



Patissier des Jahres

Grupo Caterdata S.L.

Burgunderstr. 4

D-79104 Freiburg

Phone: +49 761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com

www.patissierdesjahres.com

Eine neue Riege aufstrebender Patissiers!

Die Finalisten für den Live-Wettbewerb „Patissier des Jahres“ stehen fest.

Freiburg/Köln, 02.09.2021 – Die Bewerbungsphase des renommierten Live-Wettbewerbs „Patissier des Jahres“ ist abgeschlossen. Unter den sechs Ausnahmetalenten, die sich einen Platz im Finale sichern konnten, sind Chef Patissiers und Souschefs aus Österreich, Deutschland und der Schweiz. Sie konnten sich gegen hundert Mitbewerber:innen durchsetzen und werden ihr Handwerk am 10. Oktober auf der Anuga in Köln im Live-Wettbewerb unter Beweis stellen. Bewertet wird ihre Leistung von bekannten Spitzenpatissiers wie beispielsweise Bernd Siefert, Sebastian Kraus, Felix Vogel, André Siebertz und Alejandro Wilbrand.

Finalisten kommen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Der Live-Wettbewerb „Patissier des Jahres“ zieht jede Auflage unzählige Bewerbungen aus der gesamten DACH-Region an und ist in der Patisserie-Szene nicht nur als enormer Karrieresprung, sondern auch als wichtige Plattform des Austausches bekannt. Auch dieses Mal sind über hundert Bewerbungen für das große Finale eingegangen, doch nur die sechs besten konnten sich einen Platz sichern.

Die Finalisten kommen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich, sind gelernte Patissiers, Konditoren und Köche und sind als Souschefs, Patissiers oder Chef Patissiers im Fine Dining aber auch in der Gemeinschaftsverpflegung zu Hause.

Das sind die Finalisten:

Maximilian Döring – Junior Souschef, Wettsteins Restaurant, Langerwehe-Merode, Deutschland

Jan Eggers – Souschef & Chef Patissier, Restaurant AQARIUM & Geinberg5, Geinberg, Österreich

Christian Kramer – Chef Patissier, Walliserhof Grandhotel & Spa, Saas-Fee, Schweiz

Christophe Loeffel – Chef Patissier, Le pont de Brent, Brent, Schweiz

Logan Seibert – Chef Patissier, Restaurant 959, Heidelberg, Deutschland

Dávid Zsigó – Souschef, Kinderzentren Kunterbunt (KIKU), Bonn, Deutschland





Patissier des Jahres

Patissier des Jahres

Grupo Caterdata S.L.

Burgunderstr. 4

D-79104 Freiburg

Phone: +49 761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com

www.patissierdesjahres.com

Finale auf der Anuga – Wer wird die Jury überzeugen?

Für die sechs Auserwählten gilt es am 10. Oktober auf der Anuga ihr eigens für den Wettbewerb kreiertes Menü, bestehend aus einem Drei-Komponenten-Dessert (7 Teller) mit den Hauptkomponenten Valrhona Illanka | Fabbri Amarena-Kirsche | Soufflé, einem Freestyle-Dessert (7 Teller) und einer Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stk.) zuzubereiten. Dafür haben die Kandidaten insgesamt 5 Stunden Zeit. Bewertet wird ihre Leistungen von bekannten Spitzenpatissiers wie Bernd Siefert (Café Siefert, Michelstadt), Sebastian Kraus (Patissier des Jahres 2019), Felix Vogel (Konditorei Vogel, Braunfels) André Siebertz (Clostermanns Hof*; Niederkassel-Uckendorf) und Alejandro Wilbrand (Hotel zur Post*, Odenthal). Auf den Sieger warten neben dem prestigeträchtigen Titel auch 2.000€ Preisgeld und ein enormer Karrieresprung.

Hintergrundinformationen über Patissier des Jahres

Der Live-Cooking-Wettbewerb Patissier 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 Patissiers werden im schriftlichen Vorentscheid von der technischen Jury ausgewählt und qualifizieren sich direkt für das Finale. Im Oktober 2021 treten sie live und vor Zuschauern im Rahmen der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga gegeneinander an und kämpfen um den prestigeträchtigen Titel der mit einem Preisgeld von 2.000€ dotiert ist.

Weitere Informationen gibt es unter www.patissierdesjahres.com.

Die Pressemitteilung können Sie unter folgendem Link abrufen:

https://www.dropbox.com/sh/gq7uwuqiv0p1112/AABSer4TD-5sY39e6_vyIMpQa?dl=0

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Grupo Caterdata S.L.

Paula Teichert

paula.teichert@patissierdesjahres.com

Tel. +49 (0)761 20 89 890

