Medienmitteilung

Die Suche nach dem Besten der Besten in Sachen Schokoladenkunst
World Chocolate Masters 2007, live miterleben!

- **Cacao Barry, Callebaut und Carma laden Sie ein, die World Chocolate Masters 2007 in Paris hautnah mitzuerleben**
- **20 Chocolatiers aus 20 Nationen kämpfen um den heissbegehrten Titel**
- **Cacao Barry, Callebaut und Carma organisieren Busreisen aus ganz Deutschland und der Schweiz an den Schokoladen-Event der Extraklasse**

Zürich/Schweiz 17. Juli, 2007 - Cacao Barry, Callebaut und Carma, die drei Gourmetmarken der Firma Barry Callebaut, suchen den besten Chocolatier der Welt und laden Sie herzlich dazu ein, das Finale der „World Chocolate Masters 2007" hautnah mitzuerleben. Zwanzig nationale Sieger der Länderqualifikationen beteiligen sich am Finale dieses internationalen Wettbewerbes, der vom 20. bis 22. Oktober 2007 in Paris im Rahmen der Schokoladenmesse „Salon du Chocolat" stattfindet.

Unterstützen Sie **Leopold Forsthofer** (Austrian Chocolate Master 2007), **Sebastian Kobelt** (German Chocolate Master 2006) und **Martial Stoky** (Swiss Chocolate Master 2007) im großen Titelfinale. Barry Callebaut organisiert für Kunden und Schokoladen-Fans mehrere Busreisen zu den „World Chocolate Masters 2007". Mehr Information zu den Busreisen aus Deutschland und der Schweiz finden Sie unter http://v1.callebaut.com/de/ und unter http://www.carma.ch/de.

In Paris müssen die Schokoladentalente aus 20 Ländern, die die nationalen Vorausscheidungen gewonnen haben, im dreitägigen Finale eine beeindruckende Leistung erbringen. Unter dem Wettbewerbsmotto „Nationale Mythen und Legenden" werden die Teilnehmer fantastische Schokoladenshowstücke kreieren und ihr handwerkliches Können im Umgang mit Schokolade beweisen. Eine internationale Expertenjury wird die Kreativität und die fachliche Kompetenz der Finalisten bewerten und den besten Chocolatier der Welt küren. Nur der Kandidat mit der höchsten Punktzahl kann World Chocolate Master 2007 werden.

Sebastian Kobelt sagt: *„Es ist wie bei vielen Dingen im Leben: auf das richtige Timing kommt's an! Die Hingabe und die Leidenschaft zu meinem Beruf, die Unterstützung meiner Familie und Freunde haben mich dazu inspiriert, um den Titel zu kämpfen. Ich habe großen Respekt davor, mich mit der Schokoladenelite auf der prominentesten, internationalen Bühne zu messen."*

Leopold Forsthofer sagt: *„Der Gewinn des 'World Chocolate Master' Titels ist mein selbsterklärtes, anspruchsvolles Ziel!"*

Martial Stoky sagt: *„Es ist eine wahre Herausforderung, sich mit den Besten der Welt zu messen. Teil dieser Elite zu sein, ist mein Antrieb. Ich habe die Chance, mein Können zu beweisen und mich selbst zu übertreffen."*

Die „World Chocolate Masters" sind ein hochrangiger Wettbewerb für Schokoladenfachleute aus aller Welt. Barry Callebaut, der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, hat ihn 2004 ins Leben gerufen, um insbesondere jungen und

Barry Callebaut AG
Postfach | 8021 Zürich
Tel +41 43 204 04 04 | Fax +41 43 204 04 00

BARRY CALLEBAUT

passionierten Schokoladenexperten eine weit reichende Plattform zu bieten.

* * *

Weitere Informationen zu den World Chocolate Masters finden Sie unter:
http://www.worldchocolatemasters.com/en/

Weitere Informationen zu den Gourmetmarken Cacao Barry, Callebaut und Carma finden Sie unter:
http://www.cacao-barry.com/
http://www.callebaut.com/
http://www.carma.ch/

German Chocolate Master 2006:

Kobelt, Sebastian (°1974) - Lasswade, Midlothian, Germany

Degrees/diplomas attained

Sept 1990-Aug 1993:	Apprenticeship training under master pastry chef Frank Schindler at Hotel Metropol in Berlin (Germany). Attendance at the Hilton "train the trainer" course in 1998. HACCP program training tested in the American USPH program in 2000 and 2003
Aug 2002-Jan 2003:	Preparation course for the German Master Diploma at the Handwerkskammer Cologne/Germany

Professional experience

Dec 2005-present:	Head Pastry Chef at The Compass Group, LTD., Edinburgh, Scotland
Oct 2005-Oct 2006:	Head Pastry Chef at Dalhousie Castel Hotel, Bonnyrigg, Scotland
May 2005-Oct 2005:	Deputy executive Pastry Chef Sheraton Kuwait Hotel and Towers, Kuwait
Apr 2004-May 2005:	Senior Head Pastry Chef at the Ashford Castle Cong, Co. Mayo, Ireland
Jan 2004-March 2004:	Pastry Chef at DO§CO International Catering Vienna, Austria/Berlin, Germany
Apr 2003-Jan 2004:	Chief Pastry Chef at the Columbia Ship Management, Limassol, Cyprus
May 2002-July 2002:	Chief Pastry Chef at Seetours, Rostock, Germany
Aug 2000-May 2002:	Chief Pastry Chef at Columbia Ship Managment, Limassol, Cyprus
Jan 2000-July 2000:	Head Pastry Chef at Steigenberger, Hamburg, Germany
Dec 1997-Jan 2000:	Head Pastry Chef at Hilton International Duesseldorf, Germany
May 1994-Dec 1997:	Commis de patisserie and Demichef de patisserie at Hilton International Berlin, Germany

Austrian Chocolate Master 2007:

Forsthofer, Leopold (°1966) - Vienna, Austria

Degrees/diplomas attained

1980	Apprenticeship as confectioner Ybbs / Donau
1990	Master as confectioner with excellence
1991	Exam for gastronomy concession

Professional experience

1999	Judge at the National Competition of the Profession Olymp 2000
2004	Judge at the Passion for Pastry Festival in Amsterdam
2005	Chairman of the Jury at the competition Patisserie-Oskar currently Kurkonditorei Oberlaa Vienna in a leading position

Awards and competitions

1994 – 1996	Head Patissier of the National Team of the Austrian Cooks, several gold and silver medals national and international
1997-2001	Head of the Austrian National Team of confectioners, three times participation in the "Coupe du Monde de la Patisserie in Lyon"
2001	1st winner of the competition "Austrian Confiseur 2000"
2002	Team Manager of the Austrian Team in Las Vegas at the World Pastry Team Championship 2002
2003	1st winner of the Patisserie-Oskar
2004	1st winner of the Patisserie-Oskar

Swiss Chocolate Master 2007

Stoky, Martial (°1979) - Belmont, Switzerland

Degrees/diplomas attained

1995 :	Certificat d'études secondaires, Blonay.
1998 :	CFC de cuisinier, Vevey.
2000 :	CFC de pâtissier – confiseur – glacier – chocolatier, Chexbres

Professional experience

Since 2001 :	Chef de Partie in restaurant de l'HOTEL DE VILLE in Crissier
February - May 2001 :	ECOLE DE RECRUE Troupes de Forteresse in Sion.
2000 - 2001 :	Commis for patisserie & kitchen at restaurant L'HERMITAGE in Vufflens-le-Château.

Apprentice :

1998 - 2000 :	Patissier - confectioner - ice cream maker - chocolatier at Confiserie Moutarlier in Chexbres.
1995 - 1998 :	Cook at Hôtel du Lac in Vevey.

Awards and competitions

1996 :	Participation in culinary competition GASTRONOMIA.
1998 :	1st prize in contest for best apprentice cook in Vaudois.
1998 :	1st prize in contest for best apprentice cook of "Suisse Romande et du Tessin", Trophée le « POIVRIER D'ARGENT ».
2004 :	2nd prize in the 38th national culinary contest Pierre TAITTINGER (Swiss selection).
2005 :	1st prize in the 39th national culinary contest Pierre TAITTINGER (Swiss selection).
2005 :	3rd prize in the 39th national culinary contest Pierre TAITTINGER (Swiss selection).
2006 :	Semi-final for Swiss confectionner « LA TRUFFE D'OR »
2006 :	1st prize in the national semi-finals for the Swiss confectionner « LA TRUFFE D'OR SWISS CHOCOLATE MASTER » in November at GASTRONOMIA.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Mit einem Jahresumsatz von über CHF 4 Mrd. für das Geschäftsjahr 2005/06 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladeprodukten sowie Süsswaren – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt im Verkaufsregal. Barry Callebaut ist in 23 Ländern präsent, unterhält über 30 Produktionsstandorte und beschäftigt über 8'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Lebensmittelbranche – von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen. Zudem bietet Barry Callebaut umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung, Verarbeitung, Schulung und Marketing an.

* * *

Kontakte
für die Medien:
Josiane Kremer, Corporate Communications
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 58
josiane_kremer@barry-callebaut.com

Anmeldung zur Reise bitte zurücksenden an:
Barry Callebaut Deutschland GmbH
Frau Sandra Neumann
Gourmet & Spezialitäten
Stollwerckstraße 27- 31
51149 Köln

Medienmitteilung

Wettbewerb "World Chocolate Masters" auf der Messe "Salon du Chocolat"

in Paris vom 21. bis 22. Oktober 2007

Bitte pro Person einen Anmeldeschein ausfüllen !

Name
_____

Vorname
_____

Straße/Nr.
_____

PLZ/Ort
_____

Telefon _____

Geburtsdatum
_____

Beruf
_____

Staatsangehörigkeit
_____

Reisepass/Personalausweis gültig bis
_____

☐ Einbettzimmer (beschränkt verfügbar)

☐ Zweibettzimmer ☐ Dreibettzimmer

Zimmer erwünscht zusammen mit
_____
_____

Gemeinsame Fahrt erwünscht mit:
_____
_____

Zusteigeort:
_____

Bitte freilassen:

Meine Bankverbindung lautet:

Name der Bank: _____

Bankleitzahl: |___|___|___| |___|___|___| |___|___|

Konto-Nr.:
|___|___|___||___|___|___||___|___|___||___|___|___|

Konto-Inhaber:
_____

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die allgemeinen Reisebedingungen an und erteile gleichzeitig die Einzugsermächtigung für den Reisepreis.

Reisepreis _____

Datum, Unterschrift
_____

.

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.

Möchten Sie eine Reise verschenken?

Die Reise verschenkt (Rechnungsempfänger):

☐ Frau ☐ Herr

Name _____

Vorname _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Die Reise soll erhalten (Reisender):

Bitte oben im Anmeldeschein ausfüllen.

Empfänger der Reiseunterlagen:

☐ Rechnungsempfänger

☐ Reisender

☐ Ich möchte einen Geschenkgutschein erhalten