

Patissier des Jahres ist zurück!



Der Live-Wettbewerb Patissier des Jahres geht 2023 zum vierten Mal auf die Suche nach den größten Talenten der Pâtisserie im gesamten deutschsprachigen Raum / Foto: Erik Witsoe

Der Wettbewerb Patissier des Jahres der DACH-Region ist zurück. Bis zum 24. April 2023 haben talentierte Dessertkünstler noch die Möglichkeit sich schriftlich für einen Platz im Finale zu bewerben, das am 14. November 2023 im Kameha Grand in Bonn stattfinden wird. Der Aufruf richtet sich an alle Patissiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Auf die Teilnehmer wartet ein immenser Karrieresprung und 2.000 Euro Preisgeld. Von allen eingegangenen Bewerbungen, bekommen jedoch nur die besten sechs die Chance sich im Live-Wettbewerb zu beweisen.

Erfolgsgarant und Karrieresprungbrett

Der Wettbewerb bildet das Pendant zur bekannten Kaderschmiede Koch des Jahres und wird ebenfalls von der spanischen Unternehmensgruppe Grupo Caterdata veranstaltet. Das Format bietet Profi-Patissiers eine einzigartige Bühne sich zu präsentieren. Neben 2.000 Euro Preisgeld erwartet den Sieger ein Karrieresprung und ein hohes Maß an Anerkennung.

Die Teilnahme beim Patissier des Jahres hat meine Karriere in eine neue Sphäre gehoben. Ich war überwältigt von der medialen Aufmerksamkeit, den zahlreichen Fernsehauftritten und Kooperationsanfragen, die mich danach erreichten. Aber insbesondere das umfangreiche Netzwerk, dass ich mir dadurch aufgebaut habe, ist es, was mich mein Leben lang begleiten wird. Ich kann jedem nur empfehlen: Traut euch, bewerbt euch ? es lohnt sich!?, so der ehemalige Patissier des Jahres Sebastian Kraus.

Bewerbungsphase bis zum 24. April

Bewerben kann sich jede/r professionelle Pâtissier/e, Konditor/in, Chocolatier/e, Bäcker/in sowie jeder Koch und jede Köchin mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Um sich zu bewerben, müssen drei eigens für den Wettbewerb kreierte Rezepturen inklusive Fotos, Kalkulation und Philosophie eingereicht werden. Die Rezepturen müssen folgende Vorgaben erfüllen:

1. Dessert: Fünf Konsistenzen cremig, gebacken, fruchtig, warm und Eis (sechs Teller)

2. Praline / Petit Fours (15 Stück)

3. Freestyle Dessert (sechs Teller)

Die Bewerbung verläuft in zwei Schritten: Nachdem man sich unverbindlich über das Onlineformular auf der Veranstalter-Webseite für das Vorfinale angemeldet hat, gilt es, Rezeptur, Kalkulation, Philosophie sowie Fotos des Menüs per E-Mail bis zum 24. April 2023 einzureichen.

Nur die besten sechs Talente werden im schriftlichen Vorentscheid ausgewählt und bekommen die Chance im Live-Wettbewerb anzutreten. Die Auswahl der Kandidaten erfolgt anonym und unabhängig von Alter, Herkunft, Geschlecht und Erfahrung: Einzig die erbrachte Leistung ? das eingesandte Dessert Menü ? wird laut Veranstalter gewertet.

Finale im Kameha Grand in Bonn

Die auserwählten Kandidaten werden am 14. November 2023 im Hotel Kameha Grand gegeneinander antreten und dürfen ihr Können unter Beweis stellen. Dort müssen sie innerhalb von fünf Stunden ihre Wettbewerbskreationen für eine internationale Jury zubereiten. Bekannte Spitzenpâtissiers wie Pierre Lingelser, Bernd Siefert, Andy Vorbusch oder Alejandro Wilbrand begleiten den Wettbewerb seit vielen Jahren als Juroren. Wer genau dieses Jahr die Jurystühle besetzen wird, steht allerdings noch nicht fest.

Bühne frei für die süße Kunst beim Koch des Jahres Vorfinale im Mai

Einen ersten Vorgeschmack auf die sechs ausgewählten Finalisten wird man bereits im Mai bekommen. Noch vor dem großen Finale haben die Veranstalter bereits eine zusätzliche Challenge für die sechs Wettbewerbsteilnehmer geplant: Sie dürfen sich bei der Küchenparty während der Vorfinals des Wettbewerbs Koch des Jahres am 22. und 23. Mai 2023 in Achern den geladenen VIP-Gästen mit einem Signature Dish präsentieren.

Weitere Informationen zur Bewerbung und Teilnahme gibt es unter