



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

## Mike Kainz ist neuer Patissier des Jahres

Mike Kainz aus dem Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie in Basel gewinnt das Finale der zweiten Auflage des Wettbewerbs Patissier des Jahres 2017

**Köln, 08. Oktober 2017 – Acht professionelle Dessertkünstler kämpften am heutigen Sonntag im Rahmen der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln im Live-Wettkampf um den Titel Patissier des Jahres. Am Ende setzte sich Mike Kainz (Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie) aus Basel gegen seine Mitstreiter um den Titel durch. Im Finale des internationalen Dessert-Wettbewerbs trat der 24-Jährige gegen Konkurrenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz an. Zweiter wurde die Patissière Yoshiko Sato, die ebenso in Basel arbeitet (TAVERO AG). Der dritte Platz geht an André Siebertz aus dem Hotel Clostermanns Hof in Niederkassel-Uckendorf.**

### Modern, mutig, ausgefallen

„Ein guter Patissier findet immer einen Weg zum Ziel.“ (Mike Kainz) Der gebürtige Lörracher hat mit dieser Einstellung sein Ziel erreicht. Er konnte beim Finale mit seinem aus der Kindheit inspirierten Freestyle-Dessert aus Schokolade, Gerste und Quitte, seiner Praline mit Oro Nero, Salz-Karamell und Feuilletine, sowie seine Interpretation des 3-Komponentendesserts „Pausenbrot“ mit den drei vorgegebenen Zutaten Pumpernickel, Frischkäse und Preiselbeere, die internationale Starjury auf voller Länge überzeugen. „Mike Kainz Dessert war das Highlight des Wettbewerbs“, urteilt der Präsident Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube\*\*\* Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn). „Absolut verdient, alle am Tisch haben komplett aufgegessen, das spricht doch schon für sich, oder nicht?“, so Bernd Siefert (Weltmeister Café Siefert, Michelstadt) augenzwinkernd.

### Glückliche Gewinner des 2. und 3. Platzes

Wie schon beim Hamburger Vorfinale belegte Yoshiko Sato den zweiten Platz und geht als erste weibliche Finalistin und Vize Patissière in die Geschichtsbücher von Patissier des Jahres ein. Die Juroren waren auch von ihrem eurojapanischen Fusionsmenü begeistert und so wählten sie die gebürtige Japanerin knapp auf den zweiten Platz. Glücklicher Dritter wurde André Siebertz aus dem Hotel Clostermanns Hof in Niederkassel-Uckendorf mit seinen kontrastreichen Desserts, die sich vor allem durch sein Spiel mit verschiedenen Aromen auszeichnen. „Ich bin stolz auf unsere Jungs und Yoshiko. Sie haben Unglaubliches geleistet heute. Sie haben wirklich die Anerkennung der Branche verdient. Diese jungen Patissiers müssen einfach gepusht werden.“, meint die Geschäftsführerin Nuria Roig de Puig nach dem Wettbewerb.

### Zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen

Auch beim diesjährigen Finale gab es für die Finalisten zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen. Der beliebte Publikumspreis Praline à la Rama Cremefine ging an Nico Kuckenburg aus dem Hotel Restaurant Ole Deelee\* in Burgwedel. Mit seiner fruchtigen Praline „Passionsfrucht“ wählte ihn die Publikumsjury auf den ersten Platz. Der Österreicher Martin Studeny (M Passione Patisserie & Confiserie, Salzburg) wurde von Jobeline mit dem Preis für besondere technische Raffinesse ausgezeichnet und erhält eine exklusive Herrenkochjacke J1 Evolution. Der Preis für das Beste Dessert mit Schokolade von Valrhona ging ebenfalls an den Chef de Partie Patis-





## Pâtissier 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

serie Mike Kainz. Er darf sich auf einen Ausflug nach Paris in die École Valrhona am 30. und 31. Oktober diesen Jahres freuen.

Der Erstplatzierte erhält mit dem Sieg zudem ein Preisgeld in Höhe von 3.000€. Ihm stehen mit dem prestigeträchtigen Titel Pâtissier des Jahres zukünftig nun alle Türen offen.

### Rahmenprogramm und internationale Jury

Den Fachbranchenbesucher wurde neben dem Live-Wettbewerb auch ein Rahmenprogramm mit Workshop und einem Starauftritt geboten. Die jüngste Sterneköchin Deutschlands, Julia Komp aus dem Schloss Loersfeld\* in Kerpen, verzauberte die Culinary Stage mit orientalischen Gerichten mit Mézete Hummus und brachte ein Stück „Tausendundeine Nacht“ Mitten nach Köln. Beim Workshop mit dem Sternekoch Christian Sturm-Willms, YUNICO\* in Bonn, konnten alle Dessert-Begeisterten Einblick in die Machart seiner Lieblingsdesserts bekommen. Zum Einsatz kamen asiatische Aromen und Komponenten in allen Formen und Farben.

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

### Die Finalisten im Überblick:

#### 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

Pâtissière, 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

### **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 Vorfinales kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Nachwuchstalente der Spitzenpatisserie müssen innerhalb von nur fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, ein Drei-Pflichtkomponenten-Dessert (beim Finale: Pumpernickel, Frischkäse und Preiselbeere) in je sechsfacher Ausführung sowie 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours anfertigen. Im Oktober 2017 traten 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.

-----  
**Hintergrundinformationen**

**Bildmaterial sowie weitere Informationen zu dem Event können Sie über folgenden Link abrufen:**

<https://www.dropbox.com/sh/ocmn60fmhkefne/AAB3FdEDfv-uQDoUBzqawahBa?dl=0>

**Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.**

### **Pressekontakt**

Laura Weber  
lweber@patissierdesjahres.com  
Tel. +49 (0)761 20 89 890  
Mobil: +49 (0) 176 45 849 528

