



**PATISSIER DES JAHRES**

**Grupo Caterdata S.L.**  
Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com  
[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

PRESSEINFORMATION

## **Das süße Leben in Köln - Der Wettbewerb „Patissier des Jahres“ macht Station im Rheinland**

**Der internationale Wettbewerb „Patissier des Jahres“ hat sich der Förderung des süßen Bereichs im Restaurantbetrieb verschrieben. Nach dem ersten Vorfinale in Hamburg sind am 28. September die neuen Talente des Westens gefragt, mit originellen Kreationen die Jury zu überzeugen. Bewertet werden die Desserts und Pralinen durch die großen Stars der Branche. Zu den Highlights des Kölner Vorfinals zählen die Showcookingauftritte von Andy Vorbusch (Sööt, Düsseldorf), Matthias Ludwigs (Törtchen Törtchen, Köln), Jordi Butrón (Espaisucre, Barcelona) und René Frank (La Vie\*\*\*, Osnabrück).**

Köln/ Freiburg, 1. September 2014

56 Kandidaten haben sich um die Teilnahme am Kölner Vorfinale beworben, alle mit einem festen Ziel im Auge: dem renommierten Titel „Patissier des Jahres“ einen Schritt näher zu kommen. Fünf unter ihnen haben es geschafft und dürfen am 28. September im E 50 - The Gourmet Loft in Köln-Frechen zusammen mit einem Assistenten ihr Können zum Besten geben. Drei Prüfungen gilt es in fünf Stunden zu absolvieren: Ein Freestyle-Dessert, ein 3-Komponenten-Dessert mit Birne, Fenchel und Quark und eine Freestyle-Praline oder ein Petit Four, alles in mehrfacher Ausfertigung.

Fachliche Raffinesse und eine perfekte Ausführung, vor allem aber der Geschmack ist entscheidend. Denn im Jurorenraum verkosten die prominenten Stars der Szene die Kreationen der Kandidaten, ohne die Urheber selbst zu kennen.





## PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.  
Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com  
[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

Zur Tasting Jury gehören:

Stephan Bollig (Pastry, Köln)  
Jordi Butrón (Espaisucre, Barcelona)  
René Frank (La Vie\*\*\*, Osnabrück)  
Benjamin Kunert (Villa Rothschild\*\*, Königstein)  
Matthias Ludwigs (Törtchen Törtchen, Köln)  
Georg Maushagen (Manufaktur für Confiserie & Zuckerbäckerei, Düsseldorf)  
Matthias Mittermeier (Pfirsich Trend-Forum, Neu-Ulm)  
Matthias Spurk (GästeHaus Klaus Erfurt\*\*\*, Saarbrücken)  
Andy Vorbusch (Sööt, Düsseldorf)  
Alejandro Wilbrand (Hotel-Restaurant Zur Post\*, Odenthal)

Entlang des Wettbewerbs werden die teilnehmenden Teams von den technischen Juroren Miguel Contreras, Marcus Hannig, Alexander Krob und Patrick Lorenz begleitet, die darüber hinaus die Arbeitsorganisation in der Küche bewerten. Die zwei besten der fünf Teilnehmer dürfen beim Finale auf der weltgrößten Food- und Beveragemesse Anuga 2015 in Köln um den Titel kämpfen. Initiator des Wettbewerbs ist die spanische Verlagsgruppe Grupo Caterdata S.L.. Das Unternehmen organisiert im deutschsprachigen Europa außerdem den Wettbewerb "Koch des Jahres", der in Köln am folgenden Tag ausgetragen wird.

Als zusätzliche Herausforderung ist eine Präsentation und Verkostung für das Publikum Teil des Ablaufs. Alle fünf Kandidaten stellen den Zuschauern eine eigene Pralinenkreation mit Rama Cremefine vor und erläutern ihre Philosophie in der süßen Küche. Als Highlight wird die beste Kreation mit dem begehrten Publikumspreis by Rama Cremefine ausgezeichnet.

Neben dem Live-Wettkampf erwartet die Besucher ein spannendes **Showcooking-Programm**: Der erste Auftritt von René Frank widmet sich unter dem Titel „**Kreativwerkstatt Patisserie**“ den aktuellen Pralinen- und Petit Fours-Kreationen des 3-Sterne-restaurants La Vie in Osnabrück.





## **PATISSIER DES JAHRES**

**Grupo Caterdata S.L.**  
Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com  
[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

Die Kölner **iPastry**, besetzt mit Andy Vorbusch, Matthias Ludwigs und dem Spanier Jordi Butrón, bietet einen einzigartigen Einblick in die Arbeitsweisen der drei Starpatissiers. Drei gleiche Komponenten (Obst, Milchprodukte und aromatische Kräuter) verwandeln sich in einer dynamischen Show zu drei vielschichtigen Dessertkompositionen. An der Seite der beiden lokal ansässigen Patissiers stehen dabei jeweils zwei junge Nachwuchspatissiers, die sich im Vorfeld für das individuelle Training mit Vorbusch und Ludwigs beworben hatten. Ihnen werden, ebenso wie dem Publikum, hautnah inspirierende Einblicke in die internationale Patisserie zuteil.

### **Über den Patissier des Jahres:**

Patissier des Jahres ist der Wettbewerb für kreative Profis mit einem Faible für den Dessertbereich aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Schirmherr und Präsident ist Pierre Lingelser, Chef Patissier in der Schwarzwaldstube\*\*\* im Hotel Traube Tonbach Baiersbronn und unbestreitbare Ikone des Fachs. Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen das fachliche Können in den unterschiedlichen Techniken der Patisserie, die Kreativität und der Stil. Die erste Auflage 2014-15 wird in vier Vorfinalen und dem Finale ausgetragen: 30. Juni 2014 Hamburg, 29. September 2014 Köln, Februar 2015 Wien, April 2015 Dortmund und das Finale am 11. Oktober 2015 auf der Anuga in Köln.

Der Patissier des Jahres versteht sich als Plattform zum Erfahrungs- und Wissensaustausch innerhalb der Fachbranche und hat das Ziel, auch über diese hinaus die öffentliche Wertschätzung für die Patisserie zu stärken.

Weitere Informationen unter [www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com).

### **Pressekontakt:**

Carola Haug  
[chaug@patissierdesjahres.com](mailto:chaug@patissierdesjahres.com)  
Mobil: 0176 35418028

