

## **And the winner is - Patisserie Grand Prix der Schokoladekunst 2007**

Wien (OTS) - Am 8. Februar 2007 veranstaltete der Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer in Zusammenarbeit mit dem Meisterpatissier Herwig Gasser den 5. Patisserie Grand Prix in der Wiener Hofburg. 13 Patissiers und Konditoren aus Österreich und Deutschland stellten sich dem Thema "New York meets Vienna" und präsentierten vor einer renommierten, internationalen Fachjury ihre ganz speziellen Schokoladekunstwerke rund um die faszinierende Stadt der Städte. Der Gesamtsieg und damit der Titel "Austrian Chocolate Master" ging an Leopold Forsthofer, Kurkonditorei Oberlaa, mit seiner Kreation "Let's dance!". Den hervorragenden zweiten Platz belegt die Oberösterreicherin Brigitta Schickmaier von der Konditorei der anderen Art mit Ihrem Objekt "Die Welle des Eindruckes". Den dritten Platz belegt Anton Holzgruber, ebenfalls Kurkonditorei Oberlaa, mit "Bridges between the citys".

Mehr als 560 Kilo Callebaut

Schokoladetunkmasse wurde in mehr als 14.000 Arbeitsstunden von den TeilnehmerInnen verarbeitet. Die bis zu xx cm hohen, teilweise extrem filigranen Schokoladekunstwerke, haben als zentrales Element ein Grand Marnier Törtchen eingearbeitet, dessen Geschmack und Qualität neben der Optik, der Schwierigkeit, die Verarbeitung der Materialien, künstlerische Gestaltung und Umsetzung des Themas in die Jurybewertung eingeflossen ist. KommR Maximilian Platzer, Obmann des Klubs der Wiener Kaffeehausbesitzer, zeigt sich ob der Kreativität der jungen SchokoladekünstlerInnen begeistert, dient der international anerkannte und medial sehr beliebte Wettbewerb der Jugendförderung und Unterstützung des Handwerks der Patisserie.

Während sich die Jury, bestehend aus Komm. Rat Dr. Paulus Stuller (Bundesinnungsmeister der Konditoren Österreichs), Ewald Knauf (Barry Callebaut Belgien), Werner Gruber (Autor), Kurt Gutenbrunner (Betreiber Café Sabarsky New York), Guillaume Buisson (Grand Marnier), Dietmar Fercher (Café Konditorei Fercher), Helmut Wenschitz (Maitre Chocolatier), Josef Angelmayer (Konditorei Angelmayer) und Hofrat Prof. Dr. Franz Zodl (Gastgewerbefachschule Judenplatz) zur anonymen Punktevergabe zurückzogen, nutzten mehrere tausende BesucherInnen die kostenfrei zugängliche Publikumsschau und bestaunten die "Kunst zum Anbeißen".

Die Prämierung der GewinnerInnen und die Verleihung des "Austrian Chocolate Master" erfolgte am Abend des Wettbewerbstages im glanzvollen Ambiente eines Galadiners in der Wiener Hofburg, wo tags darauf der 50. Ball der Wiener Kaffeesieder gefeiert wird, und die Tortenschau nochmals für mehr als 5.000 Ballgäste zugänglich ist.

1. Platz: Leopold Forsthofer, Kurkonditorei Oberlaa
2. Platz: Brigitta Schickmaier, Konditorei der anderen Art
3. Platz: Anton Holzgruber, Kurkonditorei Oberlaa
4. Platz: Barbara Auer, Andreas Daurer, Gerhard Eder, Landtmann's  
feine Patisserie
5. Platz: Martin Studeny, Ulrika Küchen GmbH
6. Platz: Christian Schaberreiter, Konditorei Fuchs

Rückfragehinweis:

und digitales Bildmaterial:

MTS - Marketing Tourismus Synergie GmbH

Doris Pommerening

Tel: +43 1 - 817 41 65-16,

mailto:d.pommerening@mts.co.at

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0217 2007-02-09/16:43

091643 Feb 07

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20070209\\_TPT0217](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20070209_TPT0217)