

## Medien-Information

German Chocolate Masters & Junior Chocolate Masters 2009,  
20.-23. 11.2008; Messe Haus & Wohnen, Köln

### Barry Callebauts „German Chocolate Masters“ Wettbewerb macht aus Talenten von heute echte Meister von morgen

- Die deutsche Qualifikation für den internationalen Schokoladenwettbewerb von Barry Callebaut
- Künstlerische Schokoladen-Schaustücke und originelle Live-Kreationen
- Das Thema des Wettbewerbs : „Haute Couture“ aus Schokolade

Wie schon vor zwei Jahren in Deutschland, können sich die besten Talente im Metier der Schokoladenkunst für den renommierten internationalen Wettbewerb „World Chocolate Masters 2009“ qualifizieren. Am 22. und 23. November 2008 findet in Köln im Rahmen der Ideenmesse „Haus & Wohnen“ der deutsche Ausscheidungswettbewerb zu den „World Chocolate Masters 2009“ statt. Es ist die Prämierung des besten deutschen Chocolatiers zum „German Chocolate Masters 2009“. An zwei Tagen zeigen die Kandidaten, die sich in diesem Jahr für das Finale zum „World Chocolate Masters 2009“ qualifizieren möchten, wie sie mit dem „braunen Gold“ umzugehen wissen. Nur der Beste unter ihnen wird das Rennen machen und zwei Jahre lang den Titel „German Chocolate Master 2009“ tragen. Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs lautet „Haute Couture“ und bietet den Bewerbern einen großen kreativen Spielraum, aber ebenso eine Herausforderung, der sich jeder Teilnehmer auf seine eigene Weise stellen muss.

Egal ob in einem einzigartigen Kleidungsstück, welches aus Schokolade zu einem Schaustück verarbeitet werden kann oder in den Pralinen, welche als Accessoires kreiert werden können, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dieses ist nur eines von vielen Beispielen, wie dieses anspruchsvolle Thema in Schokolade gemeistert werden kann.

Für die Teilnahme am Wettbewerb werden handwerkliche Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Konditoren, Bäcker, Gastronomen, Hotelliers, Caterer und ebenso Confiseure und andere kreative Künstler gesucht. Unter den Augen der aus Schokoladenexperten bestehenden Jury, müssen die Schokoladenkünstler ihr wahres handwerkliches Können und ihre meisterwürdige Kreativität unter Beweis stellen. Der Sieger vertritt Deutschland beim internationalen Finale im nächsten Jahr. Dort eifern dann die nationalen Meister aus den verschiedenen Ländern um den international begehrten Titel des „World Chocolate Master 2009“.

Der „World Chocolate Masters“ ist ein hochrangiger Wettbewerb für Schokoladenfachleute aus aller Welt. Barry Callebaut hat den Wettbewerb 2004 ins

Leben gerufen, um insbesondere jungen und passionierten Schokoladenexperten und ihrer handwerklichen Kunst eine weitreichende Plattform zu bieten.

In Zusammenarbeit mit der Kölner Konditorenmeisterschule richtet Barry Callebaut zum zweiten Mal nach 2006 in Köln vom 20.-21. November den „Junior Chocolate Master“ Wettbewerb aus. Wie bei den Profis steht auch bei den Talenten von morgen der kreative und gekonnte Umgang mit hochwertiger Schokolade mit all ihren Einsatzmöglichkeiten im Vordergrund. Die Junioren begegnen dem Wettbewerbsmotto „Haute Couture“ auf ihre eigene Weise in einem eigens dafür entwickelten Regelwerk.

„Wir freuen uns natürlich über die Begeisterung für handwerkliche Schokoladenprodukte in Deutschland und über den wachsenden Bekanntheitsgrad und das Prestige, welches der German Chocolate Masters Wettbewerb für alle Teilnehmer mit sich bringt. Leidenschaftliches Talent für handwerkliche Schokoladenkunst verdient eine breite, öffentliche Aufmerksamkeit.“ sagt Petra Klassen, Vertriebsleiterin der Barry Callebaut Deutschland GmbH. Wie schon beim World Chocolate Masters Finale in Paris 2007, wird auch dieses Jahr wieder Barry Callebaut in Kooperation mit einem Reiseveranstalter nationale Busreisen organisieren, um für Jeden den Zugang zum Publikumswettbewerb in Köln zu ermöglichen. Es wird ein attraktives Programm für jeden Schokoladenbegeisterten geboten, der dieses spannende Event im November in Köln live miterleben möchte.

Ausführliche Informationen zum „German Chocolate Master 2009“ Wettbewerb und zur organisierten Busreise mit detaillierten Programminformationen finden Sie unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com) [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)

Sie können diese Pressemitteilung gerne auch als doc.Datei erhalten und Bildmaterial anfordern. Bitte einfach eine E-Mail senden an: <a href="mailto:thomas_lawniczak@barry-callebaut.com">thomas_lawniczak@barry-callebaut.com</a>
---

**Kontakte für Medien:**

Barry Callebaut Deutschland GmbH  
Dept. Gourmet & Spezialitäten  
Thomas Lawniczak

Barry Callebaut Deutschland GmbH  
Tel. +49 (0) 2203 369 76-50  
Fax +49 (0) 2203 369 76-66

E-Mail: [thomas\\_lawniczak@barry-callebaut.com](mailto:thomas_lawniczak@barry-callebaut.com)