



Patissier des Jahres

DAS TRENDSETTING-EVENT DER SÜBEN KÜNSTE



02. APRIL 2017

DAS 3. VORFINALE
KLOSTERKIRCHE HENNEF
AB 11:00 UHR

#patissierdesjahres
#klosteredition

Programm

Altar

Klostermarkt

Empore

11:00 Uhr Einlass

11:30 Uhr

Pierre Lingelser live

Schwarzwaldstube*** Hotel Traube
Tonbach - Baiersbronn

Tagsüber

Buntes Treiben an
den Marktständen

12:15 Uhr

Cornelius Speinle live

dreizehn sinne* - Schlattingen

13:00 Uhr

Plausch und Schmaus
zur Mittagszeit

Streetfood-Kreationen präsentiert
von den bisherigen Koch
des Jahres Finalisten

Bis 15:00 Uhr

Live-Wettbewerb

Orgelempore

Ab 13:00 Uhr

Servicezeit

Verkostung & Menüausstellung
Chorpodest

15:00 Uhr

Praline à la Cremefine

Publikumspreis by RAMA Cremefine

15:30 Uhr

Matthias Spurk

GästeHaus Erfort*** - Saarbrücken

16:15 Uhr

Birgit Wieland

Restaurant Storstad* - Regensburg

17:00 Uhr

Tony Hohfeld & Ferdinand Kretz

Jante* - Hannover

18:00 Uhr

Preisverleihung

16:00 Uhr

**Lieblingsdesserts à la
Christian Sturm-Wilms**

Workshop mit dem Koch des Jahres
2013, nur auf Einladung von
RAMA Cremefine

16:30 Uhr

**Animierte Desserts:
Augenschmaus mit WOW-Effekt**

Workshop by Valrhona
mit Laurent Massé,
nur mit Voranmeldung

Willkommen

... zur Patissier des Jahres #klosteredition! Passend zu dieser glorreichen Location haben wir das Trend-Thema der sensorischen Nachtschmückküche an vielen Stellen des Rahmenprogramms aufgegriffen und laden euch dazu ein, die Neuheiten in der Patisserie mit allen Sinnen zu erleben und auf euch wirken zu lassen!

Auf der Suche nach dem höheren Sinn sind womöglich auch die vielen Spitzengastronomen, die sich derzeit mit Konventionen brechenden Food-Konzepten selbständig machen. Dass sich dabei nicht jedes Gastro-Start-up auch gleich einen hauseigenen Patissier leisten kann oder möchte, liegt auf der Hand. Daher stellen wir in dieser Ausgabe die Frage in den Raum, wie sich auch Köche in der süßen Ecke behaupten und das Motto „do it yourself“ walten lassen können. Neben Patisserie-Ikone Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube*** Hotel Traube Tonbach, Biersbrunn) und den vielversprechenden Nachwuchstars Ferdinand Kretz (JANTE*, Hannover), Matthias Spurk (GästeHaus Erfurt***, Saarbrücken) und Birgit Wieland (Storstadt*, Regensburg), holen wir daher auch Spitzenköche auf die Bühne. Cornelius Speinle (dreizehn sinne*, Schlattingen) und Tony Hohlfeld (JANTE*, Hannover) zeigen, wie sie als Küchenchef selbst mit Hand anlegen.

Darüber hinaus laden zwei spannende Workshops zum Know-how-Austausch ein, während die Produktneuheiten auf dem Klostermarkt Inspirationen wecken und zu einem professionellen Austausch in gar himmlischer Atmosphäre einladen. ... Holy sweets! Welch ein sündhaftes Rahmenprogramm! Wir wünschen viel Spaß und freuen uns auf diesen ereignisreich süßen Tag mit euch!

Euer Patissier des Jahres Team



Bis 15:00 Uhr · Orgelempore

Der Wettbewerb

Willkommen beim Event der Spitzen-Pâtisserie für Kreative! Wir bieten einflussreichen Talenten eine Bühne und bereichern damit die Pâtisserie-Branche von morgen. In jedem der vier Vorrunde treffen fünf Pâtissiers aufeinander. Im fesselnden Live-Wettbewerb müssen sie ein Freestyle-Dessert, ein 3-Komponenten-Dessert und eine Praline kreieren. Nur die zwei besten Pâtissiers aus jeder Vorrunde kommen einen Schritt weiter und treten im Finale auf der Anuga im Herbst 2017 im Kampf um den begehrten Titel gegeneinander an. Ihr dürft euch auf eine spannungsreiche Performance freuen, die in Echtzeit auf der Orgelempore mitverfolgt werden kann.

13:00 - 15:00 Uhr · Orgelempore / Chorpodest

Servicezeit: It's tasting time!

Wenn es bei Pâtissier des Jahres „Servicezeit!“ heißt, geht es um den Höhepunkt des Wettbewerbs: Die Kandidaten schicken ihre Kreationen im 25-Minuten-Takt an die Jury. Das Anrichten könnt ihr live auf der Orgelempore verfolgen, während die Jury auf dem Chorpodest die künstlerischen Kreationen verköstigt. Letztere sind hier nachmittags auch in der Menüausstellung zu bewundern. Wer wird die kritischen Gaumen überzeugen können? ... Viel Spaß beim Mitfiebern!

15:00 Uhr · Klostermarkt / Rama Restaurant

Praline à la Cremefine

Noch einmal treten die Kandidaten ins Rampenlicht. Sie präsentieren ein weiteres süßes Naschwerk: Eine Praline, die mit der vielseitigen RAMA Cremefine Schlagcreme hergestellt wurde. Dabei seid ihr gefragt: Eine Publikumsjury entscheidet, wer glücklicher Gewinner des Sonderpreises wird.



Die Jury

Der Wettbewerb genießt die Unterstützung renommierter Spitzengastronomen und Gastrokritiker Europas. Unter dem Vorsitz von Präsident Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube*** Hotel Traube Tonbach, Biersbronn) engagieren sie sich ehrenamtlich für die Nachwuchsförderung und bewerten die Leistungen der Kandidaten getreu dem Motto des Wettbewerbs: anspruchsvoll, fair und transparent.



Pierre Lingelser

Schwarzwaldstube***
Hotel Traube Tonbach,
Biersbronn (D)



Cornelius Speinle

dreizehn sinne*
Schlattingen (CH)



Matthias Mittermeier

Pfersich Trendforum
Neu-Ulm (D)



Wolfgang Fassbender

Restauranttester, Gastrokritiker
(D-A-CH)



Andy Vorbusch

The Dolder Grand**
Zürich (CH)



Matthias Spurk

GästeHaus Klaus Erfort***
Saarbrücken (DE)



Alejandro Wilbrand

Hotel-Restaurant zur Post*
Odenthal (DE)



Tony Hohlfeld

JANTE*
Hannover

Süße Bühnenkunst: Sweet Stars live on stage

Die heutigen Show-Künstler bei Patissier des Jahres sind groß. Entsprechend angemessen die Location: Auf der Altar Bühne der Klosterkirche Heneff könnt ihr den Stars der Szene bei ihren Live-Performances auf die Finger schauen, von ihren glorreichen Visionen lernen und sie im Anschluss im lockeren Meet&Greet persönlich treffen.

11:30 Uhr · Altar

Pastry live: Pierre Lingelser

Schwarzwaldstube* Hotel Traube Tonbach - Baiersbronn**

Ikone unter den Patissiers und Präsident des Wettbewerbs. Pierre Lingelser ist für Geschmacksexplosionen am Ende eines Menüs bekannt, die er als Chefpatissier seit nunmehr zwanzig Jahren im Drei-Sterne-Restaurant des Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn kredenzt. Die süßen Kreationen aus der Ideenschmiede Lingelser begeistern die Gourmetwelt. Jedes seiner Kunstwerke besitzt eine eigene Dramaturgie. Sei es das Spiel mit Temperaturen oder unterschiedlichen Texturen - für den Gast steht vor allem das Motto „Erwarte das Unerwartbare“ im Vordergrund. In seiner Live-Performance könnt ihr hinter die Kulissen der heiligen Küchengehäuer der Schwarzwaldstube blicken und direkt vom Grând Patissier lernen.



12:15 Uhr · Altar

iPastry live: Cornelius Speinle

dreizehn sinne* - Schlattingen

Zuhören, Fühlen, Ansehen, Schmecken, Aufspüren ... Als einer der jüngsten Sterneköche Europas besticht Cornelius Speinle durch sein Feingefühl für sensorische Küche. Um das sinnliche Gesamterlebnis des Gasts abzurunden, muss ein Dessert, wie es im dreizehn sinne serviert wird, die vorigen Gänge untermalen und darf keinesfalls im Schatten der Hauptgänge stehen. Wie er diese Herausforderung meistert und in seiner kleinen Küche als Chefkoch auch sündhaft verführerische und sinnesbetörende Nachtische kreiert, präsentiert er auf der Patissier des Jahres Bühne.



15:30 Uhr · Altar

Young Talents live: Matthias Spurrk

GästeHaus Erfort* – Saarbrücken**

Unter der Hand von Pierre Lingelser bekannt geworden, belebt Matthias Spurrk nun bei Klaus Erfort mit gewagten, experimentellen und immer neuen Ideen die süße Küche des GästeHaus Klaus Erfort***. Seine Küchenphilosophie beschreibt er mit der Suche nach Perfektion: „den Gast entführen und ihn den Alltag vergessen lassen.“ Genau wie seine Liebe zur Patisserie kennt sein Ehrgeiz keine Grenzen und so steht er heute als Chefpatissier des Dreisternerrestaurants auf der Altarbühne. „Von Spurrk werden wir noch viel hören“ urteilt Sternefresser. Dem stimmen wir zu und freuen uns auf die Präsentation der zukunftssträchtigen süßen Künste des Nachwuchsstars.





16:15 Uhr · Altar
Young Talents live:
Birgit Wieland
Restaurant Storstad* - Regensburg

Sie ist jung, talentiert und auf dem Weg nach oben: Birgit Wieland lernte ihr Handwerk bei Lehrmeister und Vorbild Andreas Caminada und zaubert seit ihrer Rückkehr nach Regensburg im Storstad als Chefpatissière süße Naschwunder. Ihre mitreißende Lebensfreude spiegelt sich in ihren Kreationen wider, die im Wechselspiel von klassischen und ausgefallenen Elementen entstehen. Dafür lässt sie sich vor allem auf ihren Reisen inspirieren: Thai-Curry-Noten im Nachtisch? Warum nicht! Lasst euch von Birgit Wielands Leidenschaft für die Patisserie anstecken und von ihrer jugendlichen Imagination inspirieren!



17:00 Uhr · Altar
Tony Hohlfeld
& Ferdinand Kretz live
JANTE* - Hannover

JANTE. Das steht für innovative und saisonale Küche. Küchenchef Tony Hohlfeld kreiert hier Menus, die sich besonders durch die beeindruckende Kombination von Aromenvielfalt, hoher Produktqualität und Präsentation auszeichnen. Der Name des Restaurants entspringt einer skandinavischen Theorie der Gleichheit und diese Philosophie findet sich auch in den Nachspeisen des Hannoveraner Einsternererestaurants wider. Ein Vordessert, das meist eine vegetabile oder florale Komponente enthält, führt über zum Nachtisch eines Menus. Zusammen mit Chefpatissier Ferdinand Kretz lässt der Inhaber des nordischen Genusstempels malerische Kreationen entstehen, von denen sie einige für ihren Auftritt auf der Patissier des Jahres #klostredition im Gepäck haben.

Workshops

16:00 Uhr · Orgelempore

Lieblingsdesserts à la Christian Sturm-Willms

Süßer Workshop mit dem Koch des Jahres 2013

Nur auf Einladung von RAMA Cremefine

In diesem exklusiven, anderthalbstündigen Workshop gewährt der Koch des Jahres Gewinner 2013 einen Einblick in die Machart seiner Lieblingsdesserts aus der Küche des YUNICO* in Bonn. Zum Einsatz kommen asiatische Aromen und Komponenten in allen Formen und Farben. Zudem verrät der Spitzenkoch Tipps und Tricks zum einfachen Herstellen leckerer Desserts auf RAMA Cremefine Schlagcreme Basis.



16:30 Uhr · Engelskapelle

Animierte Desserts: Augenschmaus mit WOW-Effekt

Workshop by Valrhona mit Laurent Massé

Entertainment-Gastronomie ist nicht nur einer der angesagtesten Trends in der Welt der Süßspeisen: Desserts mit Wow-Effekt sorgen zugleich dafür, das Image des Hauses zu polieren und ganz nebenbei noch zusätzliche Umsätze zu generieren. In dieser Vorführung zeigt Laurent Massé, Spitzenchocolatier der École Valrhona, wie ihr aus euren Desserts wahre Erlebnisse kreiert und euren Süßspeisen mit speziellen Techniken und Rezepten etwas Magisches und Lebendiges einhauchen könnt.

Klostermarkt – Ausstellerverzeichnis

ACQUA MORELLI – Premium Mineralwasser
Better Desserts (Langnese / Service-Bund) - Innovative Dessertideen
Chefservices – Internationale Star Chef Agentur
Confis-Express - Hochwertige Patisserie- und Confitiserieprodukte
Dawn Foods - Backzutaten/-waren
Electrolux / Dito Sama – Küchengeräte / Rührmaschinen
Friedr. Dick – Messer und Küchenwerkzeuge
Friesenkrone – Fischfeinkost
I-O 100% caffè - Kaffeespezialitäten
JOBELINE – Berufsbekleidung
KEO - Tee
RAMA Cremefine - Schlagcreme
Saro – Lieferant für Küchengeräte
SEP Horeca – Consulting & Personalvermittlung (Gastronomie / Foodservice)
Sosa – Premium Koch- und Backzutaten
Valrhona - Französische Ausnahmeschokolade

Moderation & Technische Jury:

Dirk Rogge, Miguel Contreras, Stefan Bollig



Fotografie: © KDJ/Melanie Bauer Photodesign, KDJ/Julian Redondo Bueno

Videoproduktion: avt plus media service GmbH

Titelkreation: Christian Sturm-Willms (YUNICO*, Bonn)



Equipment-Partner

Konditorei
& Café
Pâtisserie

KÜCHE

BestChefs
Magazin

The Culinarian

falstaff
karriere

ChefsCommunity

Chefs best

Medienpartner

*We find
the perfect
professional
match
for you*



**Mangel an qualifizierten und motivierten Mitarbeitern?
Wir bieten Personalrekrutierung, Gastro- und
Foodservice-Beratung à la carte:**

1. HORECA CONSULTING

- individuelle Bedürfnisanalyse
- branchenspezifische Beratung
- Restaurants, Hotels, Foodservice Professionals

2. STELLENPROFILENTWICKLUNG

- Optimierung der Anstellungs-Konditionen
- Definition des Anforderungsprofils

3. REKRUTIERUNG

- Kandidatenauswahl
- Bewerberevaluierung

4. FOLLOW-UP UND ZUFRIEDENHEITSGARANTIE

- Tracking der Mitarbeiterperformance & Coaching
- Kostenlose Re-Rekrutierung während der Probezeit



SEP Horeca
strategic personnel selection



Platinsponsor



work · fashion · fun



CHEFSERVICES ★
The first
international
chef agency



Sponsoren

TICKETS

Einzelticket: 39,00 €

2-Tages-Kombiticket mit Koch des Jahres: 99,00 €

Verkauf online unter

www.patissierdesjahres.com

LOCATION

Klosterkirche-Hennef · Klosterstraße 2 · 53773 Hennef (Sieg)

www.klosterkirche-hennef.de

