

Japan gewinnt den Pastry World Cup gegen Frankreich

Japan triumphiert bei der Pastry World Cup und setzt sich gegen Frankreich durch. Erfahren Sie mehr über die köstlichen Kreationen und den Weg zum Sieg der japanischen Pâtissiers!

Es geht um nationalen Stolz, wenn sorgfältig ausgewählte Teams über Jahre hinweg trainieren, um die höchste Ehre in ihrem Fach zu gewinnen und ihr Land auf der globalen Bühne zu vertreten.

Der weltgrößte Wettbewerb für Pâtissiers

Nein, nicht die Fußball-Weltmeisterschaft – es handelt sich um den World Pastry Cup. Diese biennale Veranstaltung zieht Teilnehmer aus Ländern wie Ägypten, Mauritius und Südkorea an, die in einem süßen Wettstreit die besten Dessert-Kreationen präsentieren. Der diesjährige Wettbewerb fand am 20. und 21. Januar statt.

Die Herausforderung der Pâtissiers

Jedes Team bestand aus drei Mitgliedern – jeweils Spezialisten für Schokolade, Eis und Zucker. Ihre Aufgabe war es, drei Desserts zu kreieren, die ihr Land repräsentieren: ein gefrorenes Dessert, ein Restaurant-Dessert (das am Jury-Tisch mit speziellen Garnituren versehen werden kann) und eine Schokoladenschauarbeit. Und das Ganze musste in nur fünf Stunden fertiggestellt werden.

Die Pâtissiers setzten sowohl auf Zutaten als auch auf das Design, um die kulinarischen Köstlichkeiten ihrer Länder zu präsentieren. Das chinesische Team erschuf einen aufwendigen Drachen aus Zucker, während die Wettbewerber aus Mexiko Schokolade, Mais und andere heimische Lebensmittel in ihre Desserts integrierten.

Kulturelle Präsentationen und Teamkleidung

Zusätzlich zur kulinarischen Präsentation trugen die Teilnehmer thematisch passende Outfits und Accessoires. Das französische Team präsentierte sich in eleganten bretonischen gestreiften Hemden und Baskenmützen, während die Köche aus Mexiko Masken, inspiriert von den zuckerhaltigen Totenschädeln des Día de los Muertos, trugen. Das Team aus Großbritannien entblößte seine Kreationen in schmissigen Zeitungsjungen-Mützen und Fliegen.

Die Siegermannschaft

Trotz der Austragung der Veranstaltung 2025 in Lyon konnte das französische Team die Goldmedaille nicht gewinnen und belegte den zweiten Platz. Der Sieg ging an die wiederkehrenden Champions aus Japan, die ein zitrusfruchtiges, schokoladiges Sorbet in Form eines Asanoha (Hanffblattes) als Restaurant-Dessert präsentierten. Ihr gefrorenes Dessert war eine Aprikosenkreation, die einem Kreisel ähnelte.

„Wir haben Geschichte und Kultur Japans in das Design gepackt. Es gelang uns, Geschmack und feine traditionelle Muster zu integrieren, um unsere Techniken zu zeigen“, sagte der Schokoladenspezialist des Teams, Masanori Hata.

Die Ergebnisse des Wettbewerbs

„Ich erinnere mich nicht mehr an den Moment, als wir

gewannen. Ich war so überrascht und konnte es nicht glauben. Japan wurde nun zwei Turniere hintereinander ausgezeichnet. Ich bin glücklich und stolz“, fügte Hata hinzu.

In der Zwischenzeit präsentierte das französische Team eine spektakuläre Serie von Schokoladeneiern, gefüllt mit einem schokoladigen Haselnuss-Soufflé und garniert mit Schokoladenstreuseln, in zitrusvanille-infiziertem Butterschmalz eingetaucht und serviert mit gegrilltem Vanilleeis und einer Clementinenkonfitüre.

Die Bronzemedaille ging an Malaysia, das beste Ergebnis des südostasiatischen Landes in diesem Wettbewerb. Das malaysische Team erhielt hohe Bewertungen für ihr gefrorenes Dessert, das sie als „eine harmonische Mischung aus strahlenden Zitrusfrüchten, süßen Aprikosen und subtilen Gewürzen“ beschrieben, was eine Hommage an das multikulturelle Erbe des Landes darstellt.

Die Gewinner des Pastry World Cup

1. Japan
2. Frankreich
3. Malaysia
4. China
5. Belgien
6. Italien
7. Südkorea
8. Singapur
9. Vereinigtes Königreich
10. Argentinien

Redaktioneller Hinweis: Yumi Asada von CNN hat zu diesem Bericht beigetragen.

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at