



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

„Patissier des Jahres 2015“ – die Sieger für den Einzug ins Finale sind gekürt

Wien, 21. Juni 2015

Alle acht Kandidaten für das Finale des internationalen Wettbewerbs zum „Patissier des Jahres 2015“ stehen jetzt fest: Am Sonntag sind in Wien Enrico Christ vom Atelier im Münchener Hotel Bayerischer Hof (D) und der Tiroler Raffaele De Luca aus Das Central in Sölden (A) als Gewinner nominiert worden. Sie kämpfen am 11. Oktober auf der Anuga in Köln gegen sechs weitere Finalisten um den renommierten Titel „Patissier des Jahres 2015“.

Der Wettbewerb gehört zu den größten Branchenveranstaltungen der internationalen Gastronomie-Szene und die Jury vereint die bedeutendsten Patissiers und Impulsgeber der Branche: Spitzen-Patissiers wie René Frank (La Vie***, Osnabrück), Christian Hümb's aus dem Haerlin** in Hamburg und Andy Vorbusch (SÖÖT, Düsseldorf) haben gemeinsam mit fünf weiteren Juroren zwei Aufsteiger der modernen Patisserie-Kunst prämiert. Sein Feingefühl für Aromen und Ästhetik überzeugte die Jury: Der 27-jährige Enrico Christ brilliert mit der Kreation „Asiatischer Frühling“ aus Shiso-Juzo-Avocado-Sesam, einem Heidelbeer-Veilchen-Joghurt-Macaron und einer Komposition aus Kaffee, Mohn und Marille. Den zweiten Platz belegt der gebürtige Südtiroler Raffaele de Luca mit seiner geschmackvollen Kreation „Tiroler Wald“, einem raffiniert inszenierten Mohn-Marillenbaum mit Kaffee und einer Schüttelbrotpraline. Juror Andy Vorbusch zeigt sich begeistert: „Hier wurde eine Geschichte erzählt und sehr stimmig inszeniert.“

Nach Vorentscheiden in Hamburg, Köln und Achern ging der Wettbewerb in Wien bereits in seine letzte Vorrundrunde. Das Niveau der Wettbewerbsteilnehmer und die Besucherzahlen waren dabei stetig steigend und so fanden sich in Wien über 600 Fachbesucher, Innovatoren und Medienvertreter ein, um den spannenden Live-Contest und ein vielseitiges Begleitprogramm mit Cooking-Shows und exklusiven Tastings mitzuerleben. In vier kurzweiligen Vorträgen widmeten sich die Großen der Branche den aktuellsten Trends und





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

Themen der Patisserie-Welt - von neuen Möglichkeiten lactosefreier Desserts über Sushi-Variationen als Pre-Dessert. Zusätzlich präsentierten Aussteller auf einer attraktiven Messefläche neueste Techniken und innovative Produkte und luden in entspannter Atmosphäre zu persönlichem Austausch und Netzwerken ein.

Im Rahmen der feierlichen Preisverleihung wurden zwei weitere Sonderpreise an die Wettbewerbsteilnehmer verliehen: Der Österreicher Markus Hutterer aus der Konditorei Kaplan am Kurpark in Bad Tatzmannsdorf (A) gewinnt den Publikumspreis von Rama Cremefine mit seiner Praline aus Tahitischote, Zartbitterganache und Florentiner mit Himbeerkern. SARO prämiiert Teilnehmer Dario Balan aus dem Steira Wirt in Trautmannsdorf (A) für sein Dessert mit dem geringsten Warenwert.

Das Finale auf der Messe Anuga findet am 11. Oktober in Köln statt und wird mit großer Spannung erwartet.

Die Teilnehmer des Wiener Vorfinals im Überblick:

Dario Balan, Steira Wirt in Trautmannsdorf (A)

Enrico Christ, Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München (D)

Norman Hunziker, Runway34 in Zürich (CH)

Markus Hutterer, Konditorei Kaplan am Kurpark in Bad Tatzmannsdorf (A)

Raffaele De Luca, Hotel & Restaurant Das Central in Sölden (A)

Hintergrundinfo zum „Patissier des Jahres 2015“

Der Wettbewerb zum „Patissier des Jahres“ richtet sich an Patissiers aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird zum ersten Mal ausgetragen. Eine Jury internationaler Spitzen-Patissiers kürt in vier Vorentscheiden je zwei Finalisten. Am 11. Oktober 2015 treten die acht jungen Patissiers auf der weltweit größten Food-Messe Anuga in Köln gegeneinander an um den prestigeträchtigen Titel „Patissier des Jahres“ und Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro für sich zu gewinnen.





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

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt:

Grupo Caterdata S.L.

Astrid Spüler

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel. +49 (0)761 20 89 890

aspueler@kochdesjahres.de

