



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

PRESSEINFORMATION

3 Komponenten, 3 Interpretationen – Die iPastry mit Andy Vorbusch, Matthias Ludwigs und Jordi Butrón in Köln

Im Showprogramm des Wettbewerbs „Patissier des Jahres“ traten am 28. September drei Starpatissiers auf die Bühne: Andy Vorbusch (Sööt, Düsseldorf), Matthias Ludwigs (Törtchen Törtchen, Köln) und Jordi Butrón (Espaisucre, Barcelona). Ausgehend von den drei Komponenten Obst, Milchprodukten und aromatischen Kräutern präsentierten sie dem Fachpublikum der süßen Branche drei außergewöhnliche Kreationen. Neben Flavor Pairing und individuellen Philosophien waren auch Unterschiede und Synergien zwischen der klassischen Konditorei und der Highend-Pâtisserie ein wichtiges Thema.

Köln/ Freiburg, 12. Oktober 2014

Das Showcooking-Konzept iPastry offenbarte den Besuchern des Kölner Events der süßen Künste faszinierende Einblicke in die handwerkliche und kreative Arbeit dreier unbestreitbarer Größen der Pâtisserie. Den Rahmen bildeten dabei drei festgelegte Produktkategorien, auf deren Basis die drei Referenten höchst unterschiedliche süße Kreationen aufbauten.

Andy Vorbusch, der in den letzten Jahren besonders als Chef Patissier im Vendôme mit seinen kompromisslos einzigartigen Arbeiten Aufsehen erregte, machte den Anfang. Er wählte zwei Milchprodukte: eine gestockte und leicht aufgeschlagene Milchcreme sowie einen Pudding aus einem ursprünglichen Abfallprodukt, der Molke. Die Umsetzung von Nachhaltigkeit sei für ihn ebenso wichtig wie der sinnvolle Einsatz der Produkte, erläuterte Vorbusch. So fand die reife, aromatische Birne ihren Weg gänzlich unbearbeitet auf die Teller. Das Ganze kombinierte





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

er mit aromatischen Wiesenkräutern wie Weizengrassprossen, Dill, Verbene, Süßdodel oder Fenchelsaat sowie weißem Johannisbeersorbet und einem Cracker aus Laktose. Die Patisserie „auf dem Teller“ sei hierzulande schon stark ausgereift, so Andy Vorbusch. Er plädierte dafür, dieses Wissen jetzt auch in die klassische Konditorei zu transportieren, wie er es in seiner Patisserie & Kaffeerösterei „Sööt“ in Düsseldorf zu verwirklichen versuche.

Auch **Matthias Ludwigs**, der zweite Referent der Kölner iPastry, hat als gelernter Koch und Konditor seine Wurzeln in der Spitzengastronomie. Seit einigen Jahren hat er im „Törtchen Törtchen“ sowohl an der Produktlinie gefeilt als auch an der Erneuerung der deutschen Konditorei. Erfolgreich, denn unter Ludwigs Fittichen florieren bis dato vier Ladengeschäfte in deren Zentrum moderne Törtchen stehen. Die Kunden im Konditoreibereich an unbekanntere Kombinationen wie Rote Beete und Apfel heranzuführen erfordere durchaus unternehmerische Kreativität, erzählte Ludwigs, denn die Klassiker seien noch stark in den Köpfen verhaftet. Beim Showauftritt arbeitete er die drei Komponenten in einer raffinierten asiatisch angehauchten Törtchenkreation heraus. Die Quitte verwendete Ludwigs vielseitig, in Fruchtform ausgestochen und geschmort, mit Yuzu gegart, sowie als Quittensud. Zusammen mit einem Püree aus Thai Basilikum und Quitte sowie einer Ziegenfrischkäsecreme wurde alles zwischen zwei Yuzumacarons platziert. Vollendet wurde dies durch ein dekoratives Element aus weißer Schokolade mit Yuzupulver. So entstand ein Törtchen in roten und gelben, leicht cremigen Farbtönen.

Als dritter iPastry Chef war ein besonderer Gast aus Spanien nach Köln gekommen. **Jordi Butrón** führt zusammen mit seinem Geschäftspartner Xano Saguer das erste Dessertrestaurant der Welt, das Espaisucre in Barcelona. In der integrierten Kochschule für Desserts wird Schülern aus der ganzen Welt neben Techniken vor allem auch eine methodische Vorgehensweise vermittelt. In eben dieser leicht wissenschaftlichen Manier





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

resümierte Butrón die Unterschiede zwischen der Patisserie in der Konditorei und der Patisserie im Restaurant. Im Restaurant sei ein stetiger Austausch mit der salzigen Küche im Gange, erläuterte er. So sei etwa die Integration von Techniken und Herangehensweisen aus der Patisserie in die salzige Welt mit der Arbeit Ferrán Adriás im Wesentlichen der Grund für den internationalen Hype der spanischen Küche gewesen. Auch werde im Restaurant viel mehr à la minute zubereitet und damit weit mehr von Zerbrechlichkeit, Bewegung oder Schmelzvorgängen begleitet. In der Essenz sei die Patisserie im Restaurant dynamischer, die in der Konditorei statischer, erklärte Jordi Butrón und begann zunächst die statischeren Komponenten seiner Dessertkreation zur iPastry anzurichten. Als Hauptgeschmack stellte er die Butter ins Zentrum und platzierte nordamerikanische Shortbread-Streusel sowie einen typisch spanischen Butterbiscuit auf den Tellern. Eine Creme aus weißer Schokolade und Basilikum sowie Nussbutter, Golden Delicious-Würfel und ein Espuma aus Limette und Basilikum komplettierten das Dessert. Die Komplexität auf dem Teller entstehe letztendlich durch die unterschiedlichen Techniken, erläuterte der spanische Starpatissier, nicht durch viele verschiedene Aromen.

Das Video zur iPastry in Köln bietet visuelle Eindrücke zum fachlichen Austausch bei der Kölner iPastry: <https://vimeo.com/108762501>

Die nächste iPastry findet im April 2015 im Rahmen des dritten Vorfinales des Patissier des Jahres in Wien statt.





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

Über den Patissier des Jahres:

Patissier des Jahres ist der Wettbewerb für kreative Profis aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol mit einem Faible für den Dessertbereich. Schirmherr und Präsident ist Pierre Lingelser, Chef Patissier in der Schwarzwaldstube*** im Hotel Traube Tonbach Baiersbronn und unbestreitbare Ikone des Fachs. Neben dem Wettbewerb steht das Showcookingkonzept der iPastry im Zentrum des Events. 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.

Die Veranstaltung wird von Rama Cremefine, Original Beans, Jobeline und Anuga unterstützt.

Weitere Informationen unter www.patissierdesjahres.com.

Pressekontakt:

Carola Haug

chaug@patissierdesjahres.com

Mobil: 0176 35418028

