



Medienmitteilung

World Chocolate Masters 2009 entschieden:

Zum zweiten Mal in Folge ist Shigeo Hirai aus Japan weltbester Chocolatier – Deutsche Teilnehmerin auf Platz 3

- **Weltgrößte Schokoladenmesse „Salon du Chocolat“ in Paris war Austragungsort der Weltmeisterschaft für Chocolatiers „World Chocolate Masters“**
- **Schirmherr und Initiator Barry Callebaut begrüßte Teilnehmer aus 19 Nationen zum Weltklasse-Wettbewerb**
- **«Haute Couture» war diesjähriges Thema des Finales**

Zürich/Frankfurt am Main, 16. Oktober 2009 – Mit einem Paukenschlag endeten die World Chocolate Masters am Freitag Abend, den 16. Oktober 2009. Zum zweiten Mal in Folge gewann Shigeo Hirai aus Japan (35) den anspruchsvollen Wettbewerb, der alle zwei Jahre auf dem Salon du Chocolat, der weltgrößten Schokoladenmesse, in Paris ausgetragen wird. Der zweite Platz ging an Lionel Clement (31), USA. Dritte wurde die Deutsche Michaela Karg (27) aus dem Café am Kreuzgang in Feuchtwangen. Die junge Konditorin hatte sich bereits in der nationalen Ausscheidung gegen sieben starke Wettbewerber souverän durchsetzen können. Motiv ihrer Kreationen dort war eine Zeitreise durch verschiedene die Mode prägende Epochen. Mit dem heutigen Finale gingen drei spannende Tage zu Ende, die Hochleistung von allen Beteiligten forderten.

19 Finalisten aus aller Welt – sämtlich Gewinner der nationalen Vorausscheidungen – hatten sich dem diesjährigen Wettbewerbsthema „Haute Couture“ zu stellen. Passend zu diesem Motto waren zwei Pralinenorten, sechs Dessertteller und zwei Torten vor Ort herzustellen. Außerdem ein bis zu zwei Meter hohes Schaustück, das sie vorgefertigt mitbrachten und innerhalb vorgegebener Zeit von drei Stunden zu vollenden hatten. Abschließende Aufgabe war die Ausgarnierung eines Stoffhutes, bevor die 19-köpfige mit hochkarätigen Experten besetzte Jury alle Wettbewerbskreationen begutachtete und ihr abschließendes Urteil fällte.

Patrick Pastega, Barry Callebaut, zeigt sich nicht nur von den phantasievollen Kunstwerken, sondern auch vom Einsatz der Finalisten beeindruckt: „Die Kunstfertigkeit, aber auch das professionelle Niveau der Teilnehmer waren sehr hoch. Die Energie, mit welcher die Kandidaten in den Wettkampf stiegen, ließ förmlich die Luft vibrieren“.

Barry Callebaut ist Initiator und seit 2004 Sponsor der einzigartigen Chocolatier-Weltmeisterschaft. Mit seinem Engagement möchte der weltweit größte Hersteller von Kakao- und Schokoladenprodukten zum einen das Chocolatier-Handwerk fördern und andererseits passionierten Nachwuchstalenten eine Plattform zur Präsentation ihrer Fertigkeiten bieten. Paris zeigte wieder einmal, wie viel Ambition dadurch zu Tage tritt.

Mit einer über 150-jährigen Geschichte im Bereich Kakao und Schokolade und den Marken Carma (Schweizer Schokolade), Callebaut (belgische Schokolade) und Cacao Barry (französische Schokolade) für gewerbliche Anwender ist Barry Callebaut heute eine weltweit anerkannte Referenz in der Gastronomie, Patisserie und Confiserie.

* * *

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von über CHF 4.8 Milliarden/EUR 2.9 Milliarden/USD 4.4 Milliarden für das Geschäftsjahr 2007/08 (per 31.8.2008) ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt im Verkaufsregal. Barry Callebaut ist in 26 Ländern präsent, unterhält ungefähr 40 Produktionsstandorte



Medienmitteilung

und beschäftigt rund 7.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie – von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen.

Unter den Marken Carma, Callebaut und Cacao Barry bietet Barry Callebaut speziell für gewerbliche Kunden (Chocolatiers, Confiseure, Bäcker, Hotels, Restaurants, Caterer) eine breite Palette von Premium-Produkten bis hin zu anwendung- und verkaufsfertigen Produkten. Hinzu kommen umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung, Schulung und Marketing.

Ansprechpartner für die Medien:

Dagmar Seyfert
Pressestelle Barry Callebaut und Stollwerck
@ :relations
Phone: +49 69 963 652 22
E-Mail: stollwerck@relations.de