



**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

## PRESSEMITTEILUNG

### **Erstes Finale zum „Pâtissier des Jahres 2015“ findet am 11. Oktober in Köln statt**

**Acht Ausnahme-Pâtissiers aus Deutschland, Österreich und der Schweiz wollen „Pâtissier des Jahres“ werden. Sie treten am 11. Oktober 2015 auf der weltgrößten Foodmesse Anuga in Köln gegeneinander an.**

**KÖLN Oktober 2015.** Eine Fachjury wählte aus über 250 Bewerbungen die acht besten Nachwuchstalente aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Sie müssen sich am Sonntag, den 11. Oktober der Bewertung einer hochrangigen Jury stellen. Ihr Herausforderung besteht darin, in nur fünf Stunden Desserts aus Zwetschge, Buchweizen und Seidentofu und Freestyle-Desserts in je sechsfacher Ausführung sowie fünfzehn Freestyle-Pralinen zu kreieren. Die folgenden acht Spitzenkandidaten qualifizierten sich für das Finale:

**Eugen Stichling** – Restaurant Dallmayr, München

**Kay Baumgardt** – Yunico, Bonn

**Marc Witzsche** – Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf

**David Mahn** – Ammolite, Europapark in Rust

**Adrian Jeschall** – Kursaal Bern Meridiano, Bern/Schweiz

**Raffaele De Luca** – Resataurant Das Central, Sölden/Österreich

**Enrico Christ** – Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof, München

**Roman Aster** – Esszimmer in BMW Welt, München

Das Finale wird im Rahmen der weltgrößten Food-Messe Anuga in Köln ausgetragen und die Fachjury setzt sich aus international bekannten Pâtissiers zusammen. Unter dem Vorsitz von Präsident Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn) bewerten die Juroren René Frank (La Vie, Osnabrück), Christian Hümb's (Haerlin, Hamburg),





## **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)

Andy Vorbusch (SÖÖT, Düsseldorf), Matthias Mittermeier (Pfersich Trend-Forum, Neu-Ulm) und Wolfgang Fassbender (Gastrokritiker) die Leistungen der Finalisten. „Auf den Veranstaltungen spürt man richtig, wie die Branche immer mehr zusammenwächst,“ so Juror René Frank über das Event.

Insgesamt werden begehrte Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro vergeben und es locken attraktive Sonderpreise von Original Beans, Jobeline, Confis-Express und der Publikumspreis von Rama Cremefine. Der Gewinner qualifiziert sich außerdem für den Wettbewerb „The Best Dessert of Restaurant“, womit ihm neben dem renommierten Titel ein großer Karrieresprung in Aussicht steht. Begleitet wird der Pâtisserie-Contest von einem exklusiven Rahmenprogramm mit Showcookings und Publikumsverkostung. Nach der festlichen Preisverleihung findet zudem eine exklusive After-Show-Party statt, die als Plattform für Austausch, Trends und Innovationen der Gastronomie-Branche dient.

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

**Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.**

### **Pressekontakt**

Grupo Caterdata S.L.

Astrid Spüler

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

[aspueler@patissierdesjahres.com](mailto:aspueler@patissierdesjahres.com)

Tel. +49 (0)761 20 89 890

