

Matthias Fehr wird bei «Patissier des Jahres» Zweiter

Als einziger Schweizer hat sich Matthias Fehr für den Final Patissier des Jahres 2019 qualifiziert. Nun hat sich der Berner den zweiten Platz geholt.



Das Siegereppchen des «Patissier des Jahres 2019» an der Anuga in Köln (v.l.): Roman Schäfer, Sebastian Kraus, Matthias Fehr.

Bild: Melanie Bauer Photodesign

Fünf Männer und eine Frau kämpften am vergangenen Sonntag im Rahmen der weltgrössten Ernährungsmesse Anuga in Köln im Live-Wettbewerb um den namenhaften Titel Patissier des Jahres. Die sechs professionellen Dessertkünstler konnten sich im Vorfeld gegen 100 weitere Bewerbungen durchsetzen und direkt für das Finale und für den Kampf um den Titel qualifizieren.

Im Finale setzte sich der Deutsche Sebastian Kraus aus dem Restaurant Purs in Andernach mit seinem Assistenten Yannick Noack durch. Er überzeugte die Fachjury mit seiner Kombination aus Tom Kha Gai, Ananas und Kalamansi. Für das Sieger-Duo geht es dank dem Titel als VIPs nach Lyon zum World Hospitality and Food Service Event Sirha in 2021.

Auf das Siegertreppchen schaffte es auch der Schweizer Vertreter Matthias Fehr von Rolf Münners Unternehmen Swiss Pastry Design im bernischen Rüeggisberg. Der gebürtige Berner lernte zunächst Koch und liess sich mit einer Zweitlehre in der Confiserie Beeler in Bern zum Konditor/Confiseur ausbilden. Er gewann bereits Bronze beim Gusto Wettbewerb 2014 und wurde als Mitglied der Schweizer Junioren Kochnati Zweiter an der Kocholympiade 2016. 2018 holte er den zweiten Platz bei der «Marmite Youngster Selection».[IMG 2 - 3]

In Köln schaffte er zusammen mit seinem Assistenten Remo Hug den zweiten Platz vor dem Deutschen Roman Schäfer aus dem Stuttgarter Restaurant Speisemeisteri Bayer und Scholz GmbH mit Assistentin Tabea Ulrich.

Bewertet wurden die Finalisten von einer internationalen Fachjury unter dem Vorsitz des Präsidenten Pierre Lingelser, dem Spitzenpatissier der Scheck-In Manufaktur Achern. Neben ihm bewerteten weitere Patisserie- und Gastronomiegrößen, wie Frédéric Bau, Kreativdirektor, Maison Valrhona; Annett Conrad, Mitherausgeberin und Redakteurin bei Front Row Society – The Magazine; Wolfgang Fassbender, Restaurant- und Gastrokritiker (DE); Mike Kainz, Restaurant Lakeside, The Fontenay Hotel, Hamburg, Patissier des Jahres 2017 (DE), Yoshiko Sato, Taverro AG, Basel, Vize-Patissière des Jahres 2017 (CH); Bernd Siefert, Cafe Siefert, Michelstadt (DE); Christian Sturm-Willms, Yunico, Bonn (DE); Andy Vorbusch, Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Sven Wassmer Memories, Bad Ragaz (CH).

Die Finalisten im Überblick:

Matthias Fehr – Stellvertretender Produktionsleiter
Swiss Pastry Design - Bern (CH)
Myriam Isler – Demi Chef de Partie Patisserie
Restaurant Lakeside, The Fontenay - Hamburg (DE)
Christian Kramer – Demi Chef de Partie
Gusto, Villa Kennedy a Rocco Forte Hotel - Frankfurt (DE)
Sebastian Kraus – Chef Patissier
Purs - Andernach (DE)
Marcel Meining - Souschef
Brückenbaron/ Baron.ess - Bolzhausen (DE)

Publiziert am Montag, 07. Oktober 2019