

## Presseinformation



### *Süße Kunstwerke in der Hofburg Vienna*

Der 12. Februar 2009 ist wieder ein bedeutender Tag in der Welt der Pâtisserieskunst. Die Redoutensäle der Hofburg Vienna bieten den prunkvollen Rahmen für den international anerkannten Wettbewerb in dem 20 Pâtissiers und Konditoren aus Österreich, Deutschland und der Schweiz antreten, um der Fachjury und den zahlreichen Zuschauern eindrucksvolle Beweise ihrer kreativen Handwerkskunst abzugeben. Das Thema des 7. Pâtisserie Grand Prix lautet in Anlehnung an Frankreich, das Gastland des 52. Balls der Wiener Kaffeesieder, „**Ludwig XIV – Am Hofe des Sonnenkönigs**“, man darf also auf die phantasievollen Schaustücke gespannt sein.

Ein Schaustück mit bis zu 2 m Höhe aus reiner Callebaut-Tunkmasse, eine Grand Marnier-Torte und zwei Sorten Pralinen zum Thema „Königreich“ und „Revolution“ stellen die Wettbewerbselemente dar, die von den Pâtissiers zu absolvieren sind.

Die süßen Kunstwerke werden am 12. Februar 2009 zwischen 12.00 und 16.30 Uhr (letzter Einlass 16.00 Uhr, Eingang über den Josefsplatz) dem schokoladeinteressierten Publikum präsentiert – im Vorjahr hatten so rund 3.000 Besucher bei freiem Eintritt die Möglichkeit, die hohe Kunst der Pâtisserie zu bestaunen.

Wer beim Bewundern der Skulpturen selbst Gusto auf Schokolade bekommt, kann diesem Verlangen im Kleinen Redoutensaal nachgehen – Frucht & Sinne, die SchokoLadenWerkstatt, Blühendes Konfekt, Thomas Binder Spezialitäten und der Weinbau Seifried stehen mit Verkaufsständen bereit, das Publikum mit süßen Schmankerln zu versorgen. Und wer davon Durst bekommt, kann sich mit einem Gläschen Schlumberger Sekt oder Römerquelle Emotion erfrischen.

Der hochkarätigen, internationalen Fachjury tritt heuer erstmals ein externer Experte bei, der den künstlerischen Ansatz aus einer erfrischend neuen Perspektive bewertet – Christof Cremer, der international renommierte Kostüm- und Bühnenbildner wird als Jurymitglied die Optik und kreative Umsetzung des

Themas bewerten. Dem Ausgang der Jurybewertung darf man dieses Jahr mit besonderer Spannung entgegenblicken, da der erstplatzierte österreichische Teilnehmer sich automatisch für den World Chocolate Master in Paris (14. bis 16. Oktober 2009) qualifiziert.

Auch der Patisserienachwuchs ist gesichert – in einem eigenen Nachwuchsbewerb, dem „**Junior Chocolate Master**“ können sich Pâtissiers unter 26 Jahren ohne Wettbewerbserfahrung der Konkurrenz in einer Juniorenklasse stellen und zum Thema „**Dreispeise und Reifrock – Die Pracht der barocken Mode**“ ihr Talent erproben.

„Ich freue mich ganz besonders, nun den Nachwuchswettbewerb endgültig in den Pâtisserie Grand Prix zu integrieren und somit auch jungen Schokoladekünstlern die Möglichkeit zu geben, wertvolle Erfahrungen zu sammeln und die eigene Leistung kontinuierlich zu steigern.“, so KR Maximilian K. Platzer, Obmann des Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer und gemeinsam mit Meisterpâtissier Herwig Gasser Initiator der Veranstaltung.

Die Schokoladekunstwerke aus dem Haupt- und Juniorenbewerb werden am darauffolgenden Abend am 52. Ball der Wiener Kaffeesieder in der Eingangshalle der Hofburg Vienna den 5.500 Ballbesuchern präsentiert.

**[www.patisserie-grandprix.at](http://www.patisserie-grandprix.at)**

Publikumsschau – 7. Pâtisserie Grand Prix

12. Februar 2009

12.00 – 16.30 Uhr (letzter Einlaß 16.00 Uhr)

Hofburg Vienna, Redoutensäle

Eingang Josefsplatz

1010 Wien

Der Eintritt ist frei!

**Rückfragehinweis und digitales Bildmaterial (honorarfrei):**

MTS – Marketing Tourismus Synergie Wien GmbH

Gabriela Schmidle

Tel: +43 1 – 817 41 65-0

E-mail: [g.schmidle@mts.co.at](mailto:g.schmidle@mts.co.at)