



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

Wettbewerb der süßen Künste in Hamburg- Der „Patissier des Jahres“ kürt seine ersten beiden Finalisten

Kay Baumgardt, Chef Patissier des Mannheimer Opus V und Michael Rieser, Chef Saucier aus dem Taubenkobel im österreichischen Schützen am Gebirge triumphierten beim Hamburger Vorfinale. Als Finalisten dürfen beide auf der Anuga in Köln um den Titel „Patissier des Jahres“ antreten. Der Publikumspreis by Rama Cremefine wurde ebenfalls an Michael Rieser verliehen.

Hamburg, 29. Juni 2014

Die Premiere des „Patissier des Jahres“ führte den innovativen Wettbewerb der süßen Künste in die Hansestadt. Insgesamt fünf Teilnehmer waren zum Vorfinale angetreten, um dem Titel einen Schritt näher zu kommen. Nach 5 Stunden Vorbereitungszeit hieß es im Unilever-Haus „Servicezeit“. Alle Kandidaten präsentierten nacheinander ihre Wettbewerbskreationen: Ein Freestyle-Dessert, ein 3-Komponenten-Dessert aus Erdbeere, Matcha-Tee und Mandel und eine Praline oder ein Petit Four. Eine große Herausforderung, die nicht nur fachliches Können und Originalität in der Zusammenstellung der Desserts und Pralinen, sondern auch beträchtliches Organisationstalent erforderte.

Der erstplatzierte Kay Baumgardt überzeugte mit Vitamin C, Shiso, gelbem Rettich und Radieschen im Freestyle, mit Witz verfeinerten Pflichtkomponenten Erdbeer, Matchatee und Mandel und einem „Black and White Lolly“ als Petit Four. Der zweitplatzierte Michael Rieser servierte als 3-Komponenten-Dessert Matcha mit Erdbeeren in Olivenöl-Mandelricotta, grünen und kandierten Mandeln und Hafer, ein Freestyle-Dessert aus süßer Gänseleber, Amaranth, weißer Schokolade und Sellerie und das Petit Four „g’sulztes Kernöl, Vanille und Säure“.





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

Die hochrangig aufgestellte Jury aus den Starpatissiers René Frank, Christian Hümbts, Matthias Mittermeier, Xano Saguer, Andy Vorbusch, und Gerald Zogbaum und die technischen Juroren Miguel Contreras, Marcus Hannig und Patrick Lorenz wählten die beiden Gewinner.

Folgende aufstrebenden Talente traten beim 1. Vorfinale in Hamburg an:

Kay Baumgardt, Chef Patissier OPUS V, Mannheim

Steve Flüge, Demi Chef/Chef Patissier Schlossweinstube Heidelberg

Michael Rieser, Chef Saucier Taubenkobel, Schützen am Gebirge (A)

Filip Walter, Sous Chef Gourmetrestaurant "Der Butt" in der Yachthafenresidenz Hohe Düne, Rostock-Warnemünde

Marc Witzsche, Sous Chef Reinhardt's Restaurant und Café, Düsseldorf

Besonderes Interesse beim Publikum fand das Showcookingkonzept **iPastry** mit René Frank (La Vie***, Osnabrück), Christian Hümbts (Haerlin Restaurant**, Hamburg) und Xano Saguer (Espaisucre, Barcelona). Die drei Kompositionen rund um Rote Beete, Beeren und Milchprodukte veranschaulichten unterschiedliche Wege und Zugänge der Patisserie. Als besonderes Highlight waren am Nachmittag 30 VIP-Gäste an den Chef's Table by Rama Cremefine geladen, die ihren Favoriten unter den Wettbewerbspralinen/ Petits Fours wählten. Der Publikumspreis wurde ebenfalls an den Zweitplatzierten des Vorfinals, Michael Rieser vergeben.

Nach der feierlichen Preisverleihung vollendete ein entspanntes Get together den aufregenden Tag. Am folgenden Tag erwartet das kulinarisch interessierte Publikum ein zweiter Wettbewerb, der Koch des Jahres.





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 mit einem Faible für den Dessertbereich aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Schirmherr und Präsident ist Pierre Lingelser, Chef Patissier in der Schwarzwaldstube*** im Hotel Traube Tonbach Baiersbronn und unbestreitbare Ikone des Fachs. Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen das fachliche Können in den unterschiedlichen Techniken der Patisserie sowie allem voran die Kreativität. Die erste Auflage 2014-15 wird in vier Vorfinalen und dem Finale ausgetragen: 30. Juni 2014 Hamburg, 29. September 2014 Köln, Februar 2015 Wien, April 2015 Dortmund und das Finale am 11. Oktober 2015 auf der Anuga in Köln.

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.

Weitere Informationen unter www.patissierdesjahres.com.

Pressekontakt:

Carola Haug
chaug@patissierdesjahres.com
Mobil: 0176 35418028

