



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

Im Wettkampf für die Zukunft der Patisserie 5 süße Künstler kämpfen am 11. Juni in Hamburg um die letzten beiden Tickets zum diesjährigen Patissier des Jahres Finale

Hamburg/Freiburg, 17. Mai 2017 – Am 11. Juni wird in der Elbarkaden Lounge der Hamburger HafenCity das vierte und in der laufenden Auflage letzte Vorfinale des Live-Wettbewerbs Patissier des Jahres ausgetragen. Fünf talentierte Patissiers aus der gesamten D-A-CH-Region haben sich für diese Herausforderung qualifiziert und zeigen, was die häufig von Zukunftssorgen geprägte Berufssparte an Innovationskraft mit sich bringt. Die rund 500 erwarteten Fachbesucher des Trendsetting-Events der süßen Künste erwartet darüber hinaus ein umfassendes Rahmenprogramm mit Starauftritten internationaler Spitzengastronomen, Weiterbildungsangeboten und einem Hafenmarkt.

Die Kandidaten

Kay Baumgardt

Executive Chef Patissier, Gasthaus zur Fernsicht*, Heiden (CH)
Heimatort: Bremerhaven (DE)

Patrick Frauenhoffer

Patissier, Marina Restaurant, Wien (AT)
Heimatort: Wien (AT)

Jens Hildebrandt

Chef de Partie, Horvath**, Berlin (DE)
Heimatort: Berlin (DE)

Nico Kuckenburg

Chef Patissier, Hotel Restaurant Ole Deeel*, Burgwedel (DE)
Heimatort: Magdeburg

Yoshiko Sato

Patissière, Panorama Restaurant, Basel (CH)
Heimatort: Aomori (JPN)

Die Herausforderung

Die Nachwuchstalente der Spitzenpatisserie müssen innerhalb von nur fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, ein Drei-Pflichtkomponenten-Dessert aus Pfirsich, Aloe Vera und Inspiration Mandel von Valrhona in je sechsfacher Ausführung sowie 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours anfertigen. Die hochkarätige, internationale Jury degustiert die süßen Kreationen und entscheidet mit ihrer anonym vergebenen Bewertung, welche zwei Teilnehmer in das Finale auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga im Oktober 2017 einziehen. Zu gewinnen gibt es, neben dem karrierefördernden Titel des Patissier des Jahres 2017, Preisgelder





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

in Höhe von 3.000 Euro. Platinsponsor RAMA Cremefine vergibt zudem bereits in Hamburg einen Publikums-Sonderpreis: hierfür dürfen die Zuschauer entscheiden, welche der von den Kandidaten mitgebrachten Pralinen mit Rama Cremefine Schlagcreme am besten mundet.

----- **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/cx7xk211jm0xqwk/AAQ_iFixjSOJPtP1TqgKOKXa?dl=0

Besucherinformationen – Wöchentlich 2 Tickets gewinnen!

Das Event richtet sich an Fachpublikum der Gastronomiebranche. Bis zum 28. Mai verlost der Veranstalter Grupo Caterdata S.L. wöchentlich zwei VIP-Kombitickets für die Events Patissier des Jahres und Koch des Jahres am 11. und 12. Juni in der Elbarkaden Lounge in der Hamburger HafenCity. Informationen zu dem Gewinnspiel sowie zu Tickets und dem Programm sind online unter www.patissierdesjahres.com zu finden.

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event Patissier 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).

Der Wettbewerb richtet sich an professionelle Dessert-Köche und Konditoren aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In vier Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Im Oktober 2017 treten die acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen und karrierefördernden Titel Patissier des Jahres sowie Preisgelder in Höhe von insgesamt 3000 Euro zu gewinnen.

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

