

PRESSEMITTEILUNG

Süßer Einzug ins Finale: André Siedl und Alexander Huber gewinnen ersten Vorentscheid zum „Pâtissier des Jahres“

Achern, 24. April 2016 – Nach einem fünf-stündigen Kopf-an-Kopf-Rennen um die zwei besten Dessertkreationen auf Spitzenniveau haben sich André Siedl (1. Platz, Ecco Zürich, CH) und Alexander Huber (2. Platz, top air* Stuttgart) gegen ihre drei Konkurrenten durchgesetzt. Der Wettbewerb der süßen Künste startete mit dieser niveauvollen Performance der Kandidaten in die zweite Auflage und etabliert sich weiterhin als wichtige Plattform zur Förderung und Vernetzung der Spitzenpâtisserie im deutschsprachigen Europa.

Überzeugt hat Siedl mit seiner kreativen Erfüllung der drei Wettbewerbsdisziplinen: Das Drei-Pflicht-Komponenten-Dessert aus Roter Bete, Joghurt und Limette interpretierte er in einer erfrischenden Leichtigkeit und spektakulärem Aussehen für das Publikum. Als Freestyle-Dessert präsentierte er Soja / Schwarzer Reis / Avocado / Yuzu: „Der Gedanke hinter diesem Dessert ist, mit eher „untypischen“ Dessertzutaten etwas Neues zu kreieren und somit für Überraschung zu sorgen und Lust zu wecken neue Dinge auszuprobieren.“ Perfektioniert wurden diese Kreationen mit seinen fünfzehn Pralinen aus Java Schokolade / Heu / Sanddorn / Haselnuss. Auch der zweitplatzierte Huber konnte die kritische Expertenjury unter Vorsitz von Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube***, Baiersbronn) beindrucken, indem er die rote Bete roh mariniert, mit Limettencrumble und Joghurtpapier servierte und zudem ein Freestyle Dessert aus Karotte / Orange / Valrhona Bahibe / Piemonteser Haselnüsse zauberte. Mit diesem Auftritt haben sich die beiden Dessertkünstler die beiden begehrten Plätze für das Finale gesichert, das im Herbst 2017 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln stattfinden wird. Und damit nicht genug: auch den Rama Cremefine Publikumspreis konnten beide für sich gewinnen. Der Platinsponsor hat den geplanten Preis einer Jochen Schweizer Kurzurlaub-Box für zwei Personen spontan verdoppelt, da Siedl und Hubers Pralinen die gleiche Punktzahl erhielten. Saro Gastro Products vergab zudem einen Dörrautomaten an jedes teilnehmende Team.

Abgerundet wurde der spannende Wettbewerb durch das abwechslungsreiche Rahmenprogramm der Veranstaltung. Workshops, Talkrunden und Showcookings boten eine Plattform zum Austausch neuer Trends in der Szene: „Diese Möglichkeit bietet so kein anderes Event in der D-A-CH Region“, so Gastrokritiker und Jurymitglied Wolfgang Fassbender. Im Workshop von Jean-Pascal Brunière, dem französischen Chocolaterie-Experten von Valrhona, konnten Pâtissiers, Gastronomen und Nachtschliebhaber lernen, wie kalorienärmere Süßspeisen gezaubert werden, ohne an reichhaltigem Geschmack einbüßen zu müssen. Marcus Hannig von Langnese moderierte eine Podiumsdiskussion zur Zukunft der Pâtisserie und ließ Gastrokritiker Wolfgang Fassbender und Udo Walter, Zwei-Sterne-Koch Jörg Sackmann (Hotel Sackmann**, Baiersbronn) und Spitzenpâtissiers Andy Vorbusch und René Frank zu Wort kommen. Viel diskutierte Themen waren Möglichkeiten zur Bewältigung des Nachwuchsproblems in



der Spitzenpatisserie sowie die Frage, wie sich die Anforderungen an den traditionellen Besuch zukünftig verändern wird. Matthias Mittermeier (Pfersich Trend-Forum, Neu-Ulm) zeigte in einem Solo die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung von Gelier- und Bindemitteln. Die Young Talents Enrico Christ (Hotel Bayerischer Hof, Restaurant Atelier**, München), Roman Aster (la vie***, Osnabrück) und Tatsuya Shimizu (Steinheuers Restaurant „Zur alten Post***“, Bad Neuenahr-Ahrweiler) stellten ihr Können mit ihren Signature Desserts unter Beweis. Ein besonderer Gast war zudem Marc Piqué Casas aus Spanien. Der Vize-Eisweltmeister inspirierte seine Zuschauer während einer Live-Performance zum Experimentieren mit imaginären Eiskreationen, die die kalte Verführung zum Protagonisten des letzten Gangs machen.

Die Sieger des Acherner Vorfinals werden in den kommenden anderthalb Jahren von diesem Netzwerk der „Pâtissier des Jahres Familie“ profitieren. In den weiteren drei Vorentscheiden in Salzburg, Köln und Hamburg wird sich zeigen, gegen wen Siedl und Huber im Finale im Herbst 2017 antreten werden. Die Bewerbungsphase für das kommende Event am 09. Oktober in Salzburg läuft bereits. Angehende Spitzenpâtissiers können sich bis zum 09. August online unter www.patissierdesjahres.com bewerben.

Hochauflösende **Fotos** finden Sie zum Download unter folgendem Link: <https://we.tl/pMB7adrhsy>

Mehr Informationen unter www.patissierdesjahres.com

Hintergrundinformation zum Wettbewerb Pâtissier des Jahres

Der Wettbewerb zum „Pâtissier des Jahres“ richtet sich an professionelle Pâtissiers aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird zum zweiten Mal ausgetragen. Eine Jury internationaler Spitzenpâtissiers kürt in vier Vorentscheiden je zwei Finalisten. Im Oktober 2017 treten diese acht Kandidaten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel „Pâtissier des Jahres“ und Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro für sich zu gewinnen. Zudem werden Sonderpreise von den sechs Sponsoren des Wettbewerbs vergeben. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt:

Linda Beck

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Grupo Caterdata S.L.

lbeck@patissierdesjahres.com

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0) 176 55 106 127