

# sweet ART Magazin

www.sweetart.de

甜  
的  
藝  
術

internationales fachmagazin für patisserie, confiserie, konditorei und küche  
international professional magazine for pastry, confectioners, hotels, caterers and restaurants



## Pâtisserie Oskar

## Pastry Oskar

2005





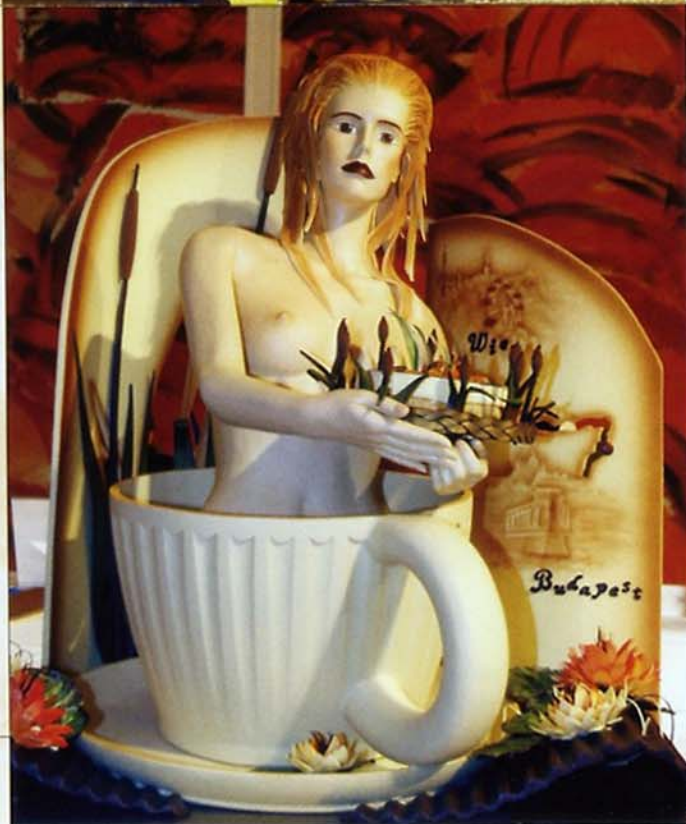
## 3. Patisserie Oskar aus Wien / 3rd pastry Oskar from Vienna

## Grand Prix

der Schokoladekunst  
of the Art of Chocolate



And the Oskar goes to...!  
Schokolade, Kaffee und  
österreichisch-ungarisches  
Flair sind die Zutaten für  
den Patisserie Oskar  
2005 im Großen Redou-  
tensaal der Wiener Hof-  
burg. Nach einem span-  
nenden Wettkampftag  
wurde am Abend des 3.  
Februar im Rahmen eines  
glanzvollen Galadiners  
der „Patisserie Oskar –  
Grand Prix der Schokola-  
dekunst“ verliehen.



And the Oskar goes to...!  
Chocolate, coffee and  
Austrian/Hungarian flair  
are the ingredients for the  
Oskar 2005 in the Gros-  
ser Redoutensaal at the  
Vienna Hofburg. After an  
exciting competition day  
a wonderful gala dinner  
was the venue for the  
award of the "Patisserie  
Oskar – the Grand Prix of  
the Art of Chocolate" on  
the third of February.





24 Patissiers und Konditoren aus Österreich, Deutschland und Ungarn sowie 18 kunstvoll gestaltete Exponate aus durchschnittlich 35 kg Patisserie-schokolade und jeweils einer mit Grand Marnier verfeinerten Torte waren die Hauptdarsteller des 3. Patisserie Oskar – Grand Prix der Schokoladekunst. Der Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer als Veranstalter und Meisterpatissier Herwig Gasser als Initiator des Patisserie Oskars, freuten sich über die herausragende Qualität der in diesem Jahr eingereichten Exponate zum Thema „Die Donau“:

*Die Donau – ein Fluss, der Länder und Städte verbindet*  
*Die Donau – ein Fluss der Mythen*  
*Die Donau – ein Fluss mit Geschichte*

Teilnahmeberechtigt waren alle Patissiers und Konditoren aus Österreich, Deutschland, der Schweiz ➤

The stars of the third Pastry Oskar – the Grand Prix of the Art of Chocolate – were 24 patissiers and confectioners from Austria, Germany and Hungary as well as 18 artistic exhibits made on average with 35 kgs of patisserie chocolate and the same number of cakes flavoured with Grand Marnier.

The Club of Viennese Coffeehouse Owners and master patissier Herwig Gasser as the initiators of the Pastry Oskar were thrilled with the excellent quality of the exhibits submitted this year focusing on the theme "The Danube":

*The Danube – a river which links countries and cities*  
*The Danube – a river of myths*  
*The Danube – a river with history*

All patissiers and confectioners from Austria, Germany, Switzerland and Hungary with a professional qualification as a patissier or confectioner qualified for entry. ➤



Gerhard Spreitzer (2. Platz/2nd prize)



Barbara Nowak (3. Platz/3rd prize)





und Ungarn, die einen beruflichen Nachweis als Pâtissier oder Konditor haben.

Prämiert wurde eine selbstkreierte Grand-Marnier Torte aus 100 % natürlichen Rohstoffen, die in ein Schokolade-Exponat integriert war.

### ■ **Geschicklichkeit und Können**

„Es erfordert ein hohes Maß an Geschicklichkeit, Können und Kreativität, dieses Thema in einem Schokoladeexponat umzusetzen. Die Teilnehmer haben sich in bis zu 3 Monaten Vorbereitungszeit intensiv mit dem Thema und den verschiedensten Techniken zur Verarbeitung von Schokolade auseinander gesetzt“, betont Herwig Gasser.

Engagiert unterstützt wurde der 3. Pâtisserie Oskar von den Firmen Römerquelle aus Österreich, Callebaut aus Belgien (weltweit führender Schokolade- und Kakaoproduzent) gemeinsam mit Luis Fessler GmbH in Götzis, Vorarlberg und Grand Marnier aus Frankreich sowie vielen weiteren Sponsoren.

Die internationale Fachjury nahm die Bewertung der Exponate völlig anonym und nach den folgenden Kriterien vor: Umsetzung des Themas, künstlerische Gestaltung, Schwierigkeit, Verarbeitung, Geschmack und Einhaltung der Ausschreibung. >

### Die Mitglieder der Jury des 3. Pâtisserie Oskars The members of the jury of the third Pâtisserie Oskar

<i>Komm.-Rat Dr. Paulus Stuller</i>	<i>Bundesinnspeiser der Konditoren Österreichs/Federal Master of the Confectionary Guild of Austria</i>
<i>Dietmar Fercher</i>	<i>– Café Konditorei Fercher/Fercher café and confectionary</i>
<i>Jean-Pierre Wybauw</i>	<i>– Barry Callebaut Belgien/Belgium</i>
<i>Pierre Garbolino</i>	<i>– Grand Marnier</i>
<i>Robert Oppeneder</i>	<i>– „sweet ART“</i>
<i>Leopold Forsthofer</i>	<i>– Vorsitzender der Jury/Chairman of the jury</i>

The prizes were awarded for a self-created Grand Marnier cake made with 100% natural ingredients which was integrated into a chocolate exhibit.

### ■ **Skill and Capability**

“A great deal of skill, capability and creativity is required to express this theme in a chocolate exhibit. The challengers have focused intensively on the topic and a wide range of techniques for processing chocolate for three months of preparation”, emphasised Herwig Gasser.

The third Pastry Oskar was actively backed by Römerquelle from Austria, Callebaut from Belgium (world's leading chocolate and cocoa producer), together with Luis Fessler GmbH in Götzis, Vor->



## ■ „And the Oskar goes to ...!“

Im exklusiven Rahmen eines Galadiners im Großen Redoutensaal der Wiener Hofburg wurde die Prämierung der 6 Gewinner und schließlich die offizielle Verleihung des Patisserie Oskar 2005 an den Sieger vorgenommen.

Komm.-Rat Dr. Paulus Stuller überreichte die Siegetrophäe an den verdienten Sieger Markus Podzimek von der Confiserie Heimann aus Neunkirchen in Deutschland. Podzimek konnte sich über den goldenen Patisserie Oskar sowie einen Siegerscheck über 2.000,- € und weitere schöne Sachpreise freuen.

## ■ Das Siegerexponat

Das Siegerexponat „Die verlockend süße Sünde“ von Markus Podzimek: „Wie einst die Handelsschiffe aus dem Morgenland tragen die Wellen der schönen Donau den Kaffee stromaufwärts über Budapest bis hin nach Wien. Mystisch erhebt sich zuweil aus dem Schilf am Ufer, mit seltsamer Anmut, eine weibliche Gestalt. Den Kindern und Schiffen ist sie wohl bekannt, hat sie schon so manche in ihren geheimnisvollen Bann gezogen und ließ sie nimmer von dannen. Doch heute >



arlberg and Grand Marnier from France as well as many other sponsors.

The international jury judged the exhibits completely anonymously and in accordance with the following criteria: Interpretation of the topic, artistic style, degree of difficulty, processing, taste and compliance with the assignment.

## ■ „And the Oskar goes to ...!“

The six top places were honoured in an exclusive setting at a gala dinner in the Grosser Redoutensaal at the Vienna Hofburg and finally the official ceremony awarding the Pastry Oskar 2005 to the winning competitor was staged.

Komm.Rat Dr. Paulus Stuller handed the winner's trophy to the deserving victor Markus Podzimek >







Abend will sie nur die Gäste locken... mit verlockend süßen Sünden aus edler Schokolade, saftigen Orangen und feinstem Grand Marnier ist sie gekommen, um die Gäste zu verzaubern – für eine Nacht. Das Donauweibchen.“

Die Schaustücke wurden am Abend des Wiener Kaffeesiederballs im Foyer der Wiener Hofburg präsentiert und konnten dort von den 5000 Ballgästen bewundert werden.

### Die Platzierungen The award-winning participants

1. Platz/1st prize: Markus Podzimek – Confiserie Heimann, Neunkirchen
2. Platz/2nd prize: Gerhard Spreitzer – Romantikhôtel Weisses Rössl, St. Wolfgang, Österreich/Austria
3. Platz/3rd prize: Barbara Nowak – Kurkonditorei Oberlaa, Wien, Österreich/Austria
4. Platz/4th prize: Zsuzsanna Kissné Zombori – Café Gerbeaud, Budapest, Ungarn/Hungary
5. Platz/5th prize: Brigitta Schickmaier – Schickmaier Konditorei der anderen Art, Pettenbach, Österreich/Austria
6. Platz/6th prize: Platz: Christoph Wohlfahrt – Kruck's Chocolaterie, Berlin, Deutschland/Germany

from the Heimann confiserie in Neunkirchen, Germany. Podzimek was pleased to be handed the golden Pastry Oskar, a cheque for 2,000 euros and other attractive prizes.

### The Winning Exhibit

The winning exhibit, "The sinful sweet temptation" created by Markus Podzimek: "As once the trading ships from Orient, the waves of the beautiful Danube carry coffee upstream through Budapest to Vienna. A mystic female figure emerges with a strange grace from the reeds on the bank of the river. She is well-known to children and sailors, has cast a mysterious spell over many which captivated them, and they were never to be freed again. But this evening she only wants to enchant guests ... with sinfully sweet temptations of luxury chocolate, juicy oranges and the finest Grand Marnier she has come to cast her spell over the guests – just for one night. The Danube lady."

The showpieces were presented in the evening at the Vienna "Kaffeesiederball" in the foyer of the Hofburg in Vienna, much to the delight of the 5,000 guests at the ball.