

Medien-Information

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

German Chocolate Masters – Das Thema Haute Couture verspricht einen spannenden Wettbewerb

- **Deutsche Vorausscheidung für den World Chocolate Masters 2009 am 22.-23. November 2008 in Köln**
- **8 Teilnehmer steigen für den begehrten Titel des German Chocolate Master 2008-09 ins Rennen**

Der international renommierte Wettbewerb „**World Chocolate Masters**“ für Schokoladen-Fachleute, beginnt mit einer Reihe von nationalen Vorausscheidungswettbewerben auf der ganzen Welt und hat seinen Höhepunkt beim Finale im Oktober 2009 im Salon de Chocolat in Paris.

Die deutsche Qualifikation, der „**German Chocolate Master**“, findet am **22. und 23. November 2008** in Köln im Rahmen der **Ideenmesse „Haus & Wohnen“** statt.

Der Ausrichter des Wettbewerbs, **Barry Callebaut**, der weltweit führende Hersteller von Kakaoprodukten, stellt passionierten Schokoladenexperten und ihrer handwerklichen Kunst eine weitreichende Plattform zur Verfügung und gibt talentierten Schokoladen-Künstlern die Gelegenheit, sich mit den besten Profis in der Welt zu messen. Auch die Talente von morgen haben die Möglichkeit, sich beim „**Junior Chocolate Masters**“ am **20.-21. November** zu messen.

Die hohe Akzeptanz und Bekanntheit des Wettbewerbes spiegeln sich auch in der umfassenden Anzahl an Bewerbungen wider. Im Losverfahren wurden die endgültigen Teilnehmer ausgewählt und benachrichtigt. Das Ergebnis ist ein junges Kandidatenteam, welches sich durch fachliche Kompetenz und Kreativität auszeichnet. Beim German Chocolate Masters Titelkampf steigen folgende Kandidaten ins Rennen:

Daniela Bessel, Konditorei Lindtner in Hamburg

Michael Cipera, Radisson SAS Hotel in Köln

Stephanie Dephilipp, Konditorei zu Hause in Mühlheim a. d. Ruhr

Stephan Gefrom, Grand Hotel Kronenhof in St. Moritz/Schweiz

Alexander Hiller, Hotel Fährhaus in Munkmarsch/Sylt

Michaela Karg, Café am Kreuzgang in Feuchtwangen

Matthias Ludwigs, Restaurant Graugans/ Hyatt Regency Hotel in Köln

Antonia Majunke, Törtchen Törtchen in Köln

Unter den Augen einer professionellen Jury steigen die Wettbewerber ins Rennen, um das Thema **Haute Couture** möglichst kreativ und originell in Geschmack oder Optik umzusetzen.

Ausführliche Informationen zum Wettbewerb „**German Chocolate Masters**“ und zum **attraktiven Begleitprogramm** mit **detaillierten Programm-**
informationen finden Sie unter:

www.callebaut.com

www.worldchocolatemasters.com

Sie können diese Pressemitteilung gerne auch als doc. Datei erhalten und Bildmaterial anfordern.

Bitte einfach eine E-Mail senden an:

thomas_lawniczak@barry-callebaut.com

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