

Süß und zartschmelzend!

Der erste Wiener Jungpâtisserie-Wettbewerb ging am 18. Februar 2015 über die Bühne!

In der Bergheidengasse kämpften zwölf Teilnehmer/innen, sowohl Tourismusschüler/innen als auch Lehrlinge, um die ersten drei Plätze. Hauptsponsoren waren Zotter und Ja! Natürlich.

Die **Hauptsponsoren Zotter und „Ja! Natürlich“** garantierten die Nachhaltigkeit der Veranstaltung, deren Organisation von drei Schülern der Bergheidengasse (Paul Löschnauer, Daniel Fesl, Edi Helbl, 5HTA) als Maturaprojekt übernommen worden war. Tatkräftig unterstützt wurden sie von Pâtissier Alexander Knackal, der an der Schule unterrichtet. Alle Lebensmittel, die man für die süßen Kreationen brauchte, waren „Bio“ und die Schokolade von Josef Zotter zusätzlich Fair-Trade-zertifiziert.



Meisterköche und Meisterpâtissiers in der Jury

Hochkarätig besetzt war die Jury, in der die Kochlegende **Werner Matt** gute Laune verbreitete. Das hielt die acht Experten aber nicht davon ab, die Dessertkreationen kritisch und streng zu beurteilen. Mit dabei waren auch andere erfahrene Meister ihres Faches: Thomas Wohlfarter, Oliver Hoffinger, Alexander Kumptner, Herwig Gasser, Alexander Knackal, Fachvorstand Martin Widemann und der Chefredakteur von Gusto, Wolfgang Schlüter.



Duftige, elegante Kreationen aus Schokolade & Co

Die letztendlich 12 Teilnehmer/innen mussten sich bis 24. Dezember mit einer Eigenkreation bewerben und am 18. Februar 2015 nicht nur diese Eigenschöpfung, sondern auch ein „spontanes“ Dessert aus einem vorgegebenen Warenkorb innerhalb von drei Stunden zaubern. Fachkundig hergestellte zarte Törtchen, Mousse, Sorbets und vieles mehr wurden kreativ dekoriert und der Jury zur Blindverkostung vorgesetzt. Insgesamt 24 Desserts, angerichtet auf edlem **Tischgeschirr des Sponsors Bauscher**, wurden einer kritischen Bewertung unterzogen.



Die Nachwuchshoffnung der Patisserie ist weiblich

Im harten Finale des Jungpatisserie-Wettbewerbs überzeugten drei junge Damen die Jury mit ihren Leistungen:

Platz 1: **Julia Schmid** (HLTW Bergheidengasse),
Platz 2: **Andrea Wimpissinger** (Hotel Intercontinental) und
Platz 3: **Katharina Höß** (HLTW Bergheidengasse).

Die **attraktiven Preise** stellten **die Sponsoren** Kurkonditorei Oberlaa, Mövenpick, Stock-Resort Zillertal, Vila Vita Pannonia, Weingut Hillinger und Xocolat zur Verfügung. Bei der Preisverleihung betonten Werner Matt, Oliver Hoffinger und Herwig Gasser, wie wichtig solche Wettbewerbe sind, um den Nachwuchs zu fördern.

Organisatoren: Paul Löschnauer, Eduardo Helbl, Daniel Fesl

Projektbetreuung:

Patissier und Foodstylist Alexander Knackal und
Mag. Silvia Pointner

www.jungpatisserie-wettbewerb.at

Rückfragen unter:

office@jungpatisserie-wettbewerb.at

Weitere Fotos unter:

<https://www.flickr.com/photos/131425361@N05/with/>

