

# Medienmitteilung

Schokoladeninspiration für den Big Apple

## Barry Callebaut eröffnet CHOCOLATE ACADEMY

### Center in New York City

- **Offizielle Eröffnung des CHOCOLATE ACADEMY™ Center in New York, wo Chocolatiers und gewerbliche Anwender ihr Talent und Können optimal entwickeln und unter Beweis stellen können**
- **Die Einrichtung befindet sich im Zentrum von New York City, eines der einflussreichsten Kulturzentren weltweit und wichtige Anlaufstelle für Konditorenschulungen auf höchstem Niveau**

*New York/USA, 12. April 2023* – Die Barry Callebaut Gruppe, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, eröffnet stolz sein zweites CHOCOLATE ACADEMY™ Center in den USA. Die neue Einrichtung im Herzen von New York City dient als Kreativraum, in dem Chocolatiers und gewerbliche Anwender ihr Talent und Können weiterentwickeln können. Sie gehört zu einem Netz aus nun 27 CHOCOLATE ACADEMY™ Centers weltweit.

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Center befindet sich im Viertel Meatpacking District, wo das alte New York in einer einzigartigen Mischung aus Funktionalität und Glamour auf die pulsierende Moderne des 21. Jahrhunderts trifft. Auf Toptalente aller Branchen – darunter Patissiers, Confiseure und Chocolatiers aus aller Welt – wirkt die Stadt bekanntermassen wie ein Magnet und ist daher der ideale Standort für das neue Center.

Im Oktober 2022 gab das CHOCOLATE ACADEMY™ Center die Ernennung von Nicoll Notter zum Head Chef bekannt. Der Sohn bekannter Patissier-Eltern gewann im Alter von 21 Jahren den Titel «Patissier des Jahres» in den USA und ist damit der jüngste Sieger des Wettbewerbs überhaupt. Darüber hinaus belegte das Schweizer Team unter seiner Führung 2020 den ersten Platz bei der Europameisterschaft in Paris. Als derzeitiger Head Chef freut sich Notter darauf, Kolleginnen und Kollegen bei ihrer Weiterentwicklung zu unterstützen und die Patisserieszene weiter mit zu revolutionieren.

Amy Heitkamp, VP & GM Gourmet Americas bei Barry Callebaut, sagte: «Die Schokoladenbranche ist schon seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts in New York City zu Hause. Nun lebt die Schokoladenkultur dort mit handwerklich hergestellter Schokolade und kleinen Fabriken wieder auf, in denen von der Bohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt alle Produktionsschritte erfolgen. Wir sind stolz darauf, daran mitzuwirken und Chocolatiers die Möglichkeit zu geben, ihr Handwerk zu optimieren. Gemeinsam mit unseren Kunden schaffen wir den Schokoladengenuss von morgen.»

Steve Woolley, President & CEO Americas von Barry Callebaut, ergänzte: «New York City ist und bleibt Wachstums- und Kulturzentrum der Region Nord- und Südamerika. Wir freuen uns darauf, uns in einer Stadt mit so traditionsreicher Esskultur als Hauptanlaufstelle für Schokoladen- und Kakaoinnovationen zu etablieren. Unsere aktuell vier CHOCOLATE ACADEMY™ Centers in der Region Nord- und Südamerika zählten 2022 über 13,800 Teilnehmende. Wir sind begeistert, dass unser fünftes Standbein nun in einer Stadt eröffnet wird, die so eng mit Schokoladengenuss verwoben ist, und können es kaum erwarten, Chocolatiers aus aller Welt bei uns zu begrüßen, die hier von unseren erstklassigen Lehrern und Schokoladenexperten lernen wollen.»

Anmerkung des Herausgebers: [Hier](#) finden Sie die anstehenden Kurse des CHOCOLATE ACADEMY™ Center NYC. Folgen Sie dem CHOCOLATE ACADEMY™ Center NYC auf [Instagram](#) und [Facebook](#). Entdecken Sie unsere Marken: [Cacao Barry](#), [Callebaut](#), [Van Leer](#), [American Almond](#) und [Mona Lisa](#).

Über die Barry Callebaut Gruppe ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):

Mit einem Umsatz von rund CHF 8.1 Milliarden (EUR 7.8 Milliarden / USD 8.6 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2021/22 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit mehr als 65 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 13,000 Mitarbeitenden.

Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den globalen Marken [Callebaut](#)<sup>®</sup>, [Cacao Barry](#)<sup>®</sup>, [Carmia](#)<sup>®</sup> und dem Dekorations-Spezialisten [Mona Lisa](#)<sup>®</sup>.

Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die [Cocoa Horizons Foundation](#) in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

### **Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe:**

 [LinkedIn](#)

 [Instagram](#)

 [Twitter](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

 [Facebook](#)

#### **Kontakt**

für die Medien:

Frank Keidel  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut AG  
Telefon: +41 43 268 86 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

für Investoren und Finanzanalysten:

Claudia Pedretti  
Head of Investor Relations  
Barry Callebaut AG  
Telefon: +41 43 204 04 23  
[claudia\\_pedretti@barry-callebaut.com](mailto:claudia_pedretti@barry-callebaut.com)

Martha Carlos  
Public Relations Consultant  
Orly Telisman PR, Inc  
Telefon: +1 773-354-8115  
[media\\_americas@barry-callebaut.com](mailto:media_americas@barry-callebaut.com)