

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 war 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: Schokoladen-Soufflé mit Joghurt-Amarena-Blüte

Praline: ?Kleopatras Trüffel?

Galbani Challenge ? Logan Seibert

Birnen Cappuccino mit Dulce de leche & Grapefruit