

## Neue Swiss Chocolate Master 2015 gekürt



Die drei Besten des Swiss Chocolate Masters 2015 (v.l.): 2. Rang Nicole Beckmann, 1. Rang Geraldine Müller Maras (Swiss Chocolate Master 2015), 3. Rang Olivia Abrach.  
(Bild: © Ivo Rovira & Ana Ponce/ 46020 Studio)

**Geraldine Müller Maras heisst die neue Schweizer «Schokoladen-Königin». Am Berufswettbewerb Swiss Chocolate Masters 2015, der im Rahmen der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) in Bern stattfand, gewann sie die Konkurrenz.**

Noch bis 29. Januar findet auf dem Gelände der Bernexpo die 32. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) statt. Anlässlich der Veranstaltung finden verschiedene Berufswettkämpfe statt.

Dazu gehören auch die Swiss Chocolate Masters 2015, organisiert und initiiert durch Carma, Callebaut und Cacao Barry in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband.

Das Finale wurde am vergangenen Sonntag zum Thema «Inspiration from Nature» ausgetragen. Unter den sechs Kandidatinnen und Kandidaten, die viel Kreativität und immenses Talent bewiesen haben, wurde die «Swiss Chocolate Master 2015» auserkoren. Herzustellen galt es eine Schokoladentorte, eine Pralinensorte, eine Schokoladensüssspeise auf Tellern und ein Schokoladenschaustück.

Die süssen Werke der schweizerisch-australischen Doppelbürgerin aus Chur Geraldine Müller Maras, vermochten die Jury, bestehend aus sechs erfahrenen Fachpersonen, am meisten zu überzeugen. Sie ist die neue Swiss Chocolate Master 2015.

Die 38-Jährige erfahrene Chef Confiseur Patissier Chocolatier arbeitet seit 2012 als Leiterin des Atelier du Chocolat bei Maison Cailler. Sie sicherte sich den ersten Rang vor der 33-jährigen Norddeutschen Nicole Beckmann. Die ehemalige Patissière der deutschen Kochnationalmannschaft ist derzeit Chef-Instruktorin für den Bereich Pastry an der Culinary Arts Academy Switzerland in Luzern.

Den dritten Rang gewann mit Olivia Abrach die jüngste unter den sechs Finalistinnen und Finalisten. Die 25-Jährige arbeitet seit letztem Jahr als Produktionsleiterin für die Confiserie Freytag in Zürich. Die Zürcher Oberländerin wurde an der Schweizer Meisterschaft der Konditor-Confiseure 2011 mit dem Sonderpreis für Gestaltung ausgezeichnet, und an der Swiss Bakery Trophy 2013 erhielt sie die Silbermedaille für ihre selbst kreierte Praline «Surprise».

Die weiteren Finalteilnehmenden Mickael Lysakowski (Zenhäusern Frères SA, Sion), Grégoire Maury (Absolument Chocolat, Gland), Samuel Romagné (Canonica Opérations SA, Vernier) teilten sich ex aequo den vierten Platz.  
(htr/npa)

### mehr in «tourismus»:

[Innovative Tourismus-Angebote gegen den starken Franken](#)

[Arosa Lenzerheide und Saas-Fee lancieren gemeinsame Webseite](#)

[Erfolgreiche Zwischenbilanz für Interlakner Eisbahn](#)

[Weiterhin Schweizer Steuerrecht am Euroairport](#)

[Tourismusjahr 2013: Schweizer Alpenraum mit stärkstem Wachstum](#)

[» mehr](#)