

Jakob Szedonja dreifach ausgezeichnet: Patissier des Jahres 2025 in Gault&Millau, Rolling Pin und Schlemmer Atlas

Jakob Szedonja schreibt Patisserie-Geschichte: Der 23-jährige Wiener wurde im Jahr 2025 von gleich drei der renommiertesten Fachinstitutionen – Gault&Millau, Rolling Pin und dem Schlemmer Atlas – zum Patissier des Jahres gekürt. Damit ist er der erste im gesamten deutschsprachigen Raum, dem diese dreifache Ehre im selben Jahr zuteilwurde.



Der junge Jakob Szedonja wurde 2024 von Gault Millaut und heuer vom Rolling Pin als Ausnahme-Pattisier ausgezeichnet. © Kirchgasser Photography / Interfoto Flora Zoe

Dreifach ausgezeichnet, jung und visionär: Jakob Szedonja, Chef-Patissier im Wiener Restaurant Apron, wurde im Jahr 2025 gleich von drei renommierten Fachinstitutionen zum Patissier des Jahres gekürt – Gault&Millau, Schlemmer Atlas und Rolling Pin.

Eine derart geballte Anerkennung gab es bisher noch nie im DACH-Raum. Dass alle drei Ehrungen auf dasselbe Jahr fallen, ist nicht nur ein Meilenstein für Szedonja, sondern auch ein starkes Signal für die Zukunft der österreichischen Patisserie.

Einzigartige Ehrung im deutschsprachigen Raum

Die Präsentation der Gault&Millau-Auszeichnungen fand zwar bereits im November 2024 statt, doch die Ehrung selbst gilt – wie auch jene der anderen Institutionen – explizit für das Jahr 2025. Das macht Jakob Szedonja zum einzigen Patissier im gesamten deutschsprachigen Raum, der im selben Jahr von Gault&Millau, Schlemmer Atlas (Busche Verlag) und Rolling Pin ausgezeichnet wurde.

„Ich bin sprachlos!“

Bei den Rolling Pin.Awards Austria 2025 wurde der 23-Jährige zum Patissier des Jahres gewählt. Auf LinkedIn reagierte er emotional auf die Auszeichnung:

„Ich bin sprachlos! Was für eine Ehre, von Rolling Pin zum Patissier des Jahres 2025 gekürt worden zu sein. Diese Auszeichnung bedeutet mir unglaublich viel – nicht nur als Anerkennung für meine Arbeit, sondern auch für all die Menschen, die mich auf diesem Weg begleitet haben.“
Für Szedonja ist Patisserie mehr als Technik: „Sie ist Handwerk, Leidenschaft und Emotion. Jedes Dessert erzählt eine Geschichte. Und dass diese Geschichte nun auf so eine Bühne getragen wird, macht mich einfach nur dankbar.“

„Die Patisserie ist für mich mehr als ein Menüabschluss – sie ist eigenständige, erzählerische Küche.“

Ein Handwerk zwischen Präzision und Poesie

Jakob Szedonja wurde 2001 in Wien geboren, absolvierte seine Kochausbildung im Hotel Imperial und spezialisierte sich an der Gastgewerbefachschule Judenplatz auf Patisserie. Stationen bei Tim Raue in Berlin, im Verve by Sven in der Schweiz und im Hotel Sacher prägten seinen Weg. Seit Mai 2024 ist er Chef-Pâtissier im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Apron in Wien – verantwortlich für die Dessertlinie im Restaurant, der Apron Bar und dem Private Dining. Dort entstehen süße Kompositionen wie Valrhona-Schokolade mit Kapstachelbeere und Petersilie, Olivenöl auf Fruchtmousse oder Gemüse mit Vanille – gewagt, aber immer stimmig, präzise und geschmacklich balanciert.

Junge Handschrift mit Weitblick

Szedonjas klare Vision: Patisserie als eigenständige Küche mit erzählerischer Kraft. „Der Gast soll nicht nur satt, sondern begeistert sein – auch beim Dessert.“ Seine Kreationen leben von technischer Brillanz und mutigen Geschmackskombinationen. Und seine dreifache Auszeichnung im Jahr 2025 macht ihn zu einer der spannendsten Stimmen der neuen Generation.

Zur Person: Jakob Szedonja

Geboren 2001 in Wien, Kochausbildung im Hotel Imperial, Spezialisierung auf Patisserie an der Gastgewerbefachschule Judenplatz. Berufserfahrung u. a. bei Tim Raue (Berlin), Verve by Sven (Schweiz), Hotel Sacher. Seit 2024 Chef-Pâtissier im Restaurant Apron in Wien.

Auszeichnungen:

- Pâtissier des Jahres 2025 – Gault&Millau
- Pâtissier des Jahres 2025 – Schlemmer Atlas (Busche Verlag)
- Pâtissier des Jahres 2025 – Rolling Pin

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at