

## PÂTISSIER DES JAHRES IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

### DER RESTAURANTFÜHRER SCHLEMMER ATLAS ZEICHNET KÖLNER ZUM PÂTISSIER DES JAHRES 2022 AUS

Köln, Oktober 2022 – Executive Pastry Chef Fabian Scheithe freut sich, die Auszeichnung zum Pâtissier des Jahres ins Excelsior Hotel Ernst zu bringen.



Die Award-Verleihung fand am Montagabend im Rahmen der Busche Gala in Donaueschingen statt. Hier versammelte sich zum 25. Mal in Folge das Who's who der Branche.

Besonders hervorgehoben wurde Scheithe's Fähigkeit, mit einer persönlichen Handschrift aufzutreten und auf das perfekte Foodpairing zu setzen. Für den gebürtigen Kölner ist die Auszeichnung eine Teamleistung. „Den Award Pâtissier des Jahres 2022 mit zu meinem Team ins Excelsior zu nehmen macht mich stolz und zeigt, dass sich die vielen produktiven Stunden in unserer Pâtisserie lohnen! Der Reiz an meinem Beruf ist, dass ich jeden Tag aufs Neue kreativ sein kann. Mit dieser Aus-

zeichnung können wir zeigen, was in unserem Beruf alles möglich ist“, so Scheithe.

Neben der Auszeichnung zum Pâtissier des Jahres konnte sich das Excelsior Hotel Ernst über zwei weitere Auszeichnungen freuen: Sternekoch Mirko Gaul, der die Leitung des Restaurant taku innehat und Küchenchef Joshua Tepner, der als Küchenchef das Traditionsrestaurant Hanse Stube und alle anderen kulinarischen Bereiche des Hotels leitet, zählen ab sofort beide zu den TOP50 Köchen Deutschlands.



„Ich bin sehr stolz darauf, diese drei Talente in meinem Team zu haben. Sie sind die kreativen Köpfe hinter den Kulissen, die gemeinsam mit ihren Teams täglich mit Leidenschaft und innovativen Ideen daran arbeiten, dass unsere Restaurants zur deutschen Spitzengastronomie zählen“, freut sich Georg Plesser, Geschäftsführender Direktor des Hauses.

---

### **Über Fabian Scheithe**

Bereits mit 16 Jahren hat der gebürtige Kölner die Liebe zur Pâtisserie entdeckt. Seine Ausbildung machte Scheithe in einem der traditionsreichsten Kölner Cafés. Danach folgte eine kulinarische Reise in die Ferne. Von renommierten Hotels in Österreich und der Schweiz über das legendäre „The Lanesborough“ in England zog es ihn bis auf Kreuzfahrtschiffe um die Welt. Seit 2016 teilt er alles, was er auf dieser Reise gelernt hat, wieder mit seiner Heimatstadt – im Excelsior Hotel Ernst. Scheithe ist zuständig für sämtliche Süßspeisen im Hotel und in den beiden Restaurants „taku“ und „Hanse Stube“. Im Wintergarten, dem Wohnzimmer des Kölner Traditionshauses, lassen sich seine Kreationen täglich in Form von Törtchen oder eines ausgiebigen „Afternoon Tea“ genießen.

---

### **Über das Excelsior Hotel Ernst:**

Seit 1863 in Familienbesitz, verbindet das Excelsior Hotel Ernst Tradition und Innovation in einer einzigartigen Symbiose. Als einziges Mitglied der Leading Hotels of the World in Köln bietet es mit seinen 136 Zimmern und Suiten luxuriösen Wohnkomfort und den höchsten Servicestandard der Stadt. Das Excelsior Hotel Ernst befindet sich im Zentrum von Köln direkt gegenüber dem Kölner Dom. Alle Sehenswürdigkeiten, die Kölner Altstadt und der Rhein sind fußläufig zu erreichen und nur wenige Gehminuten entfernt.

Weitere Informationen [www.excelsiorhotelernst.com](http://www.excelsiorhotelernst.com)

Ihre Ansprechpartnerin:

**Britta Funke, Leitung PR & Marketing**

Tel.: 0221 270 3157, E-Mail: [Britta.funke@excelsior-hotel-ernst.de](mailto:Britta.funke@excelsior-hotel-ernst.de)  
EXCELSIOR HOTEL ERNST AG, Trankgasse 1-5 / Domplatz, 50667 Köln