

# Medienmitteilung

Zur Eröffnung zelebriert die belgische Traditionsmarke Callebaut® die Welt des feinsten Schokoladengenusses

## Barry Callebaut eröffnet Chocolate Academy Center in Köln

- Weltweit führender Schokoladenhersteller eröffnet feierlich erstes deutsches Chocolate Academy™ Center im Kölner Mediapark
- Neues Chocolate Academy™ Center bietet erstklassige Fortbildungen für Schokoladenprofis, unter anderem zur Pralinenherstellung, französischen Pâtisserie und Cake Design
- Spektakuläre Eröffnungsshow zeichnet den Weg von der Kakaobohne bis zur fertigen, süßen Verführung
- International renommierte Ambassadoren präsentieren außergewöhnliche Schokoladenkreationen

*Köln/Deutschland – 5. Februar 2015* – Am 4. Februar hat Barry Callebaut mit einer imposanten Show das erste deutsche Chocolate Academy™ Center im Kölner Mediapark eröffnet. Der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten begrüßte dabei mehr als 250 geladene Gäste aus Wirtschaft, Politik und Medien im Eventzentrum Komed zu einem Abend ganz im Zeichen des faszinierenden Schokoladenhandwerks. Als wichtigster Partner deutscher Küchenchefs, Chocolatiers, Konditoren, Bäcker und Caterer ist die zur Barry Callebaut Gruppe gehörende Marke Callebaut™ seit Jahren einer der größten Förderer des Schokoladenhandwerks. Entsprechend hochkarätig war die Eröffnungsshow unter dem Motto „Von der Kakaobohne zur Schokolade“, die von den international renommierten Callebaut-Ambassadoren entwickelt wurde.

### **„Im Chocolate Academy™ verbinden sich Schokoladenhandwerk und Schokoladenkunst“**

„Unser neues Chocolate Academy™ Center wird ein Ort sein, wo sich Schokoladenhandwerk und Schokoladenkunst verbinden. Deshalb haben wir unseren Gästen bei der Eröffnung beide Seiten präsentiert – einerseits die Herstellung hochwertiger Schokolade von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt und andererseits die hohe Kunst, Kakao und Schokolade zu innovativen und filigranen Genusskreationen zu veredeln“, erklärt Vera Becker, Leiterin des Chocolate Academy™ Centers in Köln, das Konzept der Eröffnungsfeier.

**Spektakuläre Show „Von der Kakaobohne zur Schokolade“**

Die Vorstellung begann mit der wichtigsten Zutat hochwertiger Schokolade – der Kakaofrucht. Live öffneten die „Craftsmen“ gelbe und rote Kakaofrüchte und boten aromatische Kakaobohnen und das süße Fruchtfleisch zum Probieren an. In der Folge erlebten die Gäste entlang verschiedener Stationen, wie aus der tropischen Kakaofrucht verführerische Schokolade entsteht: von der Auswahl der erlesenen Kakaobohnen, über die aromatische Röstung, das Mahlen der Bohnen bis hin zum Temperieren der conchierten Schokolade.

**International ausgezeichnete Callebaut-Ambassadors kreierten luxuriöse Desserts**

Das Thema Schokoladenkunst präsentierten die internationalen Ambassadors der renommierten Gourmet-Schokoladenmarke Callebaut®. Bei den Callebaut®-Ambassadors handelt es sich um ein einzigartiges Netzwerk internationaler Schokoladen-Experten, bestehend aus mehr als 170 Chefköchen, Chefs de Pâtissier, Bäckermeistern und Konditoren. Für die Eröffnung der Kölner Academy hatten sechs der Callebaut®-Ambassadors – darunter die Spitzen-Konditoren Steffen Blunck und Matthias Ludwigs sowie der vielfach ausgezeichnete Chocolatier Lothar Buss – sechs außergewöhnliche Desserts entwickelt. Die Schokoladenkreationen basieren auf den einzelnen Verarbeitungsschritten des Kakaos – beginnend bei der Kakaofrucht bis zur fertigen Schokolade. Präsentiert wurden unter anderem ein Dessert auf Kakaofruchtfleischbasis, sowie Dessertvariationen mit fermentierten oder gerösteten Kakaobohnen.

**„Das deutsche Chocolate Academy™ Center wird einen wichtigen Beitrag zum internationalen Netzwerk liefern“**

Philipp Schoeller, Geschäftsführer Barry Callebaut Deutschland GmbH, erklärt: „Wir sind stolz nun auch in Deutschland eines unserer beliebten Chocolate Academy™ Center zu eröffnen. Denn Deutschland gehört zu den wichtigsten Märkten für das Schokoladenhandwerk. Endlich können wir auch hierzulande Fortbildungen für die Veredelung individueller Kakao- und Schokoladenkreationen auf dem Niveau der Spitzengastronomie anbieten und so einen wichtigen Beitrag dazu leisten, das Fachwissen der deutschen Schokoladenspezialisten zu erweitern.“ Die Barry Callebaut Gruppe unterhält mit 18 Akademien in Europa, Asien, Nord- und Südamerika sowie Australien das größte Netzwerk an Fortbildungszentren für Schokoladenprofis. Allein im vergangenen Jahr nahmen rund 38.000 Teilnehmer das weltweite Kursangebot wahr.

**Die Kölner Academy bietet erstklassige Fortbildungsmöglichkeiten**

Das neue Chocolate Academy™ Center im Kölner Mediapark bietet Schokoladenprofis ab sofort die gesamte Bandbreite an Fortbildungsmöglichkeiten: Mit einer großen Auswahl an Kursen für die vielfältigen Anwendungsbereiche von Schokolade – von der Pralinenherstellung, über die Französische Pâtisserie bis zum Cake Design – ist die Kölner Academy das Trainingszentrum für das Thema Schokoladenverarbeitung. International renommierte Dozenten, darunter die bei der Einweihungsfeier mitwirkenden Top-Gastronomen Steffen Blunck, Lothar Buss oder Matthias Ludwigs, werden die Kurse leiten. „Neben der Vermittlung der richtigen Technik möchten wir die Kursteilnehmer auch für die neuesten Trends der Schokoladenwelt sensibilisieren – beispielsweise die wachsende Nachfrage nach hochwertigen und personalisierten Produkten“, erläutert Vera Becker, Leiterin des Chocolate Academy™ Centers Köln, die Zielsetzung der neuen Academy.

\*\*\*

**Über Callebaut ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)):**

*Seit über 100 Jahren produziert Callebaut® im Herzen Belgiens Schokolade und selektiert, röstet und mahlt nach wie vor als einer der wenigen Schokoladehersteller Kakaobohnen für seine geheime Rezeptur einer exklusiven Kakaomasse. Callebaut® wurde 1850 in Belgien als Brauerei und Molkerei gegründet. Das Unternehmen stellte 1911 seine ersten Schokoladenriegel her und nahm bald darauf die Produktion von Schokoladenkuvertüre für belgische Chocolatiers auf. Ab 1950 begann Callebaut® mit dem Export seiner Produkte an professionelle Anwender weltweit. Heute gehört das Unternehmen zur Barry Callebaut Gruppe, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten.*

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

*Mit einem Umsatz von rund CHF 5.9 Milliarden (EUR 4.8 Milliarden / USD 6.5 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2013/14 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 über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 9.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedient die Gruppe mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®.*

*Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich mit ihrer Initiative «Cocoa Horizons» für eine nachhaltige Kakaoproduktion ein, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.*

**Kontakte für die Medien:**

**Stefan Arend**

Barry Callebaut Deutschland GmbH

Tel. 0221-20654 - 250

stefan\_arend@barry-callebaut.com

**Birte Freese**

impact Agentur für Kommunikation GmbH

Tel. 069-955264 - 21

b.freese@impact.ag