

Weltweite Auszeichnung für Pariser Pâtissier: Maxime Frédéric

Maxime Frédéric wurde von „La Liste“ zum kreativsten Pâtissier der Welt gekürt. Ein Anlass, auch über Chancen und Entwicklungen in Österreichs süßer Szene zu sprechen.



Die Kreationen von Maxime Frédéric, dem preisgekrönte Chefkonditor, kann man im Hotel Cheval Blanc, im Café Louis Vuitton und auch in seiner eigenen Pâtisserie Pleincœur in Paris genießen. © Beigestellt, Pleincœur

Ein globaler Preis mit Signalwirkung für die Branche

Die renommierte Plattform **La Liste** hat ihre Sonderpreise für das Jahr 2025 vergeben – darunter auch eine besonders beachtete Auszeichnung: Der Titel „kreativster Chefpâtissier der Welt“ ging an **Maxime Frédéric** aus Paris. Der vielfach ausgezeichnete Chef ist unter anderem für seine Arbeit im Luxushotel **Cheval Blanc** bekannt und hat mit der Eröffnung seiner eigenen **Pâtisserie PleinCœur** sowie durch Kooperationen mit Marken wie **Louis Vuitton** neue Maßstäbe in

der modernen Patisserie gesetzt.

Diese Ehrung zeigt nicht nur den globalen Trend zu mehr künstlerischer Freiheit und Handwerkskunst in der süßen Küche – sie liefert auch wertvolle Impulse für das Fachpublikum in Österreich.

Was Österreichs Patisserieszene daraus mitnehmen kann

Auch hierzulande wächst das Interesse an hochwertigen, individuell gefertigten Konditorei-Produkten stetig. Viele Bäckerbetriebe und Cafetiers investieren in die Aus- und Weiterbildung ihrer MitarbeiterInnen im Bereich Dessertkunst, Schokolaterie und moderner Tortenarchitektur. Während in Paris Luxushäuser wie Cheval Blanc und Modemarken wie Louis Vuitton ihre eigene Patisserie betreiben, beobachten auch österreichische Hotels, Chocolatiers und Confiseries die Entwicklung aufmerksam.

Die Lehre daraus: Der kreative Anspruch an Süßwaren steigt – nicht nur im urbanen Raum, sondern auch in regionalen Betrieben. Kunden suchen nach Produkten, die nicht nur gut schmecken, sondern auch ein visuelles Erlebnis bieten.

Internationale Bühne, österreichische Talente

Bei den diesjährigen La Liste Awards wurden Konditoreien und Dessert-Betriebe aus 18 Ländern ausgezeichnet. Auch wenn keine österreichische Adresse auf den Hauptlisten vertreten war, braucht sich die heimische Branche nicht zu verstecken: Namen wie **Josef Zotter**, **Thomas Scheiblhofer**, **Jakob Szedonja** oder **Eveline Wild** stehen für Innovationskraft im Spannungsfeld zwischen Tradition und Kreativität.

Mit dem 2023 eröffneten **Kompetenzzentrum für Bäckerei-**

und Konditoreihandwerk in Wieselburg sowie Fachmessen wie der **Alles für den Gast** oder dem **Südback**-Schwerpunkt auf österreichisches Handwerk wächst auch international das Interesse an den süßen Produkten aus der Alpenrepublik.

Impulse für die Zukunft des Handwerks

Die Auszeichnung von Maxime Frédéric ist ein Zeichen für die künstlerische Renaissance des süßen Handwerks. Auch in Österreich sehen sich viele KonditorInnen nicht nur als HandwerkerInnen, sondern als kreative GestalterInnen. Die Nachfrage nach Spezialitäten wie Pralinen mit regionalem Bezug, Signature-Desserts oder kunstvollen Patisserie-Elementen in Cafés nimmt zu. Die Ausbildung an Fachschulen und die gezielte Förderung junger Talente – etwa durch **Lehrlingswettbewerbe** – spielen dabei eine entscheidende Rolle.

Wichtige Patisserie-Trends 2025

Trend	Beschreibung	Relevanz für Österreich
Signature-Desserts	Individuell entwickelte Kreationen mit hohem Wiedererkennungswert	Zunehmend beliebt in gehobenen Cafés und Hotelbetrieben
Transparente Herkunft	Fokus auf regionale Zutaten und Rückverfolgbarkeit	Ideal für die Vermarktung regionaler Spezialitäten wie Marillen oder Mohn
Low Sugar & Free From	Zuckerreduktion, glutenfreie oder vegane Varianten	Wachsende Nachfrage, insbesondere in Städten und im Onlinehandel
Visuelle	Ästhetisch	Großer Trend auf

Trend	Beschreibung	Relevanz für Österreich
Inszenierung	aufwendig präsentierte Produkte (z. B. mit 3D-Dekor, Spiegelglasur)	Social Media – relevant für Marketing und junge Zielgruppen
Pâtisserie meets Fashion	Kooperationen mit Modemarken oder Designern	Inspiration für Kooperationen mit lokalen Kreativbetrieben oder Events
Hybridprodukte	Kombination klassischer Rezepte mit modernen Einflüssen (z. B. „Cruffin“)	Besonders spannend für innovative Stadtbäckereien und Wochenendangebote
Zero Waste Pâtisserie	Verwertung aller Zutatenbestandteile, kreative Resteverwertung	Nachhaltiger Trend, gut umsetzbar mit regionalen Rohstoffen
Fermentierte Süßwaren	Einsatz fermentierter Zutaten für neue Geschmackswelten	Nischenpotenzial z. B. mit Kombucha, Kefir oder Sauerteig-Resten
Mikroportionen	Kleine, hochkonzentrierte Dessertstücke mit Fokus auf Geschmack und Design	Ideal für Fine-Dining-Restaurants oder Degustationsmenüs
Technik trifft Handwerk	Einsatz von 3D-Druck, Silikonformen und digitalem Design in der Herstellung	Noch wenig verbreitet – Potenzial für Schulungen und Spezialangebote

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at