



**PÂTISSIER 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

## **Die acht Finalisten beim Pâtissier des Jahres stehen fest 8 süße Künstler kämpfen am 8. Oktober in Köln im Finale um den Titel Pâtissier des Jahres**

**Köln/Freiburg, 7. August 2017 – Nach nun vier Vorfinalen in Achern, Salzburg, Hennef und Hamburg stehen sie fest, die acht Finalisten des Live-Wettbewerbs Pâtissier des Jahres. Aus über 250 eingegangenen Bewerbungen aus der gesamten D-A-CH-Region haben sie bei den Vorfinalen die Fachjury mit ihren innovativen Kreationen überzeugt und treten am 8. Oktober 2017 auf der weltweit größten Fachmesse für Food und Beverage, Anuga, in Köln gegeneinander an.**

Am 8. Oktober ist es soweit, die zweite Auflage von Pâtissier des Jahres geht nach zwei erfolgreichen Jahren in die letzte Runde und feiert mit dem Finale auf der Anuga in Köln ihren Höhepunkt. Viele emotionale und aufregende Momente haben uns die letzten vierundzwanzig Monaten begleitet, Freudentränen, Jubelschreie und fassungslose Teilnehmer bleiben uns stets in Erinnerung. „Wir sind sehr stolz auf alle Teilnehmer beim Pâtissier des Jahres. Es ist toll zu sehen wie viel Emotion und Leidenschaft in diesem Beruf steckt und freuen uns durch unseren Wettbewerb, den Pâtissiers eine Bühne bieten und das Wir-Gefühl stärken zu können.“, so die Geschäftsführerin des Wettbewerbs in der D-A-CH Region, Nuria Roig de Puig. Bevor jedoch der süße Zauber des Pâtissier des Jahres erst einmal vorbei ist, müssen die Finalisten noch einmal alles geben. Wie bereits in den Vorfinalrunden besteht die Aufgabe darin, in fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, eine Praline und das Dreikomponenten Dessert bestehend aus Pumpernickel, Preiselbeere und Frischkäse zu zubereiten. Diese acht Spitzenkandidaten qualifizierten sich für das Finale:

### **Stephan Haupt**

Küchenchef, Scharff's Schlossweinstube\*, Heidelberg (DE)

### **Alexander Huber**

Chef Pâtissier, Alte Vogtei, Köngen (DE)

### **Mike Kainz**

Chef de Partie Pâtisserie, Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie, Basel (CH)

### **Nico Kuckenburg**

Chef Pâtissier, Hotel Restaurant Ole Deelee\*, Burgwedel (DE)

### **Yoshiko Sato**

Patissière, Taverro AG, Basel (CH)

### **André Siebertz**

Chef Pâtissier, Hotel Clostermanns Hof, Niederkassel-Uckendorf (DE)

### **André Siedl**

Chef Pâtissier, Ecco\*\*, Zürich (CH)

### **Martin Studeny**

Geschäftsführer und Pâtissier, M Passione Pâtisserie & Confiserie, Salzburg (A)





**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

Auch beim Finale wird eine internationale Fachjury unter dem Vorsitz des Präsidenten Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach\*\*\*, Baiersbronn) die Leistungen der Finalisten bewerten. Neben dem kulinarischen Revolutionär Martin Lippo aus Spanien (Vakuum, Barcelona, ES), werden auch Patissiergrößen wie Bernd Siefert (Weltmeister Café Siefert, Michelstadt), Matthias Mittermeier (Pfersich Trend-Forum, Neu-Ulm), Dennis Ilies (The Table\*\*\*, Hamburg), Andy Vorbusch (The Dolder Grand, Zürich) und Gastronomikritiker Wolfgang Fassbender die ausgefallenen Kreationen beurteilen und den Sieger küren.

Insgesamt werden begehrte Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro vergeben und es locken attraktive Sonderpreise der Sponsoren und der Publikumspreis von Rama Cremefine. Mit dem renommierten Titel steht dem Sieger ein großer Karrieresprung in Aussicht.

Weitere Informationen unter [www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

### **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). Die Live-Cooking-Wettbewerbe richten sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In vier Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten, die innerhalb von fünf Stunden ihr Wettbewerbsmenü präsentieren. Im Oktober 2017 treten die jeweils acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um die prestigeträchtigen Titel Patissier des Jahres und Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 17.500 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise von den Sponsoren zu gewinnen.

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

### **Pressekontakt & Akkreditierung**

Grupo Caterdata S.L.

Laura Weber: [lweber@patissierdesjahres.com](mailto:lweber@patissierdesjahres.com)

Tel. +49 (0)761 20 89 890

