



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

## Nachtischkunst im Wettstreit

### Stephan Haupt und André Siebertz gewinnen das 3. Vorrunde der Patissier des Jahres #klosteredition

**Hennef, 02. April 2017 - Nach einem fünfstündigen Live-Wettbewerb vor den Augen von rund 500 Besuchern der gastronomischen Szene setzten sich Stephan Haupt (Scharff's Schlossweinstube\*, Heidelberg) und André Siebertz (Hotel Clostermanns Hof, Niederkassel-Uckendorf) am heutigen Sonntag gegen ihre drei Mitbewerber aus der D-A-CH-Region durch und gewannen das 3. Vorrunde zum Patissier des Jahres. Damit ziehen die beiden angehenden Spitzenpatissiers in das Finale auf der Anuga 2017 ein. Das Trendsetting-Event der süßen Künste wurde in der Klosterkirche Hennef ausgetragen, die eine glorreiche Kulisse für das Rahmenprogramm mit Live-Auftritten internationaler Spitzengastronomen, Workshops und einem Klostermarkt bot.**

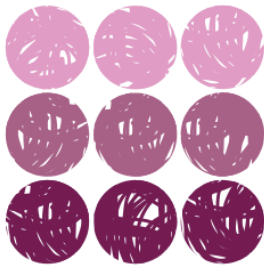
#### **Handwerkliche Konsistenz und aromatische Geschmäcker überzeugen die Jury**

Das Siegermenü des Küchenchefs der Scharff's Schlossweinstube\* Heidelberg zeichnete sich durch eine mutige Kombinationsvielfalt aus: Stephan Haupts Freestyle-Dessert bestand aus Topinambur / Rhabarber / Malz / gebrannte Sahne / IPA. Zu den vorgegebenen Zutaten des 3-Pflichtkomponenten-Desserts addierte er gelbe Nashi Birne. Mit der Freestyle-Praline „Heidelberg Cheesecake“ kreierte der 28-Jährige eine Hommage an seine Heimatregion. Ebenfalls von seiner Heimat inspiriert war die Praline „Süßes Rörgelchen“ vom zweitplatzierten Lokalmatador André Siebertz, die er als „et Kölsche Rörgelchen ens em sößem Gjeward“ beschreibt. Sein Freestyle-Dessert „Die Korbbütler - Korn, Wurzel & Blüte“ bestand aus den Komponenten Sonnenblumenkerne / Topinambur / Kamille / Mango / Blonde Schokolade. Jurymitglied Tony Hohlfeld vom JANTE\* Hannover zeigte sich beeindruckt von den Gewinnerdesserts: „hier fanden handwerkliches Niveau und schöne Aromen zueinander“. Am 08. Oktober werden die Nachtischkünstler im Finale auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga um den prestigereichen Titel und Preisgelder in Höhe von 3.000,-€ kämpfen. Platinsponsor Rama Cremefine vergab bereits in Hennef zwei Kurzurlaube als Sonderpreis für die vom Publikum am besten bewertete Praline mit Rama Cremefine Schlagcreme. Gewonnen hat Claudius Herbst aus Leipzig und sein Assistent Max Henry Müller mit ihrer Kreation „AsiaRAMA“ aus Matcha, Jasmin und Sechuanpfeffer.

#### **„Holy sweets“ – Glorreiches Rahmenprogramm passend zur Location**

Der imposante und für einen Kochwettbewerb besondere Veranstaltungsort - eine ehemalige Klosterkirche im Herzen der metropolnahen Kleinstadt Hennef - stand ganz im Zeichen des Rahmenprogramms, bei dem die geladenen Show-Künstler unkonventionelle, neue Trends des Patisserie-Handwerks präsentierten. Branchen-Ikone Pierre Lingelser machte den Auftakt und beeindruckte mit seiner Kreation „Japanischer Frühling“ aus Matcha-Tee-Namelaka mit rosa Pampelmusen-Ingwergelee, Himbeer-Litschi-Sorbet, Yuzusud, Zuckerwatte und Kirschblüten.





**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

Vize Koch des Jahres 2015, Cornelius Speinle (dreizehn sinne\*, Schlattingen) präsentierte seine Erfindung einer Parfumkreation, die für seine sensorischen Nachtischkünste zum Einsatz kommen werden. Am Nachmittag traten die Newcomer Matthias Spurk (GästeHaus Klaus Erfort\*\*\*, Saarbrücken) und Birgit Wieland (Restaurant Storstad\*, Regensburg) auf die Bühne. Mit ihren von jugendlicher Inspiration geprägten Kompositionen zeigten sie neue Wege der Nachtischkünste auf. Als ein weiteres Highlight demonstrierten Tony Hohlfeld und Ferdinand Kretz vom JANTE\* Hannover kurz vor der Siegerehrung wie Innovation und Saisonalität im Nachtisch verschmelzen können und dabei sowohl vegetabile als auch florale Zutaten zum Einsatz kommen.

Mit Spannung wird nun das vierte und letzte Vorfinale der am 11. Juni in Hamburg stattfindenden Patissier des Jahres #hafenedition in der Elbarkaden Lounge erwartet. Dort werden die letzten beiden Finalisten der laufenden Auflage gekürt. Informationen für das kommende Event sind online unter [www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com) zu finden. Professionelle Dessertköche können sich hier noch bis zum 11. April online bewerben.

---

### Hintergrundinformationen

**Weitere Informationen sowie hochauflösendes Bildmaterial stehen zum Download in der Pressedropbox für Sie bereit:** [https://www.dropbox.com/sh/a6yv1alok8zpyli/AADwb8\\_FCywK490c8mxdBOHfa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/a6yv1alok8zpyli/AADwb8_FCywK490c8mxdBOHfa?dl=0)

### **Hintergrundinformationen über den Wettbewerb**

Der Live-Wettbewerb Patissier des Jahres richtet sich an professionelle Patissiers aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol. Erst in der zweiten Auflage stattfindend, haben sich die Veranstaltungen jedoch bereits als wichtige Networking-Plattform in der Szene etabliert. Dieses positive Image verdankt die Veranstaltung nicht zuletzt dem Pendant-Wettbewerb Koch des Jahres, der jeweils am Folgetag stattfindet. Eine Jury internationaler Spitzenpatissiers kürt in vier Vorentscheiden je zwei Finalisten, die im Oktober 2017 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander antreten, um den prestigeträchtigen Titel, Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

### **Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.**

#### **Pressekontakt:**

Linda Beck

Grupo Caterdata S.L.

[lbeck@patissierdesjahres.com](mailto:lbeck@patissierdesjahres.com)

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0) 176 55 106 127

