**Hilton International Vienna-Nachwuchskoch Philipp Wohlfahrt gewinnt mit „Honig & Gin“ 19. Schöller Eisdessert-Wettbewerb**

*Wien, den 9. August 2018* **Der Hilton International Vienna-Nachwuchskoch Philipp Wohlfahrt gewinnt den 19. Schöller Eisdessert-Wettbewerb. Wohlfahrt überzeugte die prominente Jury mit seiner Kreation „honig & gin“, einer kunstvollen Komposition aus Schöller Vanille Eis, Stadtpark Honig, Wien Gin, einem Baiser-Bienenhaus und Sommerfrüchten. Elvis Fischer vom Le Meridien Vienna und Daniel Pader Barosch vom Restaurant Summerstage belegten die Plätze Zwei und Drei.**

Ein Eisdessert ist so viel mehr als nur eine Kugel Eis mit Schlag. Das zeigten in diesem Jahr wieder die fünf Finalisten beim 19. Schöller Eisdessert-Wettbewerb. Erst kürzlich tischten die talentierten Nachwuchsköche und -Patissiers in der Wiener Summerstage eindrucksvoll auf:

* **Daniel Pader Barosch vom Restaurant Summerstage** präsentierte „Thai Surprise“, ein Hörnchen aus Kokoswasser und Isomalt, gefüllt mit Schöller Erdbeereis, das auf einer Kokoscreme mit Mangos serviert wurde. Dazu Thai Sticky Reis mit Haselnuss-, Zitrone-, Erdbeer- und Joghurteis von Schöller.
* **Johannes Schmid vom Hilton Vienna Danube** ging mit einem „Sachertorten Joghurt-Marillen Traum“, einem Arrangement aus Schöller Schoko- und Joghurteis, Sachertorte, einem Marillen Röster und Pistazienhippe, ins Rennen.
* **Elvis Fischer aus dem Le Meridien Vienna** nannte seine Kreation „Summer“: Schöller Bananeneis mit gebackener Schokolade und gefrorenem Schlagobers dazu Zitroneneis, Melone, Minze, Joghurteis, Lavendel und Citrus.
* **Zoe Kaspar von der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus und Wirtschaft, Wien 13 (Berghaidengasse)** hatte sich einen „geeisten Erdbeer-Zitronen Macaron“ ausgedacht. Ein Macaron mit Erdbeergelee mit geschichtetem Eis von Schöller, Erdbeergel, Vanille-Zitronen Creme, Baiser, Walderdbeeren und einem Bouquet aus Blumen und Kräutern.
* **Philipp Wohlfahrt vom Hilton International Wien** überzeugte mit „honig & gin“: Schöller Vanille Eis, bio Stadtpark Honig, Wien Gin, einem Meringue Bienenhaus und Sommerfrüchten.

„Jedes Dessert ein Kunstwerk, das zeigt, wie eindrucksvoll Eis serviert werden kann“, freute sich Eva Nikendei, Marketing-Managerin von Froneri Austria über die Leistungen der gastronomischen Talente.

**Prominente Jury kürte beste Eisdessert-Kreationen**

Bewertet wurden die Eisdessert-Kreationen von einer Prominenten Jury. Szenegastronom Ossi Schellmann begrüßte dazu unter anderem Autorin und Schauspielerin Konstanze Breitebner, Musiker Daniel Serafin, Kabarettistin Andrea Händler, Business-Angel (und Ex-Swatch-Boss) Rudi Semrad mit seinem Enkel Emilian, Top-Winzer Richard Zahel, Star-Koch Wini Brugger, „Dancer against Cancer“-Schirmherrin Yvonne Rueff und Designerin Brigitte Just.

Bewertet wurde in den Kategorien „Kreativität/Innovation“, „Optik/Präsentation“ und „Geschmack“. „Keine leichte Entscheidung, bei dem starken Teilnehmerfeld“, wie Ossi Schellmann gestand. Belohnt wurde die Leistung des Nachwuchskochs Philipp Wohlfahrt vom Hilton International Vienna mit einem „Süßen Scheck“ über 600 Euro. „Ein tolles Zeichen der Wertschätzung für meine Arbeit“, bedankte sich der Gewinner bei den Veranstaltern.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Bildtexte:

**Pressebild 1:** Philipp Wohlfahrt, der Sieger des 19. Schöller Eisdessert Wettbewerbs, begeisterte mit seiner "Honig & Gin"-Eiskreation die Jury-Mitglieder Doretta Carter (li) und Yvonne Rueff (re).

**Pressebild 2:** Auch Andrea Händler, Constanze Breitebner und Ossi Schellmann (v. li) genossen die köstlichen Eiskreationen.

**Bildnachweis alle:** Schöller / Abdruck honorarfrei!

**Ihr Pressekontakt:**

FRONERI Austria GmbH

Mag. Alexandra Picker-Rußwurm c/o PICKER PR - talk about taste, Otto-Pflanzl-Straße 14, 5020 Salzburg,

Tel: +43 662 841187, office@picker-pr.at