

Japan triumphiert bei der Pâté en Croûte- Weltmeisterschaft – Frankreich nur Zuschauer

Japanische Perfektion siegt: Bei der Pâté en Croûte-WM in Lyon holt Taiki Mano den Titel. Wie Österreich von der Renaissance dieses Gourmet-Trends profitieren kann, erfährst Du hier.



Weltmeister 2024 Taiki Mano überzeugte die Jury mit einer beeindruckenden goldblättrigen Pastete mit Ente, Gänseleber, Schweinefleisch, Kalbsbries und grünem Pfeffer. © Championatdumondepatecroute.com

Japan setzt neue Maßstäbe in der Pâté - Kunst

Bei der 15. Pâté en Croûte-Weltmeisterschaft in Lyon zeigte sich Japan erneut als Vorreiter dieser französischen Spezialität. Der Gewinner, Taiki Mano, Küchenchef des Restaurants **Les Saisons im Imperial Hotel Tokio**, überzeugte die Jury mit einer

beeindruckenden Kreation: einer goldblättrigen Pastete mit Ente, Gänseleber, Schweinefleisch, Kalbsbries und grünem Pfeffer. Auch der zweite Platz ging an Japan, dank Seigo Ishimoto aus Kobe, dessen Herbstpastete mit Yuzu-Geschmack die Gaumen verzauberte.

Französische Tradition trifft auf japanische Perfektion

Pâté en Croûte, eine gefüllte Fleischpastete im Teigmantel, hat ihren Ursprung im mittelalterlichen Frankreich. Ursprünglich als Konservierungsmethode gedacht, entwickelte sich das Gericht in der Renaissance zu einer Gourmet-Spezialität. Heute gilt es als Meisterwerk der französischen Haute Cuisine. Doch die jüngsten Erfolge japanischer Köche – vier Siege in den letzten fünf Jahren – zeigen, dass Perfektionismus und Liebe zur französischen Küche auch außerhalb Europas Früchte tragen.



*Spannednede Pasteten-Verkostung bei der WM in Lyon.
© Championatdumondepatecroute.com*

Was Österreich lernen kann

Die wachsende Popularität der Pâté en Croûte bietet auch Chancen für die heimische Gastronomie. Österreich, bekannt für seine Traditionen im Back- und Fleischhandwerk, könnte von

diesem Trend profitieren. Warum nicht regionale Zutaten wie Wild, Kürbis oder Marillen in die klassische Rezeptur integrieren? Gerade für Bäcker, Konditoren, Pâtisiers und Chocolatiers ergibt sich hier eine Möglichkeit, Kreativität und Handwerkskunst zu kombinieren.

Ein Wettbewerb mit Zukunft

Seit 2009 fördert die **Weltmeisterschaft die Tradition der Pâté en Croûte**. Sie bietet eine Plattform für internationale Spitzenköche, ihr Können zu beweisen. Auch wenn Frankreich den Spitzenplatz an Japan abgeben musste, bleibt die Begeisterung für diese Disziplin ungebrochen. Vielleicht sehen wir bald auch österreichische Teilnehmer, die ihre ganz eigene Note in dieses historische Gericht einbringen.

Die Pâté en Croûte erlebt eine Renaissance, die auch für Österreichs Back- und Fleischbranche eine Chance darstellt. Mit der Verbindung traditioneller Techniken und regionaler Zutaten könnte ein neuer Trend entstehen, der sowohl Gourmets als auch das Fachpublikum begeistert.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at