



**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

PRESSEMITTEILUNG

## **Mit süßem Talent zum Sieg:**

### **Mike Kainz und Martin Studeny ziehen in das Pâtissier des Jahres Finale ein**

**Salzburg, 09. Oktober 2016.** Am Abend des in der PANZERHALLE Salzburg stattgefundenen „Events der süßen Künste“ verkündete die internationale Star-Jury unter dem Vorsitz von Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube\*\*\*, Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn, DE) die Sieger des zweiten Vorfinals des Pâtissier des Jahres. Den ersten Platz gewann Mike Kainz von der Brasserie Les Trois Rois in Basel. Zweitplatzierte wurde der Lokalmatador Martin Studeny, Inhaber der M Passione Patisserie und Confiserie in der PANZERHALLE Salzburg. Damit ziehen die beiden angehenden Spitzenpâtissiers in das Finale des renommierten Live-Wettbewerbs auf der Anuga 2017 ein.

#### **Spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen der D-A-CH-Länder**

Überzeugen konnte der 23-jährige Mike Kainz vor allem mit seinem ausgefallenen Freestyle-Dessert „Biergarten“, bestehend aus den Komponenten Brezel / Grapefruit / Hefe. Es kombinierte die drei Geschmacksrichtungen süß, sauer und salzig und sollte an das Gefühl erinnern, im Sommer an ebendiesem Ort zu sitzen. Das Drei-Pflichtkomponenten-Dessert aus Ivoire-Schokolade von Valrhona / Zwetschge / Kürbiskernöl interpretierte er hingegen nussig, schokoladig und erfrischend. Mit seiner Freestyle-Kokos-Praline rundete der gebürtige Lörracher (DE) sein Dessertmenü ab und setzte sich in der Gesamtwertung gegen seine vier Mitstreiter aus Deutschland, Österreich und der Schweiz durch. Es sei alles reibungslos verlaufen, aber mit dem Gewinn gerechnet hätte er nicht, sagt Kainz strahlend nach der Siegerehrung.

Auch das Menü des von vielen Salzburger Fans bejubelten Martin Studeny hielt dem harten Urteil der Jury stand: Er sicherte sich mit seinen kreativen Kreationen den zweiten Platz. Die Jury lobte das insgesamt hohe Niveau der Wettbewerber. Neben den beiden Tickets zum Finale auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga wurde zudem ein Sonderpreis des Platinsponsors RAMA Cremefine vergeben. Hierfür war die Expertise des Fachpublikums gefragt, das die Praline der einzigen weiblichen Teilnehmerin Katharina Haslinger (Romantik Hotel Im Weissen Rössl, Sankt Wolfgang im Salzkammergut, AT) als am besten bewertete. Haslinger kann sich über eine Jochen Schweizer Kurzurlaubsbox freuen.

#### **Ein buntes Rahmenprogramm rundete den Contest ab**

Der Live-Wettbewerb war jedoch bei weitem nicht das einzige, was den rund 700 Besuchern an diesem Sonntag geboten wurde. Im Loft der PANZERHALLE zeigten internationale Star-Pâtissiers in Live-Auftritten ihr Können. Den Auftakt machte der bekannte Fooddesigner Martin Lippo (Vakuum, Barcelona, ES). Mit neuesten Techniken der Patisserie spielte der gebürtige Argentinier mit den Grenzen der bisher bekannten Möglichkeiten in der Dessertküche. Die von RAMA Cremefine und





**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

Valrhona gesponserten Workshops boten interessante Weiterbildungsmöglichkeiten: Der amtierende Koch des Jahres Stefan Lenz führte ein in die Nachtschokolade des Kitzbüheler Tennerhofs und Laurent Massé von Valrhona demonstrierte, wie schokoladige Desserts im Sinne des ernährungsbewussten Gasts auch ohne viele Kalorien zubereitet werden können.

In der Lounge konnten die Besucher den Stars im Meet&Greet näher kommen und spannende Talkrunden verfolgen. Der Fokus der Gespräche lag dieses Mal vor allem auf der Entwicklung des österreichischen Markts: Die drei jungen Start-up-Unternehmer Thomas Naderer (Patisserie Naderer, Amstetten, AT), Dominik Fitz (Einfach Fitz, Bad Gleichenberg, AT) und René Frank (CODA Dessertbar, Berlin, DE) erzählten von ihrer Erfahrung als Jungunternehmer. Etablierte Experten der Szene diskutierten über die Zukunft der österreichischen und europäischen Patisserie. Insgesamt kam dem sich mehr und mehr etablierenden Branchenevent eine hohe mediale Aufmerksamkeit zu: Zwei Fernsehteams, Radioredakteure sowie Fach- und allgemeine Pressevertreter fingen Live-Impressionen der #servusedition ein. „Patissier des Jahres spricht sich mittlerweile als Branchenvent rum“, erklärt Jurymitglied und Gastrokritiker Wolfgang Faßbender. „Davon gibt es in der deutschsprachigen Region nicht viele und es ist eine tolle Chance für Patissiers und Szenemitglieder sich zu vernetzen.“

Mit Spannung werden nun die beiden weiteren Vorrunde im April und Juni 2017 erwartet. Dort wird sich zeigen, wer gegen Kainz und Studeny im Finale auf der Anuga 2017 antreten und gegen sie um Preisgelder von insgesamt 3000€ und den begehrten Titel des Patissier des Jahres kämpfen wird.

---

Hochauflösendes Bildmaterial des Events können Sie aus der Pressedropbox downloaden. Titel und Copyright-Informationen entnehmen Sie bitte aus dem jeweiligen Ordner-/Dateinamen.

Pressedropbox:

[https://www.dropbox.com/sh/dlfm3n6madiw60m/AADhZ7GrXg\\_L9jN5ZwkIXc8ta?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/dlfm3n6madiw60m/AADhZ7GrXg_L9jN5ZwkIXc8ta?dl=0)

Direktlink zu den Fotos:

<https://www.dropbox.com/sh/xj9bj2ee6kwuo35/AAAVt0gp0KcUo7XnGfkGgey3a?dl=0>

### **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





## 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

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.

### Die Jury

Pierre Lingelser – Schwarzwaldstube\*\*\*, Hotel Traube Tonbach, Baiernbronn (DE)  
Nick Brill - The Jane\*\*, Antwerpen (BE)  
Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)  
René Frank - Start-up-Unernehmer, 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 (DE)  
Andy Vorbusch – Dolder Grand Zürich (CH)

### Die Teilnehmer

Katharina Haslinger - Commis Pâtissière Romantik Hotel Im Weissen Rössl, Sankt Wolfgang im Salzkammergut (AT)  
Mike Kainz - Chef de Partie Brasserie Les Trois Rois, Basel (CH)  
Martin Studeny - Chef Pâtissier M Passione Pâtisserie & Confiserie (AT)  
Andreas Trampler - Chef Pâtissier Camers Schlossrestaurant, Hohenkammer (DE)  
Christian Walter – Pâtissier Hotel Restaurant Lamm Rosswag\*, Vaihingen (DE)

### Die Siegermenüs

**Mike Kainz** (Chef de Partie, Brasserie Les Trois Rois, Basel, CH):

Freestyle-Dessert: Biergarten: Brezel / Grapefruit / Hefe

Drei-Pflichtkomponenten-Dessert: Zwetschgen von „Hans Reisetbauer“: Kürbiskerne / Passionsfrucht / karamellisierte weiße Valrhona Schokolade

Freestyle-Praline: Kokos Praline

**Martin Studeny** (Chef Pâtissier/Inhaber M Passione Pâtisserie & Confiserie, Salzburg, AT):

Freestyle-Dessert: Das Ei des Kolumbus: Milkschokolade / Passionsfrucht / Yuzu

Drei-Pflichtkomponenten-Dessert: Zwetschge / Kürbiskernöl / Karamellisierte Ivoire Schokolade

Freestyle-Praline: Passionsfrucht-Tonkabohnen / Schnittpraline mit Crunchy Boden

### Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

#### Pressekontakt:

Linda Beck

Grupo Caterdata S.L.

[lbeck@patissierdesjahres.com](mailto:lbeck@patissierdesjahres.com)

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0) 176 55 106 127

