



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

Patissier des Jahres: zum 2. Mal in Österreich

Der Live-Wettbewerb mit Event-Charakter am 09. Oktober in der Panzerhalle Salzburg

Freiburg/Salzburg, 30. August 2016 – Am 09. Oktober ist „Das Event der süßen Künste“ zu Gast in der kulinarischen Metropole Österreichs. Im Rahmen des Live-Wettbewerbs für professionelle Dessertköche wird in Salzburg das zweite Vorfinale ausgetragen. Begleitet wird dieser Contest von einem abwechslungsreichen Programm mit Koch-Shows berühmter Patissiers, spannenden Workshops, Talkrunden und Interviews. Wie bei dem am Folgetag stattfindenden Event *Koch des Jahres* versprechen die Inhalte einen qualitativ hochwertigen Austausch für Mitglieder - der im Speziellen süßen - Gastronomie-Branche.

Namhafte Gesichter der Szene vor Ort

Patissier-Legende Pierre Lingelser wird als Präsident des Wettbewerbs bekannte Größen an Bord seiner Jury und als Show-Acts willkommen heißen. Von Fooddesignern über Gastrokritiker bis hin zu jungen Start-up-Unternehmern werden diese Persönlichkeiten zusammen eine facettenreiche Expertise in die Veranstaltung einfließen lassen:

Nick Brill - The Jane**, Antwerpen (BE)

Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)

René Frank - Start-up-Unternehmer, CODA, Berlin (D)

Christoph Lindpointner - Geschäftsführer Dallmayr Pralinenmanufaktur, München (D)

Martin Lippo - Fooddesigner und -berater, Barcelona (ES, ARG)

Matthias Mittermeier - Pfersich Trendforum, Neu-Ulm (D)

Thomas Scheibelhofer - TIAN restaurant*, Wien (AT)

Bernd Siefert - Weltmeister Café Siefert, Michelstadt (D)

Inspiration, Austausch, Weiterbildung - ein vielseitiges Rahmenprogramm

Während die fünf Kandidaten mit ihren Assistenten um den Einzug in das Finale kämpfen, können die rund 700 erwarteten Besucher von dem abwechslungsreichen Rahmenprogramm profitieren: Pierre Lingelser, Thomas Scheibelhofer und Martin Lippo werden in Echtzeit ihr Können unter Beweis stellen; in einem von RAMA Cremefine gesponserten Dessert-Workshop lernen Besucher von dem amtierenden Koch des Jahres Stefan Lenz und Schokoladenexpertise wird von Valrhonas Chef-Patissier Laurent Massé vermittelt. In der Talkrunde „Let's start-up!“ werden trendige neue Gastrokonzepte mit Jungunternehmern diskutiert und in der „Zukunft der Patissierie“ kommen etablierte Spitzenpatissiers zu Wort.





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

Ausstellerbereich als „Trendsetter-Marktplatz“

Passend zur Location präsentieren sich die Aussteller auf dem „Trendsetter-Marktplatz“, wie ihn die Geschäftsführerin Núria Roig begeistert beschreibt. Sponsoren und Partner des Wettbewerbs haben im Vorfeld mit viel Engagement an der Gestaltung des Marktplatzes und des Rahmenprogramms mitgewirkt, „so kann ein ungezwungener Austausch über die neuesten Produkte und angesagtesten Trends stattfinden“, erklärt Roig weiter. Im gemütlichen RAMA Cremefine Restaurant als auch an den Ständen der Sponsoren und Aussteller wird es allerlei Köstlichkeiten zum probieren geben.

Besucherinformationen – Wöchentlich 2 Tickets gewinnen!

Das Event richtet sich an Professionelle der Gastronomiebranche. Bis Ende September verlost der Veranstalter Grupo Caterdata S.L. jede Woche zwei Tickets für die Veranstaltung. Geisse Programmpunkte, wie bspw. die Workshops erfordern eine vorherige Anmeldung. Alle Informationen dazu sowie zum Gewinnspiel und Tickets sind online unter www.patissierdesjahres.com zu finden.

Hochauflösendes Bildmaterial steht über diesen Link zum Download bereit:

https://www.dropbox.com/sh/dlfm3n6madiw60m/AADhZ7GrXg_L9jN5ZwkIXc8ta?dl=0

Das Programm finden Sie online unter <http://www.patissierdesjahres.com/besucher/programm/>

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Der Live-Wettbewerb *Patissier des Jahres* richtet sich an professionelle Patissiers aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol. Erst in der zweiten Auflage stattfindend, haben sich die Veranstaltungen jedoch bereits als wichtige Networking-Plattform in der Szene etabliert. Dieses positive Image verdankt die Veranstaltung nicht zuletzt dem Pendant-Wettbewerb *Koch des Jahres*, der jeweils am Folgetag stattfindet. Eine Jury internationaler Spitzenpatissiers kürt in vier Vorentscheiden je zwei Finalisten, die im Oktober 2017 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander antreten, um den prestigeträchtigen Titel, Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Grupo Caterdata S.L.

Linda Beck

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

lbeck@patissierdesjahres.com

Tel. +49 (0)761 20 89 890

