



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

Sebastian Kraus ist Patissier des Jahres 2019

Die Tasting Jury bekam beim Finale Gänsehaut bei den Kombinationen von Sebastian Kraus aus dem Restaurant PURS** in Andernach

Köln, 06. Oktober 2019 – sechs professionelle Dessertkünstler konnten sich gegen 100 weitere Bewerbungen durchsetzen und sich direkt für das Finale und für den Kampf um den Titel Patissier des Jahres qualifizieren. Fünf Männer und eine Frau kämpften am heutigen Sonntag im Rahmen der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln im Live-Wettbewerb um den namenhaften Titel. Durchsetzen konnte sich zuletzt Sebastian Kraus, PURS in Andernach. Neben ihm auf dem Treppchen: Als Zweiter Matthias Fehr, Swiss Pastry Design, Bern (CH). Den dritten Platz nahm Roman Schäfer aus dem Restaurant Speisemeisteri Bayer und Scholz GmbH*, Stuttgart, ein.**

Rampenlicht auf den süßen Künstlern

„Jedes Menü bekommt durch die Nachspeise stets die Krone aufgesetzt und dennoch stehen die Patissiers nur selten im Rampenlicht. Das ändern wir mit Patissier des Jahres. Es ist unsere Pflicht, junge kulinarische Talente auf die süße Kunst aufmerksam zu machen und ihnen die Aufmerksamkeit zu schenken, die sie verdienen.“, so Geschäftsführerin Nuria Roig.

Über 100 Bewerber sind dem Ruf der Freiburger Veranstalter gefolgt und haben sich beworben. Sechs konnten sich direkt für das Finale an diesem Oktobersonntag qualifizieren.

Die Menüs folgten alle demselben Prinzip:

Ein Drei-Komponenten-Dessert (6 Teller) aus Olivenöl, Quitte & Valrhona Jivara
Ein Freestyle-Dessert (6 Teller)
Ein/e Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stk.)

Mit dem besonderen Etwas setzte sich Sebastian Kraus aus dem Restaurant PURS** in Andernach neben Assistent Yannick Noack durch. Er erhält mit dem Sieg zudem ein Preisgeld in Höhe von 3.000 Euro. Ihm stehen mit dem prestigeträchtigen Titel Patissier des Jahres zukünftig nun alle Türen offen.

„Alle Teilnehmer haben eine sehr gute Leistung erbracht. Es waren Kombinationen dabei, die man ganz sicher nicht jeden Tag trifft und genau das macht einen Patissier des Jahres aus. Sebastian hat mit seiner Kombination aus Tom Kha Gai, Ananas und Kalamansi Mut bewiesen und unsere Gaumen ins Staunen gebracht, deshalb hat er den Sieg auch sehr verdient. Ich hatte Gänsehaut“, fasste Juror und Sternekoch Christian Sturm-Willms, Yunico* (Bonn), zusammen.

Strahlende Sieger auf den Plätzen zwei und drei

Das Siegertreppchen mit dem Sieger teilen sich auf dem zweiten Platz Matthias Fehr aus Swiss Pastry Design, Bern (CH), neben dem Assistenten Remo Hug. Auf dem dritten Platz freut sich Roman Schäfer aus dem Restaurant Speisemeisteri Bayer und Scholz GmbH* (Stuttgart) neben seiner Assistentin Tabea Ulrich.



Pâtissier des Jahres

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

Zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen

Auch beim diesjährigen Finale gab es für die Finalisten neben dem Titel auch Sonderpreise zu gewinnen. Sponsor Valrhona prämierte die beste Kreativität in der Nachspeise, welche von der Jury bewertet wurde. Für Gewinner Sebastian Kraus und seinen Assistenten Yannick Noack geht es somit als VIPs nach Lyon zum World Hospitality and Food Service Event Sirha in 2021.

Gastronomiebekleidungsspezialist Jobeline übergab einen besonderen Preis: Den „Best Spirit Award“ – hierbei wählten die technischen Juroren den Teilnehmer mit dem besten Spirit über der Kochbox aus. Ganz eindeutig wurde hierfür Roman Schäfer ausgewählt. Er freut sich über eine Jacke „Advanced“ aus der nächsten Kollektion von Jobeline.

Rahmenprogramm und internationale Jury

Ein passendes Rahmenprogramm durfte bei dem süßen Finale nicht fehlen. Directeur de la création de la Maison Valrhona - Frédéric Bau - lud ein, ihn auf dem Weg seiner süßen Künste zu begleiten. Er zeigte eindrucksvoll, wie er ein Rezept um Tulakalum Schokolade aus Belize mit seinem einzigartigen Stil auf verschiedene Art und Weise in Szene setzt. Die Zuschauer waren begeistert von seinen Kreationen.

Auch beim Finale bewertete eine internationale Fachjury unter dem Vorsitz des Präsidenten **Pierre Lingelser** (Spitzenpâtissier, Scheck-In Manufaktur Achern) die Leistungen der Finalisten. Neben ihm bewerteten weitere Pâtisserie- und Gastronomiegrößen, wie

Frédéric Bau – Kreativdirektor | Maison Valrhona

Annett Conrad - Mitherausgeberin | Redakteurin bei FrontRowSociety - The Magazine

Wolfgang Fassbender – Restaurant- & Gastrokritiker

Mike Kainz – Restaurant Lakeside*, The Fontenay Hotel, Hamburg | Pâtissier des Jahres 2017

Yoshiko Sato – Taverro AG, Basel (CH) | Vize-Pâtissière des Jahres 2017

Bernd Siefert – Cafe Siefert, Michelstadt

Christian Sturm-Willms - Yunico*, Bonn

Andy Vorbusch – Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Sven Wassmer Memories, Bad Ragaz (CH)

Die Finalisten im Überblick:

Matthias Fehr – Stellvertretender Produktionsleiter

Swiss Pastry Design - Bern (CH)

Myriam Isler – Demi Chef de Partie Pâtisserie

Restaurant Lakeside*, The Fontenay - Hamburg (DE)

Christian Kramer – Demi Chef de Partie

Gusto, Villa Kennedy a Rocco Forte Hotel - Frankfurt (DE)

Sebastian Kraus – Chef Pâtissier

PURS** - Andernach (DE)

Marcel Meining - Souschef

Brückenbaron/ Baron.ess - Bolzhausen (DE)



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

Roman Schäfer – Chef Pâtissier
Speisemeisterei Bayer & Scholz GmbH* - Stuttgart (DE)

Hintergrundinformationen über Pâtissier des Jahres

Der Live-Wettbewerb Pâtissier des Jahres ist das Sprungbrett für die süßen Talente der D-A-CH-Region. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Die sechs besten Pâtissiers werden von der technischen Jury ausgewählt und qualifizieren sich direkt für das Finale. Bevor sie im Oktober 2019 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander antreten bekommen sie auf dem exklusiven Kick-Off-Event eine Bühne. Die dort vorgeführten Kreationen sind kein Teil der Bewertung. Die Profis kämpfen um den prestigeträchtigen Titel Pâtissier des Jahres, Preisgeld in Höhe von 3.000€, zahlreiche Sonderpreise von den Sponsoren und einen immensen Karrieresprung, der dem Gewinner gewiss ist.

Mehr Information unter: <http://www.patissierdesjahres.com/>

Hintergrundinformationen

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

<https://www.dropbox.com/sh/myewvkq4mxz9edr/AAAJEeKx8t8M7-VfGaTdne0Ra?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt

Leonie Beinhardt
lbeinhardt@patissierdesjahres.com
Tel. +49 (0)761 20 89 890
Mobil: +49 (0) 174 47 63 867