

Medienmitteilung Zürich, im Juni 2021

# #MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE PRÄSENTIERT VON SPRÜNGLI UND LE GUIDE MICHELIN

In Zusammenarbeit mit Le Guide Michelin fordert und fördert Haut Chocolatier Sprüngli seinen Nachwuchs. Seit 1836 gibt die Confiserie Sprüngli ihr Wissen und ihre traditionelle Handwerkskunst von Generation zu Generation weiter und nimmt ihre Rolle als Lehrbetrieb für junge Talente wahr. Mit der «Mousse au Chocolat Challenge», die ab sofort für zwei Wochen auf Instagram @confiseriespruengli zu verfolgen ist, fordert 2020 Michelin Switzerland Mentor Chef Andreas Caminada drei Sprüngli-Lernende heraus. Sie sollen den berühmten Dessertklassiker aus Schokolade neu erfinden. Am Ende der Challenge gibt Sternekoch Andreas Caminada das Gewinnerrezept preis.



Als Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz gibt das Familienunternehmen Sprüngli seit 1836 Handwerkskunst und Schokoladentradition weiter. «Mentoring» wird bei Sprüngli grossgeschrieben, um Nachwuchstalente auszubilden. «Wir legen grossen Wert darauf, unseren Lernenden eine professionelle, anspruchsvolle und abwechslungsreiche Ausbildung zu bieten. Es ist uns wichtig, Nachwuchs optimal zu fördern, weshalb wir die Zusammenarbeit mit den kreativen jungen Talenten als eine bereichernde, fordernde und motivierende Aufgabe sehen», betont Tomas Prenosil, CEO der Confiserie Sprüngli.

In diesem Sinne würdigt Sprüngli aussergewöhnliche Vorbilder, die durch ihr Engagement nachfolgende Generationen fördern und zu höchster kulinarischer Handwerkskunst inspirieren. Zusammen mit Le Guide Michelin hat Sprüngli letztes Jahr den «2020 Michelin Switzerland Mentor Chef Award» an Andreas Caminada verliehen. Damit würdigten sie sein besonderes Engagement in der Ausbildung und Förderung junger Talente. Noch einen Schritt weiter in Sachen Nachwuchsförderung ging nun eine neue gemeinsame Idee: die «Mousse au Chocolat Challenge».





# Die Challenge und ihre Teilnehmer

Alle Lernenden der Fachrichtung Confiserie, die bei Sprüngli im zweiten und dritten Lehrjahr sind, konnten sich für die Teilnahme an der «Mousse au Chocolat Challenge» bewerben. Als Finalistinnen wurden drei angehende Chocolatières ausgewählt. Sie dürfen sich der Spezialaufgabe des Bündner Sternekochs Andreas Caminada stellen, dessen Restaurants in der diesjährigen Ausgabe des Le Guide Michelin Switzerland erneut ausgezeichnet wurden.



Die Aufgabe der Challenge besteht darin, eine Neuinterpretation des Dessertklassikers Mousse au Chocolat zu kreieren. Dazu müssen die Finalistinnen für ihr Rezept eine der fünf exklusiven Grand Cru-Tafelschokoladen von Sprüngli auswählen und mit passenden Ingredienzen veredeln.

Lassen Sie sich die spannenden Aufnahmen, Porträts und Rezeptvideos von der «Mousse au Chocolat Challenge» sowie die weiterführenden Informationen und Einblicke zum Mentorship von Sprüngli nicht entgehen: Folgen Sie der Challenge auf Instagram @confiseriespruengli.

#Sprüngli #ConfiserieSprüngli #MousseAuChocolatChallenge #HauteChocolaterie





## Einzigartige Aromenvielfalt der Grand Cru-Schokoladen weltbester Herkünfte

Den Finalistinnen stehen für ihr Rezept die kürzlich von Sprüngli lancierten Grand Cru-Schokoladen weltbester Provenienzen zur Auswahl. Die fünf sortenreinen Schokoladentafeln aus edelsten Kakaobohnen unterschiedlicher Herkunft überraschen mit einer einzigartigen Aromenvielfalt.



Von links nach rechts:

- Schokolade Grand Cru Maracaibo 65%
- Schokolade Grand Cru Suhum 60%
- Schokolade Grand Cru Beni 75%
- Schokolade Grand Cru Baracoa 70%
- Schokolade Grand Cru Selva Zoque 80%

Als Pionier in der Verarbeitung von Grand Cru-Schokolade in der Schweiz wird Sprüngli seit jeher von höchsten Ansprüchen getrieben. Deshalb setzen wir auf unverwechselbare Qualität mit den edelsten Kakaosorten, die aus ursprünglichster Lage und schonender Ernte von Kleinbauern stammen. Die Aromen der Grand Cru-Schokoladen werden vom Anbaugebiet, der achtsamen Behandlung der Kakaobohnen sowie der schonenden Verarbeitung, welcher wir uns mit Leidenschaft und meisterlichem Können widmen, bestimmt. Deshalb verfügt jede Grand Cru-Schokolade über einzigartige, individuelle Aromen und einen nachhaltigen Geschmack.

### Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

### Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 26 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen fünf Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli in der «The Dubai Mall» in Dubai vertreten und seit 2018 mit einer exklusiven Boutique & Café in Abu Dhabi.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG PR & Communications Frau Bianca Sameli T +41 44 224 47 33 media@spruengli.ch www.spruengli.ch

