

Gesucht: Der Patissier des Jahres

Ein neuer Wettbewerb soll Dessert-Künstler fördern

Die besten Nachwuchspatissiers der deutschsprachigen Länder Europas sind gefragt, ihr Können vor der Fachwelt unter Beweis zu stellen. Über den Erfolg entscheidet die hochkarätig besetzte Jury unter der Führung des Präsidenten Pierre Lingelser, Chef-Patissier in der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn. Die Reise führt über vier Vorfinale bis hin zum großen Finale zur Anuga 2015 und soll durch wagemutige Dessertkreationen und künstlerisch entworfener Pralinen und Petits Fours Wandel und Zukunft der Patisserie widergeben.

Vier Städte in Deutschland und Österreich bilden die Plattform des Wettbewerbs „Patissier des Jahres“. Am 29. Juni ist in Hamburg Premiere, am 28. September folgt das zweite Vorfinale in Köln. 2015 finden zwei weitere Vorentscheidungen in Wien und in Dortmund statt. Jeweils fünf Nachwuchstalente treten die Herausforderung an, um sich für das Finale auf der Anuga zu qualifizieren. Die Anforderungen sind klar: Ein Dessert mit drei Pflichtkomponenten, ein Freestyle-Dessert und eine Praline oder ein Petit Four gilt es eigens für den Wettbewerb zu kreieren. Über die Einsendung der Rezepturen findet die schriftliche Vorauswahl statt, beim Event heißt es dann, die Tasting Jury auch in der Umsetzung zu überzeugen.



Pierre Lingelser

Zur Beurteilung steht eine hochkarätige Fachjury bereit, die sich ehrenamtlich für den Wettbewerb engagiert. Der gebürtige Straßburger Pierre Lingelser ist bereits seit vielen Jahren Vorbild für eine ganze Generation von Patissiers, Konditoren und Köchen. Ebenfalls in der Jury: René Frank aus dem La Vie in Osnabrück, Christian Hümb, Haerlin im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten, Benjamin Kunert aus der Villa Rothschild in Königstein bei Frankfurt, Matthias Spurk von der Schwarzwaldstube im Baiersbronner Hotel Traube Tonbach und Andy Vorbusch aus der Düsseldorfer SÖÖT Patisserie & Kaffeerösterei.

Für das Vorfinale in Hamburg wird mit Xano Saguer aus dem ersten Dessert-Restaurant der Welt, dem Espaisucre in Barcelona, ein internationaler Stern die Jury komplettieren. Der Wettbewerb bildet den idealen Rahmen für einen Event, in dessen Mittelpunkt der fachliche Austausch steht. Profis und der Nachwuchs, Konditoren und Chocolatiers ebenso wie Entscheidungsträger aus Gastronomie, Hotellerie und Industrie finden hier eine gemeinsame Plattform. Der „Patissier des Jahres“ ist offen für unterschiedliche Berufsbereiche, in denen das Handwerk gepflegt wird. Bewerben können sich alle Patissiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol

über info@patissierdesjahres.com.

Die Termine im Überblick:

1. Vorfinale: 29. Juni 2014, Hamburg (Bewerbungsschluss: 1. Juni 2014)

*□ 2. Vorfinale: 28. September 2014, Köln
(Bewerbungsschluss: 31. August 2014)*

3. Vorfinale: Februar/ März 2015, Wien □

4. Vorfinale: April/ Juni 2015, Dortmund □ Finale: 11. Oktober 2015, Anuga Köln