



**PATISSIER
DES JAHRES
WETTBEWERB**

06. OKTOBER 2019

DAS FINALE

ANUGA | CULINARY STAGE

HALLE 7 | KÖLN

AB 10:00 UHR

#pdjfinale >>>



Programm

DAS FINALE 2019
Culinary Stage - Halle 7

Welcome!
10:00 Uhr

Live – Wettbewerb
10:00 – 16:00 Uhr

Pastry Show by Frédéric Bau
11:00 – 12:00 Uhr

Servicezeit
13:30 – 16:00 Uhr

Kaninchen Kulinarisch Kreativ
mit Julia Komp und
Christian Sturm-Willms
16:00 – 17:00 Uhr

Preisverleihung
17:00 – 18:00 Uhr



So – die süßen Künste sind gefragt

Viel zu selten werden die Pâtissières und Pâtissiers dieser Welt ins Rampenlicht gestellt. Wir sehen unsere Verantwortung dies zu ändern und rufen zur Suche nach dem besten Pâtissier des Jahres der D-A-CH Region aus. Fast 100 Bewerbungen folgten diesem Ruf - sechs konnten sich klar direkt fürs Finale qualifizieren. Die Fachjury, um Jurypräsidenten und Pâtisserie-Ikone Pierre Lingelser, wird die Kreationen verkosten und bewerten.

Im Wettbewerb warten Challenges:

- „Drei-Komponenten-Dessert“ für sechs Personen, in dem die drei Pflichtzutaten – Quitte, Olivenöl & Valrhona Jivara – erkennbar verarbeitet sind.
- „Freestyledessert“ für sechs Personen
- 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours

Der Gewinner nimmt 3.000€ mit nach Hause und die Presse wartet auch schon darauf umfangreich und nachhaltig über den Gewinner zu berichten.

Die Pâtisserie ist eine wundervolle Kunst. Sie überrascht uns mit einer Vielfalt an Nuancen, kitzelt uns nochmal wach und intensiviert die Erinnerung an jeden Abend. Wir wünschen uns, dass diese Zunft wieder von mehr jungen Talenten ergriffen wird.

Kommt vorbei und feiert den besten süßen Künstler der D-A-CH -Region mit uns,
Wir freuen uns auf euch,

Nuria Roig und das Pâtissier des Jahres Team.



#pdjfinale

Die Finalisten

Matthias Fehr

Stellvertr. Produktionsleiter
Swiss Pastry Design
Bern (CH)
Jahrgang: 1995

Küchenstil: frisch, jung, dynamisch
Beschreibt sich mit diesen 3 Worten:
zielstrebig, neugierig, aufgestellt



Matthias Fehr liebt es mit Überraschungen zu spielen. So verbirgt sich hinter den einzelnen Komponenten noch mehr als es auf den ersten Blick scheint, wodurch immer wieder neue Geschmackserlebnisse enthüllt werden.

Alle Aromen stehen in Harmonie und lassen den einzelnen Komponenten den Raum sich vollkommen zu entfalten.

Myriam Isler

Demi Chef de Partie Patisserie
Lakeside*, The Fontenay Hotel,
Hamburg (DE)
Jahrgang: 1993

Küchenstil: ausgefallen, weltoffen,
naturbezogen
Beschreibt sich mit diesen 3 Worten:
Weltenbummlerin, Sammlerin,
Entdeckerin



Die Weltenbummlerin, Myriam Isler, liebt es in neue Geschmackswelten einzutauchen und ihrer Weltoffenheit auch mit Patisserie-unüblichen Dingen freien Lauf zu lassen. In ihren Kompositionen ergänzen sich Säure und Süße, bei denen die salzige Komponente nie fehlen darf. In ihrem Repertoire beschränkt sie sich nicht auf wenige Produkte, sondern möchte immer weiter Gewürze und unbekannte Lebensmittel entdecken.

Christian Kramer

Demi Chef de Partie Patisserie
Gusto, Villa Kennedy,
Frankfurt-am-Main (DE)
Jahrgang: 1989

Küchenstil: minimalistisch,
komplex, texturreich
Beschreibt sich mit diesen 3 Worten:
kreativ, leidenschaftlich,
aufgeschlossen



Kramers Kreationen erzählen von einer komplexen, geschmacklichen Reise. Man findet klassische Süße, stolpert über süß-salzige Komponenten, die mit Schärfe überraschen und landet auch gerne bei herben Nuancen. Seine Leidenschaft stammt maßgeblich von seiner Oma und Tante ab, denen der schon als Kind beim Backen auf die Finger geschaut hat. So wurde die Leidenschaft zur Liebe und nun zum Beruf.

Die Finalisten

Sebastian Kraus

Chef Pâtissier
PURS**
Andernach (DE)
Jahrgang: 1986

Küchenstil: handwerklich, leicht,
erfrischend
Beschreibt sich mit diesen 3 Worten:
organisiert, zielstrebig, verspielt



Sebastian Kraus hat sein Hobby zum Beruf gemacht und darin seine Berufung gefunden. Der Chef Pâtissier möchte die Bühne von Pâtissier des Jahres nutzen, um seiner süßen Zunft das Rampenlicht zu bieten, welches sie verdient hat.

Für seine Gerichte ist ihm ein Spiel aus Säure immens wichtig, da diese die notwendige Leichtigkeit auf den Teller zaubert.

Marcel Meining

Sous Chef
Brückenbar/ Baronesse,
Bolzhausen (DE)
Jahrgang: 1993

Küchenstil: naturbezogen, regional,
puristisch
Beschreibt sich mit diesen 3 Worten:
ruhig, ehrgeizig, Naturbursche



Marcel Meining steht als Assistent im Finale von Koch des Jahres und nun auch im Finale von Pâtissier des Jahres. Er bleibt stets seiner regionalen und nachhaltigen Philosophie treu.

Der Familienvater möchte die Kraft der natürlichen Geschmäcker auf den Gast wirken lassen. „...das Dessert ist der Höhepunkt einer jeden kulinarischen Reise.“

Roman Schäfer

Chef Pâtissier
Speisemeisterei Bayer und Scholz
GmbH*, Stuttgart (DE)
Jahrgang: 1992

Küchenstil: einfach, durchdacht,
lecker
Beschreibt sich mit diesen 3 Worten:
ehrlich, unkompliziert, lebensfroh



Roman Schäfers Geheimzutaten für eine gelungene Süßspeise ist Salz, Säure und ein kleine Prise Leichtigkeit. Sein Küchenstil vereint eine klassische Herstellung und außergewöhnliche Komponenten: „...um beim Essen einen Abenteuergang zu bekommen bei dem man mit jedem Biss verschiedene Elemente und Texturen auf einmal isst. So ist es nie langweilig und man hat immer etwas zu entdecken.“

Die Tasting Jury und Die Technische Jury



Pierre Lingelser
Spitzenpâtissier
Scheck-In Manufaktur, Achem



Frédéric Bau
Kreativdirektor
Maison Valrhona



Mike Kainz
Restaurant Lakeside*
The Fontenay Hotel, Hamburg



Patrick Lorenz
Dawn Foods Germany
Darmstadt



Yoshiko Sato
Tavero AG, Basel (CH)
Vize-Pâtissiere des Jahres 2017



Wolfgang Fassbender
Restaurant- & Gastrokritiker



Andy Vorbusch
Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Sven
Wassmer Memories, Bad Ragaz (CH)



Miguel Contreras
Küchenchef TÜV Rheinland
Köln



Bernd Siefert
Cafe Siefert
Michelstadt



Christian Sturm-Willms
Yunico*, Bonn
Koch des Jahres 2013



Annett Conrad
Mitherausgeberin | Redakteurin bei
FrontRowSociety - The Magazine



Marcus Hannig
Unilever-Langnese
Hamburg

Rahmenprogramm



Creativity is key - the art of sweet innovation - Frédéric Bau

11:00 - 12:00 Uhr - Culinary Stage

Directeur de la création de la Maison Valrhona - Frédéric Bau - lädt ein ihn auf dem Weg seiner süßen Künste zu begleiten.

Frédéric Bau zeigt eindrucksvoll, wie er ein Rezept, um Tulakalum Schokolade aus Belize, mit seinem einzigartigen Stil auf verschiedene Art und Weise in Szene setzt.

Seien Sie dabei und probieren Sie selbst!

Show auf Englisch.



SPONSOREN

TICKETS

Einlass nur mit gültigem Messticket - www.anuga.de

LOCATION

Koelnmesse – Culinary Stage, Halle 7 – Messepl. 1 – 50679 Köln