gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Logan Seibert siegt im süßen Finale

Logan Seibert (Mitte) gewann den Titel Patissier des Jahres 2021 beim Finale auf der Anuga in Köln. Christophe Loeffel (links) belegte den zweiten Platz, Christian Kramer (rechts) holte Bronze / Foto: Erik Witsoe

Am 10.Oktober fand das große Finale Patissier des Jahres auf der Anuga in Köln statt. Aus über 100 Bewerbern standen die besten sechs Patissiers der gesamten DACH-Region im Finale und bereiteten live und vor hunderten Fachbesuchern ihre Wettbewerbsmenüs für die Jury zu.

Begeistert waren die Juroren von Logan Seiberts Kreationen. Der Chefpatissier aus dem 959 in Heidelberg sicherte sich den prestigeträchtigen Titel. Auf dem zweiten und dritten Platz folgten Christophe Loeffel aus dem Maison Décotterd in Glion (CH) und Christian Kramer aus dem Restaurant Cäsar Ritz im Walliserhof Grand Hotel & Spa in Saas-Fee (CH).

Sechs der besten Patissiers

Über 100 Bewerbungen waren im Vorfeld für einen Platz im Finale eingegangen, doch nur die besten sechs konnten sich im schriftlichen Vorentscheid durchsetzen und bekamen die Chance ihr Können im Live-Wettbewerb auf der Anuga in Köln vor den Augen bekannter Spitzenpatissiers und Branchenkollegen unter Beweis zu stellen. ?Für uns als Veranstalter ist es der größte Erfolg diesen Talenten, die Bühne bieten zu können, die sie verdienen und zu sehen wieviel Leidenschaft und Herzblut in unserer Branche steckt?, sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Der Live-Wettbewerb ? das waren die Herausforderungen

Sieben Stunden ? aufgeteilt in zwei Stunden Mise en Place und fünf Stunden Vorbereitung - hatten sie Zeit folgende drei Kreationen für fünf Personen zuzubereiten:

Freestyle-Dessert

Drei-Komponenten-Dessert mit Valrhona Illanka | Fabbri Amarena-Kirschen | Soufflé
Freestyle-Praline/Petit Four
Im Anschluss an die Vorbereitungszeit blieb den Finalisten noch 15 Minuten, um alle Teller anzurichten.
Seibert begeistert Jury
Verköstigt wurden die Menüs von den Spitzpatissiers Bernd Siefert (Café Siefert, Michelstadt), Sebastian Kraus (Patissier des Jahres 2019), Felix Vogel (Konditorei Vogel, Braunfels), André Siebertz (Clostermanns Hof*; Niederkassel-Uckendorf) und Alejandro Wilbrand (Hotel zur Post*, Odenthal). ?Wer heute als Sieger hervorgeht, muss erstklassiges Handwerk beweisen, die Kreationen müssen gut durchdacht sein und der Geschmack im Vordergrund stehen. Ich weiß, was dieser Titel mit sich bringt, die mediale Aufmerksamkeit und die neuen Möglichkeiten sind enorm. Deswegen freue ich mich, die Krone heute an einen würdigen Nachfolger abzugeben?, sagt Juror und ehemaliger Patissier des Jahres Kraus.
In allen Punkten überzeugte schlussendlich Seibert neben Assistent Yannick Dahm und sicherte sich so den Titel und 2000 Euro Preisgeld: ?Patisserie ist meine größte Leidenschaft und das spürt man in meinen Kreationen. Heute diese Auszeichnung zu bekommen, ist eine unfassbare Ehre für mich.?
Sonderpreise von den Sponsoren Galbani und Valrhona
Dass nicht nur das zählt, was am Ende auf dem Teller landet, sondern auch ein verantwortungsvolles Konzept, betonte Sponsor Valrhona und verlieh deshalb einen Sonderpreis für verantwortungsvolle Gastronomie. Dieser ging an Maximilian Döring aus Wettsteins Restaurant in Merode-Langerwehe und Assistent Marco Simbula. Die beiden konnten sich über einen Workshop nach Wahl am École Valrhona freuen.
Bei der Galbani-Challenge wurden die Finalisten vor eine zusätzliche Herausforderung gestellt. Im Anschluss an das Wettbewerbsmenü durften sie noch ein weiteres Dessert für die Tasting Juroren zubereiten - hier galt es, die beste Kreation mit dem italienischen Traditionsprodukt Mascarpone auf den Teller zu bringen. Auch hier war Seibert wieder Spitzenkandidat und wurde von Galbani mit einer Reise nach Italien im Wert von 2.000 Euro belohnt.
Die Siegermenüs:
Erster Platz-: Logan Seibert
Freestyledessert: Pure Brésil Itakui Schokolade | Mango- und Safran-Variation | Passionsfrucht-, Ingwer- und Kokos-Aromen
Drei Komponenten-Dessert: Soufflé aus Illanka-Schokolade | Schwarzes Kirsch- Sorbet & Espuma | Geisha-Tee und Fabbri Amarena
Praline: Dulcey-Walnuss-Praline mit einer Ganache aus Vin Jaune und hausgemachtes Walnuss-Praliné
Zweiter Platz: Christophe Loeffel
Freestyledessert: Maggikraut | Yuzu | Sichuan Botton
Drei Komponenten-Dessert: Milchschokoladen Soufflé | Amarena Torte | Kirschsorbet
Praline: ?Hier ist dein Berliner?
Dritter Platz: Christian Kramer
Freestyledessert: ?Teegarten?

Drei Komponenten-Dessert: Schokoladen-Soufflé mit Joghurt-Amarena-Blüte
Praline: ?Kleopatras Trüffel?
Galbani Challenge ? Logan Seibert
Birnen Cappuccino mit Dulce de leche & Grapefruit