

BRANCHENNEWS

Sebastian Kraus ist Patissier des Jahres



Die Sieger mit ihren Assistenten (von links): Roman Schäfer aus dem Restaurant Speisemeisterei Bayer und Scholz in Stuttgart neben seiner Assistentin Tabea Ulrich, Sebastian Kraus aus dem Restaurant Purs in Andernach, sein Assistent Yannick Noack sowie Matthias Fehr, Swiss Pastry Design aus Bern, auf dem zweiten und Roman Schäfer aus dem Restaurant Speisemeisterei Bayer und Scholz in Stuttgart auf dem dritten Rang.

Sechs Teilnehmer kämpften kürzlich im Rahmen der Ernährungsmesse Anuga in Köln im Live-Wettbewerb um den Titel Patissier des Jahres 2019. Durchsetzen konnte sich Sebastian Kraus vom Purs in Andernach. Neben ihm auf dem Treppchen: Matthias Fehr, Swiss Pastry Design aus Bern, auf dem zweiten und Roman Schäfer aus dem Restaurant Speisemeisterei Bayer und Scholz in Stuttgart auf dem dritten Rang.

Jedes Menü bekommt durch die Nachspeise stets die Krone aufgesetzt und dennoch stehen die Patissiers nur selten im Rampenlicht. Das ändern wir mit Patissier des Jahres. Es ist unsere Pflicht, junge kulinarische Talente auf die süße Kunst aufmerksam zu machen und ihnen die Aufmerksamkeit zu schenken, die sie verdienen, sagt Geschäftsführerin Nuria Roig. Über 100 Bewerber waren dem Ruf der Freiburger Veranstalter gefolgt und hatten sich beworben. Sechs Teilnehmer konnten sich für das Finale qualifizieren.

Die Menüs folgten alle demselben Prinzip:

Ein Drei-Komponenten-Dessert (6 Teller) aus Olivenöl, Quitte & Valrhona Jivara

Ein Freestyle-Dessert (6 Teller)

Ein/e Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stück)

Mit dem besonderen Etwas setzte sich Sebastian Kraus neben Assistent Yannick Noack durch. Er erhält mit dem Sieg ein Preisgeld in Höhe von 3.000 Euro. Alle Teilnehmer haben eine sehr gute Leistung erbracht. Es waren Kombinationen dabei, die man ganz sicher nicht jeden Tag trifft und genau das macht einen Patissier des Jahres aus. Sebastian hat mit seiner Kombination aus Tom Kha Gai, Ananas und Kalamansi Mut bewiesen und unsere

Gaumen ins Staunen gebracht, deshalb hat er den Sieg auch sehr verdient. Ich hatte Gänsehaut?, fasst Juror und Sternekoch Christian Sturm-Willms, Yunico in Bonn, zusammen.

Auch beim diesjährigen Finale gab es für die Finalisten Sonderpreise zu gewinnen. Sponsor Valrhona prämierte etwa die beste Kreativität in der Nachspeise, welche von der Jury bewertet wurde. Für Gewinner Sebastian Kraus und seinen Assistenten Yannick Noack geht es somit als VIPs nach Lyon zum World Hospitality and Food Service Event Sirha in 2021. Gastronomiebekleidungsspezialist Jobeline übergab den ?Best Spirit Award? ? hierbei wählten die technischen Juroren den Teilnehmer mit dem besten Spirit über der Kochbox aus. Ganz eindeutig wurde hierfür Roman Schäfer ausgewählt, er freut sich über eine Jacke Advanced aus der nächsten Kollektion von Jobeline.

Ein Rahmenprogramm durfte bei dem süßen Finale nicht fehlen. Directeur de la création de la Maison Valrhona ? Frédéric Bau ? lud ein, ihn auf dem Weg seiner süßen Künste zu begleiten. Er zeigte, wie er ein Rezept um Tulakalum Schokolade aus Belize auf verschiedene Art und Weise in Szene setzt. Die Zuschauer waren begeistert von seinen Kreationen.

Eine internationale Fachjury unter dem Vorsitz des Präsidenten Pierre Lingelser (Scheck-In Manufaktur, Achern) bewertete die Leistungen der Finalisten. Neben ihm in der Jury: Frédéric Bau (Kreativdirektor | Maison Valrhona), Annett Conrad (Mitherausgeberin | Redakteurin bei FrontRowSociety - The Magazine), Wolfgang Fassbender (Restaurant- und Gastrokritiker), Mike Kainz (Restaurant Lakeside, The Fontenay Hotel, Hamburg | Patissier des Jahres 2017), Yoshiko Sato (Tavero, Basel | Vize-Pâtissière des Jahres 2017), Bernd Siefert (Cafe Siefert, Michelstadt), Christian Sturm-Willms (Yunico, Bonn), Andy Vorbusch (Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Sven Wassmer Memories, Bad Ragaz).