



Patissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

PRESSEMITTEILUNG

Süßer Wettstreit in sakralem Ambiente: Jury verkündet Kandidaten des 3. Vorfinales der Patisser des Jahres #klosteredition

Hennef/Freiburg, 09. März 2017 – Von über 70 Bewerbern aus der gesamten D-A-CH-Region haben sich fünf Dessertköche aus Deutschland für das 3. Vorfinale des Live-Wettbewerbs Patissier des Jahres qualifiziert. Am 2. April kämpfen sie in den heiligen Hallen der Klosterkirche Hennef um den Einzug in das Finale, das im Oktober auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga stattfinden wird. Die Veranstalter erwarten rund 600 Zuschauer aus der Gastronomie-, Hotellerie-, und der Foodservice-Branche. Letztere schätzen das Trendsetting-Event nicht zuletzt wegen dem umfassenden Rahmenprogramm und den Live-Shows bekannter Dessertkünstler. Qualifiziert haben sich:

André Siebertz ([>> Portrait: hier klicken](#))

Chef Patissier, Hotel Clostermanns Hof, Niederkassel-Uckendorf
Heimatort: Niederkassel

Christian Hoffmann ([>> Portrait: hier klicken](#))

Patissier / Chef de Partie, Restaurant Schwein, Berlin
Heimatort: Leipzig

Claudius Herbst ([>> Portrait: hier klicken](#))

Ehem. Sous Chef in Die Residenz* / Die Brennerei im Herrenhaus Möckern, Leipzig (DE) (Geschlossen seit dem 01.03.2017)
Heimatort: Albstadt-Ebingen / Leipzig

Stephan Haupt ([>> Portrait: hier klicken](#))

Sous Chef / Patissier, Scharff's Schlossweinstube*, Heidelberg
Geburtsort: Worms / Heimatregionen: Allgäu / Rheinhessen

Steve Flügge ([>> Portrait: hier klicken](#))

Junior Sous Chef Ganter Hotel & Restaurant Mohren, Insel Reichenau
Heimatort: Gronau (Leine)

Die Herausforderung

Die Nachwuchstalente der Spitzenpatisserie müssen innerhalb von nur fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, ein Drei-Pflichtkomponenten-Dessert aus Sake, Sauerampfer und Buttermilch in je sechsfacher Ausführung sowie 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours anfertigen. Die hochkarätige Jury unter Vorsitz des Präsidenten Pierre Lingelser (Hotel Traube Tonbach***, Baiersbronn) degustiert die süßen Kreationen. Die zwei besten Teilnehmer ziehen in das Finale auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga 2017 ein.





Patissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Zu gewinnen gibt es neben dem karrierefördernden Titel des Patissier des Jahres 2017, Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro. Platinsponsor RAMA Cremefine vergibt zudem bereits in Hennef einen Publikums-Sonderpreis: hierfür dürfen die Zuschauer entscheiden, welche der von den Kandidaten mitgebrachten Pralinen mit Rama Cremefine Schlagcreme am besten mundet.

Letzte Chance dabei zu sein: 4. Vorfinale am 11. Juni in Hamburg

Für professionelle Patissiers, Konditoren und Köche mit einem Faible für den süßen Bereich gibt es noch eine letzte Chance, beim Wettstreit um den diesjährigen Patissier des Jahres Titel mitzumischen. Am 11. Juni wird in den Elbarkaden Hamburg unter dem Hashtag „#hafenedition“ das 4. und letzte Vorfinale dieser Auflage ausgetragen. Die geforderten Zutaten für das Drei-Pflichtkomponenten-Dessert sind: Inspiration Mandel von Valrhona, Pfirsich und Aloe Vera. Bewerbungsschluss ist am 11. April. Bewerbungen können online unter www.patissierdesjahres.com eingereicht werden.

Hintergrundinformationen

Ausführliche Informationen zu den Kandidaten und dem Event sowie Bildmaterial steht Ihnen über folgenden Link in der Pressedropbox zur Verfügung:

https://www.dropbox.com/sh/a6yv1alok8zpyli/AADwb8_FCywK490c8mxdBOHfa?dl=0

Besucherinformationen – Wöchentlich 2 Tickets gewinnen!

Das Event richtet sich an Fachpublikum der Gastronomiebranche. Bis zum 19. März verlost der Veranstalter Grupo Caterdata S.L. wöchentlich zwei VIP-Kombitickets für die Veranstaltungen Patissier des Jahres und Koch des Jahres am 2. und 3. April in der Klosterkirche Hennef. Informationen zu den Gewinnspielen sowie zu Tickets und dem Programm sind online unter www.kochdesjahres.de und www.patissierdesjahres.com zu finden.

Hintergrundinformationen über die Wettbewerbe

Als Live-Wettbewerbe mit umfassendem Rahmenprogramm sind die an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfindenden Networking-Veranstaltungen Patissier des Jahres und Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE).

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Linda Beck
lbeck@kochdesjahres.de
Tel. +49 (0)761 20 89 890
Mobil: +49 (0)176 55 106 127

