächlich war.“

***C**: „ Haben Sie denn bei dem ganzen Stress überhaupt noch etwas mitbekommen von dem Wettbewerb an sich?“*

JR: „Eigentlich ist der Rest des Wettbewerbs an mir vorübergezogen wie ein Film. Ich bin permanent den Ablaufplan durchgegangen und habe sonst vom Geschehen nicht viel mitbekommen und meinen Aufgaben die volle Konzentration gewidmet.“

***C**: „Sie haben ja nicht nur erfolgreich teilgenommen, sondern sind auch als Siegerin aus dem Wettbewerb hervorgegangen. Was bedeutet der Titel „German Chocolate Master“ für Sie persönlich?“*

JR: „Ich habe meinen Sieg ja nicht erwartet, unter anderem auch weil ich so jung bin und noch keine jahrelange Arbeitsroutine mitbringe. Es ist eine große Ehre für mich.“

***C**: „Gibt es nun weitere Ziele, die Sie mit dem Titel verfolgen?“*

JR: „Ich hoffe schon, dass mir der Titel einen Karrierevorteil verschafft. Ich würde in Zukunft gerne mal ein bis zwei Jahre in Amerika arbeiten und hoffe, dass mir der Titel dort eventuell die ein oder andere Türe öffnet. Schließlich sind die Chocolate Masters ja weltweit bekannt.“

***C**: „Gibt es einen bestimmten Grund, der Sie nach Amerika zieht?“*

JR: „Ich wollte schon immer mal in New York leben. Dies soll schließlich eine der Städte mit den weltbesten Läden sein und bietet demnach sicher auch gute Möglichkeiten im professionellen Konditorbereich.“

***C**: „Sie stehen nun mitten in den Vorbereitungen zu den World Chocolate Masters. Gibt es einen Unterschied zu den Vorbereitungen für die Vorentscheidungen?“*

JR: „Ein Pluspunkt ist, dass man diesmal bis zum Wettbewerb mehr Zeit hat. Andererseits kann man ja nie genug Zeit für seine Vorbereitungen haben. Es ist genauso hart, wie schon bei den German Chocolate Masters und nun muss ich ja eigentlich sogar noch besser sein. Außerdem ist die Vorbereitungszeit generell ziemlich anstrengend für mich, da ich mich nach meiner eigentlichen Arbeitszeit auf den Wettbewerb vorbereite. Da bleibt momentan nicht viel Zeit für andere Dinge als „Schokolade"."

***C**: „Wie sieht es mit der Vorbereitung Ihrer einzelnen Prüfungsdisziplinen aus? Unterscheiden sich diese von Ihren Werken aus der Vorentscheidung?"*

JR: „Mein Schaustück wird komplett neu gestaltet sein. Die Pralinen übernehme ich teilweise, aber auch dort wird es Neuerungen geben."

***C**: „Haben Sie auch diesmal ein übergreifendes Thema, an denen sich Ihre Arbeiten orientieren?"*

JR: „Ich habe ja bei den German Chocolate Masters sozusagen mein eigenes Thema aus dem Leitthema („Quetzalcoatl und das göttliche Geschenk Kakao") gemacht und meinen Kreationen ausgewählte Namen der aztekischen Götter gegeben. Auch diesmal wird es ähnlich."

***C**: „Haben Sie eine Lieblingsaufgabe, die Ihnen ganz besonders viel Spaß macht?"*

JR: „Ich mache eigentlich alles gerne. Jedes Teil hat natürlich auch seine ganz speziellen Tücken. Beim Schaustück hat man die Sorge, dass es zusammenfällt. Bei den Pralinen besteht die Problematik, dass man sie eventuell nicht aus der Form bekommt. Aber als besonderes Lieblingsstück würde ich die Kette bezeichnen."

***C**: „Gibt es etwas, dass Sie besonders fürchten? Etwas, was während des Wettbewerbs schief gehen könnte?"*

JR: „Ich hoffe, dass die Temperaturen ideal sein werden, um das Schaustück zusammen zu bauen."

***C**: „Worauf freuen Sie sich am meisten?*

JR: „Auf das Gefühl jetzt endlich loslegen zu können. Das ist einfach toll!"

***C**: „Vielen Dank für das interessante Gespräch, Frau Ristau. Im Namen des gesamten Barry Callebaut Teams wünschen wir Ihnen weiterhin viel Erfolg und Spaß bei Ihren Vorbereitungen. Auf Wiedersehen Frau Ristau, wir sehen uns in Paris!"*

Sind Sie neugierig geworden und wollen ebenfalls mitfiebern, erfahren Sie alles über die World Chocolate Masters 2011 auf: http://www.worldchocolatemasters.com.