



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

Auszeichnung „Pâtissier des Jahres 2015“ geht an Enrico Christ aus München

Enrico Christ vom Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München wird mit dem Titel „Pâtissier des Jahres 2015“ geehrt. Im Finale des internationalen Dessert-Wettbewerbs setzte sich der 27-Jährige gegen Konkurrenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz durch.

KÖLN, 11. Oktober 2015. Enrico Christ wurde heute als Sieger des Wettbewerbs „Pâtissier des Jahres“ bekanntgegeben. Die feierliche Preisverleihung fand im Rahmen der weltgrößten Foodmesse Anuga in Köln statt und würdigte seine herausragende Leistung auf dem Gebiet der Pâtisserie. Für den gebürtigen Thüringer ist die mit 3000€ dotierte Auszeichnung eine besondere Ehre: „Der Titel ist für mich Ehre und Verpflichtung zugleich. Ich bin sehr stolz, dass ich mich gegen so viele starke Kandidaten durchsetzen konnte“, so Christ.

Der Pâtissier im Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof überzeugte in der Kategorie Freestyle-Dessert mit einer Kreation aus Thai Basilikum, Galgant, Zitronengras und Erdnuss und präsentierte eine Praline aus Himbeer-Wacholder-Schokolade. Seine Umsetzung des Dreikomponenten-Desserts bildete für den Präsidenten des Wettbewerbs Pierre Lingelser den unbestrittenen Höhepunkt der Verkostung: „Eine sensationelle Leistung und ein absolutes Geschmackserlebnis. Hier wurden ganz neue Maßstäbe für die Pâtisserie gesetzt.“ Christ kann in seiner Laufbahn bereits auf renommierte Stationen zurückblicken: Nach seiner Kochlehre im Hotel Guggemoos am Tegernsee war er im Casala im Hotel Residenz am See in Meersburg tätig. Zuvor arbeitete er in namhaften Häusern wie dem Grand Spa Resort A-Rosa auf Sylt, Hotel & Gasthof Zur Post, Bad Wiessee und im Best Hotel Zeller in Königsbrunn.

Unter dem Vorsitz von Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn) bewerten die Juroren René Frank (La Vie, Osnabrück), Christian Hümbts (Haerlin, Hamburg), Andy Vorbusch (SÖÖT, Düsseldorf), Matthias Mittermeier (Pfersich Trend-Forum, Neu-Ulm) und Wolfgang Fassbender (Gastrokritiker) die Leistungen der Finalisten. Sie wählten



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

David Mahn vom Zwei-Sterne-Restaurant ammolite im Europapark in Rust auf den zweiten Platz. Der dritte Platz ging an Eugen Stichling, Chefpâtissier im Restaurant Dallmayr in München. Der Publikumspreis Rama Cremefine ging an Adrian Jeschall vom Meridiano im Kursaal Bern und Raffaele De Luca wurde von Jobeline mit dem Preis für besondere technische Raffinesse ausgezeichnet. Die drei Erstplatzierten erhielten von Confis-Express zudem jeweils einen Seminargutschein für das Pfersich-Trendforum in Neu-Ulm. Enrico Christ qualifiziert sich mit dem Titel außerdem für die Teilnahme am spanischen Wettbewerb „The Best Restaurant Dessert“, womit ihm ein weiterer Karrieresprung in Aussicht steht.

Die Finalisten im Überblick:

Roman Aster (Esszimmer in der BMW Welt, München)

Kay Baumgardt (Yunico, Bonn)

Enrico Christ (Atelier im Hotel Bayerischer Hof, München)

Raffaele De Luca (Das Central, Sölden/Österreich)

Adrian Jeschall (Meridiano im Kursaal Bern, Bern/Schweiz)

David Mahn (Ammolite im Europapark, Rust)

Eugen Stichling (Restaurant Dallmayr, München)

Marc Witzsche (Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf)

Hintergrundinfos:

Der Wettbewerb zum Pâtissier des Jahres wird in diesem Jahr zum ersten Mal ausgetragen. In Hamburg, Köln, Wien und Achern im Schwarzwald wurden Vorfinale ausgetragen, in denen sich aus 250 Bewerbern acht Finalisten qualifizierten. Dort bestand die Aufgabe darin, in fünf Stunden Desserts aus Zwetschge, Buchweizen und Seidentofu und Freestyle-Desserts in jeweils sechsfacher Ausführung sowie fünfzehn Freestyle-Pralinen zu kreieren. Eine Fachjury unter Vorsitz von Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn) bewertete die Leistungen der Kandidaten. Neben ihm sitzen René Frank (La Vie, Osnabrück), Christian Hümbts (Haerlin, Hamburg), Andy Vorbusch (SÖÖT, Düsseldorf), Matthias Mittermeier (Pfersich Trend-Forum, Neu-Ulm) und Gastrokritiker Wolfgang Fassbender.



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

Bilder der Preisverleihung finden Sie zum Download unter folgendem Link:

<http://www.patissierdesjahres.com/?p=5100>

<http://www.patissierdesjahres.com/?p=5099>

© PDJ/Melanie Bauer Photodesign

Der Preisträger Enrico Christ steht Ihnen auf Anfrage gerne für Interviews zur Verfügung. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an den unten stehenden Pressekontakt.

Pressekontakt:

Grupo Caterdata S.L.
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Astrid Spüler
Telefon: 0049 (0)761 2089 890
Mobil: 0049 (0)176 827 919 82
aspueler@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com