WORLD CHOCOLATE MASTERS

AN INITIATIVE OF:

CALLEBAUT CACAO BARRY

Medien-Information

German Chocolate Master 2008-09 & Junior Chocolate Master, 20.-23. 11.2008; Ideenmesse Haus & Wohnen, Köln

Newsflash! Newsflash! Newsflash! Newsflash! Newsflash!

MICHAELA KARG GEWINNT DEN GERMAN CHOCOLATE MASTER 2008-09 UND WIRD DEUTSCHLAND BEIM FINALE IN PARIS 2009 VERTRETEN!

Nach zwei Tagen intensiven Wettbewerbs auf höchstem Niveau wurde der German Chocolate Master 2008-09 von der kompetenten Fachjury gekürt.

Die ersten drei Platzierungen belegten:

1. Michaela Karg aus Feuchtwangen, Café am Kreuzgang
2. Stephan Gefrom aus Berlin, Grand Hotel Kronenhof, Schweiz
3. Matthias Ludwigs aus Köln, Restaurant Graugans im Hotel Hyatt Regency Köln

Auch in diesem Jahr versetzte die deutsche Vorausscheidung zum **World Chocolate Master 2009** das Publikum in Staunen und bot allen Anwesenden einen atemberaubenden Wettbewerb.
Wie auch beim letzten Mal war die **Ideenmesse Haus & Wohnen** in Köln der Schauplatz dieses exklusiven Events.
Alle 8 Teilnehmer haben ihr ganzes Können bewiesen und dem staunenden Publikum Schokoladenkunst in Perfektion präsentiert! Zugängliche Arbeitsboxen haben es dem Publikum ermöglicht, die Geschicklichkeit und die Technik der Kandidaten live mit zu verfolgen und zu beobachten, wie regelrechte Kunstwerke ins Leben gerufen wurden.
Das Thema „**Haute Couture**" wurde in beeindruckenden Schokoladen-Schaustücken, Pralinen, Gebäck und Desserts auf individuelle Art und Weise umgesetzt und konnte die fachkundige Jury überzeugen.

Gegen die starken Wettbewerber konnte sich **Michaela Karg, 27 Jahre, aus Feuchtwangen, die im Café am Kreuzgang** arbeitet souverän durchsetzen. Ihre Kreationen stellten eine Zeitreise durch verschiedene Stile unterschiedlicher Epochen dar. Als immer wieder kehrendes Element tauchte eine Perle auf, die das Extravagante der Haute Couture widerspiegelte. Das Schaustück im Art Déco Stil aus weißer und zartbitterer Küverture zeigte die Haute Couture um 1925, die sich mit grellen Farben und schmückenden Elementen auszeichnete. Weiter ging es mit Op-Art, Nostalgie, New Look und En Vogue.

Barry Callebaut Deutschland ist stolz, Michaela Karg vom **14. – 16. Oktober 2009** auf dem **Salon du Chocolate in Paris** gegen die anderen nationalen Gewinner ins Rennen zu schicken, um im Finale um den begehrten Titel des **World Chocolate Master 2009** zu kämpfen.
Im Vorfeld traten die jungen Meisterschüler der Konditorenmeisterschule zu Köln im Junior Chocolate Masters gegeneinander an. Unter Wettbewerbsbedingungen kreierten Sie anspruchsvolle Schokoladen-schaustücke und Pralinen zum Thema „Haute Couture". Die Gewinner des **Junior Chocolate Master 2008 sind Rafaela Laux, Johanna Mehrkens und Tanja Zenzes.** Das siegreiche Team wird von Barry Callebaut eingeladen, die Finalrunde des World Chocolate Masters 2009 in Paris zu besuchen.

Ausführliche Informationen zum Wettbewerb **„German Chocolate Master 2008-09"** sowie zum **Finale in Paris** 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: petra_klassen@barry-callebaut.com

Kontakte für Medien:
Barry Callebaut Deutschland GmbH
Dept. Gourmet & Spezialitäten
Petra Klaßen
Barry Callebaut Deutschland GmbH
Tel. +49 (0) 2203 369 76-11
Fax +49 (0) 2203 369 76-66
E-Mail: petra_klassen@barry-callebaut.com