

Mit PX und Ristretto zum Sieg

Die Gewinner des ersten *Nespresso* Pastry Cup heißen Magdalena Koch und Normen Eller. Mit ihrer Kreation „Délice von Chocolat Or Noir, PX und Gianduja“ bewies das Team aus dem Restaurant Philipp sein Gespür für die harmonische Verbindung von Dessert und Kaffee.

KARLSRUHE – Um 12:15 Uhr, ihrer Startzeit, begann der Siegeszug der 21-jährigen Magdalena Koch und ihres gleichaltrigen Teampartners Normen Eller. Am gestrigen Montag belegten die beiden den ersten Platz beim *Nespresso* Pastry Cup in Koblenz, bei dem sich 13 junge Nachwuchs-Pâtissiers aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs Deutschland präsentierten. Das Sieger-Dessert „Délice von Chocolat Or Noir, PX und Gianduja“ harmonierte nicht nur perfekt mit der als Begleitung gewählten *Nespresso* Grand Cru Varietät Ristretto, sondern war mit der Kombination von dunkler Schokolade in verschiedenen Konsistenzen, Gianduja und dem cremigen PX-Fleur de Sel-Eis auch in sich absolut stimmig.

Nespresso, der den Pâtisserie-Wettbewerb als Partner in diesem Jahr zum ersten Mal unterstützte, war begeistert von der Leidenschaft und Kreativität der jungen Talente aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs. „Das Siegerteam hat genau verstanden, was beim Kaffeegenuss im Mund passiert und mit ihrem Dessert die Herausforderung dieses Wettbewerbs hundertprozentig gemeistert“, lobte *Nespresso* Sales Managerin Daniela Schwarz, die als Mitglied der fünfköpfigen Verkostungs-Jury alle Desserts bewertete, die Gewinner.

Weibliche Intuition für Kaffee und Schokolade

Insgesamt hatten beim *Nespresso* Pastry Cup die Frauen die Nase vorn, denn Elisabeth Opel (25) und Auszubildende Anne Faulmann (19) aus Herrmann's Romantik Posthotel in Wirsberg sicherten sich den zweiten Platz im Wettbewerb. Ihr Dessert „Schokolade – Schluck für Schluck“ wurde nicht nur von der *Nespresso* Grand Cru Varietät Espresso Forte begleitet, sondern auch von einer selbst erstellten Anleitung zum Genuss – ein kreatives Hilfsmittel, das die Jury begeisterte. Den dritten Platz sicherten sich Chef Pâtissier Sascha Krause (27) und sein zehn Jahre jüngerer Azubi Daniel Verbeet mit ihrem „Amaretto-Schoko-Gâteau mit Holundersugo und Kirschsorbet“. Als Begleitung dazu hatte das Team aus dem Kronenschlösschen in Eltville die *Nespresso* Grand Cru Varietät Lungo Forte ausgewählt.

JRE-Vizepräsident und Jury-Mitglied Patrick Kimpel zeigte sich bei der Preisverleihung gerührt angesichts der jungen Talente und ihres Einsatzes für den Wettbewerb. „Der *Nespresso* Pastry Cup stärkt das Gemeinschaftsgefühl unter den Mitarbeitern der Jeunes Restaurateurs und zeigt, auf welch hohem Niveau der Nachwuchs arbeitet“, sagte er. Die Ergebnisse des Wettbewerbs belegen für ihn, dass *Nespresso* als Premium-Kaffeehersteller und die Jeunes Restaurateurs mit ihrer Zusammenarbeit in Zukunft noch viel erreichen können.

Auch der Schirmherr des *Nespresso* Pastry Cups, Michael Kempf aus dem Restaurant Facil in Berlin, freute sich über so viele motivierte Nachwuchskräfte. „Man merkt, dass sich einige Teams richtig viele Gedanken zu dem Thema Kaffee und Schokolade gemacht und die Harmonisierung zwischen Dessert und Espresso perfekt umgesetzt haben“, sagte er und fügt hinzu: „In einigen Desserts steckte enorm viel Arbeit, das konnte man als Profi erkennen.“ Für die Gäste-Jury, zwei ausgewählte Mitglieder des *Nespresso* Clubs, stand weniger der nötige Aufwand zur Herstellung des Desserts, als vielmehr der Geschmack und die harmonische Verbindung von Kaffee und Nachspeise bei ihrer Bewertung im Vordergrund. „Es war eine tolle Erfahrung, all diese kreativen Desserts

Jeunes 
Restaurateurs
NESPRESSO
Pastry Cup 09

organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

aus der Perspektive des Gastes bewerten zu dürfen“, fasste Gast-Juror Werner Jahn seine Erfahrungen nach der Preisverleihung zusammen.

Die Gewinner des Wettbewerbs freuen sich sehr über ihre Preise: Allen Platzierten überreichte Patrik Kimpel zunächst eine Glas-Trophäe aus der Glashütte Valentin Eisch. Das erstplatzierte Team fährt zum *Nespresso* Hauptsitz in die Schweiz, erhält Einblicke in das Produktionszentrum des Unternehmens und genießt ein Menü in einem Top-Restaurant. Das zweite Gewinnerteam reist auf Einladung von Barry Callebaut nach Frankreich und kann sich die Schokoladenherstellung des Unternehmens vor Ort ansehen und ebenfalls erstklassig essen. Das drittplatzierte Team erhält zwei *Nespresso* CitiZ&milk Espressomaschinen und eine Auswahl verschiedener Grand Cru Kaffeevarietäten.

08. September 2009



Der erste Platz geht an Magdalena Koch und Normen Eller aus dem Restaurant Philipp in Sommerhausen. Bild: Thomas Ruhl



Die „Délíce von Chocolat Or Noir, PX und Gianduja“ harmonierte perfekt mit den karamelligen Noten der *Nespresso* Grand Cru Varietät Ristretto Bild: Thomas Ruhl

Diese und weitere Bilder vom *Nespresso* Pastry Cup in druckfähiger Qualität stellen wir Ihnen gern kostenfrei zur Verfügung.

Jeunes Restaurateurs Deutschland

Die Jeunes Restaurateurs Deutschland sind aktuell 56 junge deutsche Spitzenköche, die sich der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Ihre kreativen, doch stets authentischen Interpretationen präsentieren sie mit viel Engagement und großer Begeisterung. Unter dem Motto „Talent und Passion“ haben sich die Jeunes Restaurateurs handwerkliches Können, Aufrichtigkeit, Freundschaft, Eleganz und Frische auf die Fahnen geschrieben. Ihr Ziel ist es, den Gästen ungewöhnliche, von Individualität und Regionalität geprägte kulinarische Genüsse zu bieten. Die Jeunes Restaurateurs Deutschland sind eine nationale Sektion der europäischen Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe, die 1974 in Frankreich gegründet wurde. Weitere Informationen unter www.jre.de.

Nestlé Nespresso S.A.

Nestlé Nespresso S.A., der weltweite Pionier und Marktführer im Bereich portionierter Spitzenkaffees, hat Grands Crus von höchster Qualität am Markt eingeführt, die die Konsumenten sowohl im Komfort des eigenen Heims genießen können als auch außer Haus, wie in Luxusrestaurants, Cafés, Hotels und Büros. So entwickelte sich die einzigartige *Nespresso* Trilogie – eine außergewöhnliche Kombination aus den besten Grand-Cru-Kaffees der Welt, intelligenten, formschönen Kaffeemaschinen und einem unvergleichlichen Kunden-Service. Das vollkommene Zusammenspiel dieser drei Elemente wurde als das „perfekte *Nespresso* Kaffee-Erlebnis“ bekannt.

Nestlé Nespresso S.A. hat seinen Hauptsitz im schweizerischen Paudex, beschäftigt mehr als 3.900 Mitarbeiter, verkauft seine Produkte in über 50 Ländern direkt an die Kunden und betreibt mehr als 157 renommierte Boutiquen in Metropolen auf der ganzen Welt (Stand Ende 2008). Das Unternehmen verzeichnet seit dem Jahr 2000 eine Wachstumsrate von über 30 % und überschritt in 2008 erstmalig die 2 Milliarden

Jeunes
Restaurateurs
NESPRESSO
Pastry Cup 09

organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Schweizer Franken Jahresumsatz-Marke. Weitere Informationen finden Sie unter www.nespresso.com und www.nespresso-pro.com.

Den Presstext finden Sie auch unter www.organize.de.

Für weitere Recherchen sowie Bildmaterial stehen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt Jeunes Restaurateurs und Fragen zum Wettbewerb:

Pressebüro Organize Communications GmbH, Cornelia Zeiger, Tel (0721) 91245-174,

E-Mail: c.zeiger@organize.de

Pressekontakt Nespresso:

häberlein & mauerer, Eva Schmitz, Tel (089) 38 108 108

E-Mail: eva.schmitz@haebmau.de

Jeunes 
Restaurateurs
NESPRESSO[®]
Pastry Cup 09

organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959