



Sacher Chef Pâtissière gewinnt bei „Das große Backen – Die Profis“

Die Chef Pâtissière aus dem Hotel Sacher Wien konnte gemeinsam mit ihrem Team-Partner Staffel vier von „Das große Backen – Die Profis“ für sich entscheiden. Natalie Stebbing und Michael Klein haben sich mit ihren außergewöhnlichen Kreationen bis ganz nach oben gekämpft und die Jury der TV-Show in SAT.1 mit fantastischen Desserts verzaubert.

Im Rennen gegen die Zeit und fünf weitere Teams mussten sich Natalie Stebbing, Chef Pâtissière aus dem Hotel Sacher Wien, und ihr Team-Partner Michael Klein, Woche für Woche den anspruchsvollen Aufgaben der SAT.1 Jury von „Das große Backen – Die Profis“ stellen – von ausgefallener Zuckerkunst bis zu meterhohen Schaustücken aus Schokolade. Preis für die harte und oft nervenaufreibende Arbeit ist der heiß begehrte Goldene Cupcake. „Die Show war eine einmalige Erfahrung für mich. Wir haben nicht nur neue Kolleg:innen bei den Dreharbeiten kennengelernt, sondern neue Freund:innen, die für alle mitgefiebert und mitgelitten haben. Jedes Team war unfassbar stark und hätte den Sieg verdient gehabt“, beschreibt Natalie Stebbing ihre Teilnahme beim Backwettbewerb und ergänzt: „Das Finale war mein absolutes Highlight. 100 Teilchen in nur dreieinhalb Stunden war eine große Herausforderung und für unser letztes Schaustück haben wir wieder eine gewagte Statik gewählt – aber als alles gehalten hat, waren wir am Ende natürlich umso stolzer“, freut sich Natalie Stebbing über den Sieg.

Kunstvolle Desserts im Sacher

Süße Mehlspeisen, von österreichischen Köstlichkeiten bis zu extravaganen Desserts, haben im Sacher eine lange Tradition. Seit 1832 wird die Original Sacher-Torte per Hand gebacken und in die ganze Welt verschickt. Als Chef Pâtissière ist Natalie Stebbing für sämtliche süßen Wünsche der Gäste im Hotel und in den Restaurants in Wien verantwortlich. „Um bei einem solchen Wettbewerb mitzumachen braucht es nicht nur Talent, sondern auch Mut, Motivation und Ehrgeiz. Es freut uns außerordentlich, so talentierte und engagierte Mitarbeiter:innen wie Natalie in unserem Team zu haben. Wir sind sehr stolz auf sie“, erklärt Andreas Keese, Direktor des Hotel Sacher Wien.

Nach ihrem sensationellen Auftritt bei „Das große Backen – Die Profis“ geht es für Natalie Stebbing wieder zurück in die Patisserie im Hotel Sacher Wien: „Wir sind ein eingespieltes Team und haben immer wieder die Möglichkeit, unsere kreativen Ideen umzusetzen und unsere Gäste damit zu verzaubern. Das macht die Arbeit im Sacher für mich aus.“

Bildmaterial:

Copyright: SAT.1/Claudius Pflug



Über Sacher

Luxus, kulinarischer Genuss und gelebte Familientradition: Sacher zählt mit seinen beiden Hotels in Wien und Salzburg, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg, Graz und Innsbruck sowie der einzigartigen Original Sacher-Torte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt und gehört den „Leading Hotels of the World“ an. 1876 eröffnete Eduard Sacher das erste Luxushaus in Wien, welches sich in den letzten eineinhalb Jahrhunderten zu jenem Qualitätsunternehmen entwickelte, das Sacher heute ist. Unter der liebevollen Obhut von Alexandra Winkler und ihrem Bruder Georg Gürtler, begeistern die Sacher Hotels heute tagtäglich Besucher aus aller Welt; gepflegte Tradition, kombiniert mit einer stetigen, behutsamen Modernisierung, sorgen für einzigartige Sacher Momente.

Rückfragehinweis:

Sacher Communications

communications@sacher.com | Tel.: +43 1 51456 1276

www.sacher.com | www.facebook.com/sacherhotels | www.facebook.com/originalsachertorte | [@sacherhotels](https://www.instagram.com/sacherhotels)