



Medienmitteilung

Schokoladenkunst im Zentrum eines einzigartigen Wettbewerbs Claudia Schmid ist neuer Schweizer Schokoladen-Meister

- **Claudia Schmid gewann heute in Bern den Titel des „Swiss Chocolate Master 2011“, den Schweizer Meistertitel in der Schokoladenkunst**
- **Sie vertritt die Schweiz an den einzigartigen von Barry Callebaut initiierten Schokoladen-Weltmeisterschaften in Paris**

Bern, 24. Januar 2011 – Die besten Chocolatiers der Schweiz massen sich an zwei Tagen an der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK; www.fbk-messe.ch) in Bern und kämpften um den Schweizer Meistertitel in der Schokoladenkunst, den „Swiss Chocolate Master 2011“.

Als frischgebackener „Swiss Chocolate Master“ sichert sich Claudia Schmid das heiss begehrte Ticket nach Paris, an den Salon du Chocolat. Dort gilt es im Oktober 2011 die Krone des „World Chocolate Master“, jene des Schokoladen-Weltmeisters zu erobern.

Die „Swiss Chocolate Masters“ wie auch die „World Chocolate Masters“ sind eine Initiative von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten mit Sitz in der Schweiz.

World Chocolate Masters – die Weltmeisterschaften in Sachen Schokolade

Die „World Chocolate Masters“ – die Weltmeisterschaften in Sachen Schokolade – sind die einzige internationale Veranstaltung für Chocolatiers. Am „World Chocolate Masters“ sind die herausragendsten Chocolatiers aus der ganzen Welt eingeladen, ihr Fachkönnen unter Beweis zu stellen. Wer ans „World Chocolate Masters“ fahren will, muss sich erst in nationalen Vorausscheidungen mit den Besten des Landes messen. Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten mit Sitz in der Schweiz, rief die „World Chocolate Masters“ im 2004 ins Leben. Der Wettbewerb findet alle zwei Jahre statt, das nächste Mal vom 19. bis 21. Oktober

Die Gewinnerin im Porträt:



Claudia Schmid, Abteilungsleiterin Glacerie, Confiserie Sprüngli, Zürich

Die 33-jährige Zürcher Konditor Confiseurin, Claudia Schmid, arbeitet seit über zehn Jahren bei der Confiserie Sprüngli in der Produktion im zürcherischen Dietikon. Sie leitet dort die Abteilung Glacerie. Zuletzt gewann Schmid an der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum (IGEHO) im November 2009 an der dortigen Kochkunstausstellung die Goldmedaille. Im Jahr zuvor wurde sie zum Glacier des Jahres gekürt, gewann an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie (ZAGG) eine Gold- und Silbermedaille und belegte den 4. Gesamtrang an der Olympiade der Köche im Deutschen Erfurt.



Medienmitteilung

2011 am Salon du Chocolat in Paris.

Das überdachende Thema: Kakao, Quetzalcoatl's Geschenk

Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs stellte die Herkunft des Kakaos und, damit verbunden, die Geschichte der Azteken in den Mittelpunkt: Die Azteken glaubten, dass der Gott ‚Quetzalcoatl‘ den Kakao erfunden hat, um die Menschen von der Müdigkeit zu befreien und ihnen einen angenehmen Schlaf zu ermöglichen. Die Schaustücke, welche die Teilnehmerinnen und Teilnehmer anlässlich des Wettbewerbs in Bern kreierten, waren von den mystischen Impressionen aus der Zeit der Entdeckung des Kakaos im südamerikanischen Regenwald sowie von den Legenden rund um Quetzalcoatl's Geschenk an die Menschheit inspiriert.

Das Finale der „Swiss Chocolate Masters 2011“ wurde von der Barry Callebaut Schweiz AG unter dem Patronat des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbandes organisiert. Namhafte Unternehmen wie Les vergers Boiron, Grand Marnier, Bragard, Hochdorf, Hostettler, Pago und Glanzmann haben den Anlass ebenfalls unterstützt.

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

Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 5.2 Mrd. / EUR 3.6 Mrd. / USD 4.9 Mrd. für das Geschäftsjahr 2009/10 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum edelsten Fertigprodukt. Barry Callebaut ist in 26 Ländern präsent, unterhält mehr als 40 Produktionsstandorte und beschäftigt rund 7,500 Mitarbeitende. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie – von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Das Unternehmen engagiert sich aktiv für Initiativen und Projekte, die zu mehr Nachhaltigkeit in der Kakao-Supply-Chain beitragen.

Kontakt für die Medien:

Raphael Wermuth
External Communications Manager
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com