

MEDIEN INFORMATION

David Mahn ist Pâtissier des Jahres 2018

Bereits seit fünf Jahren verzaubert der 30-jährige David Mahn als Chefpâtissier im 2-Sterne Restaurant „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ Feinschmecker mit malerischen, süßen Kreationen. Mit seinen farbenfrohen und raffinierten Desserts überzeugte er die Jury des Schlemmer Atlas und gewann den Titel zum „Pâtissier des Jahres 2018“. Im Rahmen der 20. BUSCHE Gala am 16. Oktober 2017 nahm er die Auszeichnung in München entgegen.

David Mahns farbenfrohe Desserts haben schon so manche Jury und viele Gäste entzückt. Er selbst schwärmt für Schokolade, verwendet jedoch auch gerne Gemüse. „Es gehört viel Erfahrung und auch ein wenig Mut dazu, diese für ein Dessert eigentlich untypischen Produkte so zu verarbeiten, dass der letzte Gang im Menü für den Gast ein kulinarisches Highlight wird“, so David Mahn. Der gebürtige Thüringer nahm die Auszeichnung des BUSCHE Verlags mit Stolz entgegen. Der Schlemmer Atlas gilt als verlässlicher Führer durch die Gastronomielandschaft und präsentiert mit der aktuellen Ausgabe die 44. Auflage. Von ambitionierter bis zur besten Küche aus Deutschland, Österreich und Südtirol findet der Leser in gewohnter journalistischer Aufbereitung über 3.000 bewertete Restaurants.

David Mahn, hat sowohl eine Kochlehre in seiner ursprünglichen Heimat als auch eine Ausbildung zum Konditor in der renommierten „Traube Tonbach“ in Baiersbronn absolviert. Als „Demi Chef de Partie“ arbeitete er anschließend im Restaurant „Schwarzwaldstube“, wo er seine ersten Erfahrungen als Pâtissier in einer Gourmetküche sammelte. 2009 verabschiedete sich der für seine phantasievollen Dessertkreationen bekannte Pâtissier von seiner Heimat Deutschland und zog nach Portugal. Zwei Jahre verbrachte Mahn als „Chef de Partie Pâtisserie“ im einzigen 2-Sterne Restaurant Portugals, der „Vila Joya“. Seit 2012 verwöhnt er unter der Leitung von Küchenchef Peter Hagen-Wiest die Gäste im „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“. Das mit zwei Michelin Sternen und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant befindet sich im 4-Sterne Superior Hotel Bell Rock des Europa-Park und besticht die Gäste mit edlem Ambiente, exklusiver Atmosphäre und exzellenter Küche.

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

Weitere Informationen unter www.ammolite-restaurant.de

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100

Telefax +49 7822 77-14105

presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust

www.europapark.de/presse