



**PATISSIER
DES JAHRES**

das event der süßen künste

Wien
21. Juni 2015
#patissierdesjahres
#austrianedition

Roman Aster
Buchweizen / Rotkraut / Honig



●●● Jury



Dominik Fitz



Christian Hümbes



René Frank



M. Contreras



Marcus Hannig



Patrick Lorenz



Alexander Krob



Matthias Mittermeier



Thomas Naderer



Andy Vorbusch

●●● PDJ - Live on Stage

In Wien strahlen die aufsteigenden Sterne der Patisserie. Fünf Teams treffen im fesselnden Live-Wettbewerb in vier Challenges aufeinander: Freestyle-Dessert, 3-Komponenten-Dessert, Praline / Petit Four und Publikumspreis by Rama Cremefine.

Nur die zwei besten Teams kommen dem begehrten Titel einen Schritt näher - die Besucher dürfen sich also auf eine spannungsreiche Performance freuen!

●●● Get-together

Mit dem Live-Wettbewerb, dem Showcooking internationaler Stars, Tastings und kulinarischem Get-together inmitten inspirierender Ausstellerwelter erwartet die Besucher ein spannungsreicher Tag. Das farbenfrohe Patisseriespektakel mit exklusivem Catering in entspannter Atmosphäre bildet die ideale Plattform zum fachlichen Austausch.

●●● Chocolate Mashup Workshop

(nur für vorangemeldete Gäste)

Andy Vorbusch zieht mit den nachhaltigen Kuvertüren von Original Beans sein persönliches Resümee zu Schokolade, aktuellen Trends und gibt Einblick in Techniken und Verarbeitungsweisen des Handwerks.

●●● iPastry Austrian Edition

Österreichische Mehlspeisenküche - alte Schätze in neuem Glanz

by Thomas Naderer (Landhaus Bacher, Mautern an der Donau)
und Dominik Fitz (Hangar-7, Salzburg)

Soja, Tofu & Co

Alternativen zu Milchprodukten im Dessert
by René Frank (La Vie***, Osnabrück)



●●● iPastry Austrian Edition

Beyond the Edge

Von der Idee zum fertigen Konzept oder: Warum der erste Gedanke nicht immer der beste ist!

by Andy Vorbusch (Sööt, Düsseldorf)

Wien in Texturen

Kaffee, Marille & Topfen treffen auf neue Ideen der Molekularküche

by Matthias Mittermeier (Pfersich Trendforum, Ulm)

Aromenmenü: Sushi als Pre-Dessert

Das berühmte Aromenmenü von Christian Hümb's zeigt eine bisher unbekannte Seite von Sushi. Ein Dessert im Spiel der Texturen, das die Spannweite des japanischen Klassikers vollkommen neu vermisst.

by Christian Hümb's (Haerlin**, Hamburg)



●●● Programm, 21. Juni 2015 Wien

9:00 - 11:00 Uhr

Chocolate Mashup

by Andy Vorbusch & Original Beans

10:00 Uhr • Hauptbühne

Einlass

10:30 - 11:00 Uhr • Hauptbühne

Wien in Texturen

by Matthias Mittermeier

11:00 - 12:00 Uhr • Truckarena

Österreichische Mehlspeisenküche alte Schätze in neuem Glanz

by Thomas Naderer (Landhaus Bacher)
Dominik Fitz (Hangar-7)

12:00 - 14:00 Uhr

Face to Face

Servicezeit beim Pâtissier des Jahres

14:00 - 15:00 Uhr

Publikumspreis by Rama Cremefine

Vorstellung der Teilnehmer und deren
Philosophie, Verkostung der Pralinen /
Petit Fours

15:00- 15:45 Uhr • Hauptbühne

Soja, Tofu & Co

by René Frank (La Vie***, Osnabrück)

15:45- 16:00 Uhr

Coffee Time by I-O Espresso

16:00 - 16:30 Uhr • Hauptbühne

Beyond the Edge

by Andy Vorbusch (Sööt, Düsseldorf)

16:30 - 17:00 Uhr • Hauptbühne

Aromenmenü

by Christian Hümb's (Haerlin**, Hamburg)

17:00 - 17:20 Uhr

Urkundenvergabe an die Teilnehmer

17:20- 17:30 Uhr

Vorstellung der Juroren

17:30- 18:00 Uhr

Preisverleihung

Location

EMS Lounge

Dietrichgasse 25, A-1030 Wien

Tickets unter:

www.patissierdesjahres.com/besucher/tickets - Tel. 49 (0)761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com - Eintrittspreis: 60€

Platinsponsor



Sponsoren



Konditorei
& Café
Pâtisserie

fatstaff

ESPAI [sugar icon] SUCRÉ

chefs!

FOUR
The World's Best Pastry Magazine

The Connoisseur

BestChefs
Magazin

Partner

facebook.com/patissierdesjahres