



PATISSIER DES JAHRES

Ludwigstr. 22
79104 Freiburg im Br. Germany
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

PRESSEMITTEILUNG

Der Pâtissier des Jahres

Ein neuer Wettbewerb bringt Schwung in die Branche der süßen Künste

Freiburg, 3. April 2014

Die Macher des spanisch-deutschen Erfolgswettbewerbs Koch des Jahres widmen sich mit dem neuen Wettbewerb „Pâtissier des Jahres“ nunmehr auch dem süßen Bereich im Restaurantbetrieb. Die besten Nachwuchspâtissiers der deutschsprachigen Länder Europas sind gefragt, ihr Können vor der Fachwelt unter Beweis zu stellen. Über den Erfolg entscheidet die renommierte Jury unter der Schirmherrschaft des Präsidenten Pierre Lingelser, 3-Sterne-Chef Pâtissier in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn und unbestreitbare Ikone des Fachs. Die Reise führt über vier Vorfinale bis hin zum großen Finale zur Anuga 2015 und spiegelt entlang wagemutiger Dessertkreationen bis hin zu künstlerisch entworfener Pralinen und Petits Fours Wandel und Zukunft der Pâtisserie wider.

Vier Städte in Deutschland und Österreich bilden die Plattform des Pâtissier des Jahres. Am 29. Juni 2014 feiert der Wettbewerb der süßen Künste in Hamburg seine Premiere, am 28. September folgt das zweite Vorfinale in Köln. 2015 finden zwei weitere Vorentscheidungen in Wien und in Dortmund statt. Jeweils fünf Nachwuchstalente treten die Herausforderung an, um sich für das Finale auf der Anuga zu qualifizieren. Die Anforderungen sind klar: Ein Dessert mit drei Pflichtkomponenten, ein Freestyle-Dessert und eine Praline oder ein Petit Four gilt es eigens für den Wettbewerb zu kreieren. Über die Einreichung der Rezepturen findet die schriftliche Vorauswahl statt, beim Event heißt es dann, die Tasting Jury auch in der Umsetzung zu überzeugen.

Zur Beurteilung steht eine hochkarätige Fachjury bereit, die sich ehrenamtlich für den Wettbewerb engagiert. Die Präsidentschaft hat mit **Pierre Lingelser**, dem Chef Pâtissier der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach, ein besonders renommierter Vertreter des Fachs übernommen. Der gebürtige Straßburger ist bereits seit vielen Jahren Referenzpunkt und Vorbild für eine ganze Generation von Pâtissiers, Konditoren und Köchen. An seiner Seite bilden die berühmten Stars der Szene das Jurorengestirn: **René Frank** aus dem La Vie in Osnabrück, **Christian Hümb**s, Haerlin Restaurant im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten, **Benjamin Kunert** aus der Villa Rothschild in Königstein bei Frankfurt, **Matthias Spurk** aus der Schwarzwaldstube im Baiersbronner Hotel Traube





PATISSIER DES JAHRES

Ludwigstr. 22
79104 Freiburg im Br. Germany
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Tonbach und Andy Vorbusch aus der Düsseldorfer SÖÖT Patisserie & Kaffeerösterei. Für das Vorfinale in Hamburg wird mit Xano Saguer aus dem ersten Dessertrestaurant der Welt, dem Espaisucre in Barcelona, ein großer internationaler Stern die Jury komplettieren. Der internationale Aspekt soll beim Pâtissier des Jahres einen wichtigen Stellenwert einnehmen. Der Wettbewerb bildet den idealen Rahmen für ein Event, in dessen Mittelpunkt der fachliche Austausch steht. Profis und der Nachwuchs, Konditoren und Chocolatiers ebenso wie Entscheidungsträger aus Gastronomie, Hotellerie und Industrie finden hier eine gemeinsame Plattform. Der Pâtissier des Jahres ist offen für unterschiedliche Berufsbereiche, in denen das Handwerk gepflegt wird. Bewerben können sich alle Pâtissiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol über info@patissierdesjahres.com.

Die Termine im Überblick:

- 1. Vorfinale: 29. Juni 2014, Hamburg**
(Bewerbungsschluss: 1. Juni 2014)
 - 2. Vorfinale: 28. September 2014, Köln**
(Bewerbungsschluss: 31. August 2014)
 - 3. Vorfinale: Februar/ März 2015, Wien**
 - 4. Vorfinale: April/ Juni 2015, Dortmund**
- Finale: 11. Oktober 2015, Anuga Köln**

Kontakt

Pressestelle "Pâtissier des Jahres"
Carola Haug
chaug@patissierdesjahres.com
Tel. 0176-35418028

