



ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

PRESSEINFORMATION

„Face to Face with Koch des Jahres“ - Der internationale Kochwettbewerb wirbelt durch den Westen

Köln/Freiburg, 20. März 2013

**Der Wettbewerb „Koch des Jahres“ feiert seine Live-Premiere in Köln!
Am 15. April wird ein Vorfinale zum ersten Mal direkt vor den Augen des Publikums ausgetragen. Acht Profi-Köche haben sich in der schriftlichen Vorauswahl qualifiziert und werden im E50 | Gourmet Loft der Enólogos AG gegeneinander antreten. Wer die kompetente Starjury mit seinem 3-Gang-Menü überzeugen kann, darf beim Finale auf der Anuga antreten. Dort winken neben Ruhm und Anerkennung Preisgelder in Höhe von 26.000€.**

86 Köche aus dem gesamten D-A-CH-Gebiet und Südtirol haben Ihre Bewerbungen eingeschickt und sich der Herausforderung gestellt. Unter den eingegangenen Menüs wählte die technische Jury acht Teilnehmer, die nun in Köln-Frechen ihr Können in der Praxis beweisen müssen.

Die Vorgaben: Drei Gänge für 6 Personen in fünf Stunden und mit einem Wareneinsatz von 16€ pro Person zuzubereiten. „In Köln erwarten wir einen besonders spannenden Wettkampf“ so Managerin Nuria Roig, „das Niveau der eingegangenen Bewerbungen hat stark angezogen. Das freut uns umso mehr, da Köln der Ursprungsort unseres Wettbewerbs ist.“

Unter dem Vorsitz des „Koch des Jahres“-Präsidenten Dieter Müller werden zwölf Spitzenköche über die beiden Sieger beim westdeutschen Vorfinale entscheiden. Zur Jury des Wettbewerbs gehören Miguel Contreras, Sebastian Frank, Jörg Leroy, Georg Maushagen, Dieter Müller, Dirk Rogge, Erhard Schäfer, Claudia Schröter, Bernd Stollenwerk, Claudio Urru, Christopher Wilbrand sowie der renommierte Gastrokritiker Thomas Platt. Die Identität der Teilnehmer bleibt für die Jury bis nach der Verkostung geheim. Beurteilt wird nur anhand der Ergebnisse auf den Tellern, die mit einer Nummer verse-





ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

hen präsentiert werden.

Für die Zuschauer lüftet sich das Geheimnis schon früher. Unter dem Motto „Face to Face with Koch des Jahres“ können sie den Wettbewerb im E50 | Gourmet Loft der Enólogos AG in seiner heißen Phase live verfolgen und beim Zubereiten und Anrichten der Menüs mitfiebern. Alle Gerichte werden in einer Menüausstellung präsentiert.

Bis zur Bekanntgabe der Gewinner bietet das Fachsymposium inmitten einer Messe mit kulinarischen Köstlichkeiten ein buntes Rahmenprogramm. In mitreißenden Kochshows stellen internationale Spitzenköche aktuelle Trends und Techniken ihres Faches vor. Vor der Preisverleihung werden die Teilnehmer, Assistenten und ihre Menüs vorgestellt. Gemeinsam mit den Juroren gewähren sie dem Publikum Einblick hinter die Kulissen des Wettbewerbs und lassen ihre persönlichen Eindrücke Revue passieren.

Den Höhepunkt des Abends bildet die feierliche Siegerehrung. Die drei Sonderpreise werden verliehen – der Royal Meat-Preis für das beste Hauptgericht, der Duckstein-Preis für das Gericht, das am besten mit Bier harmonisiert, sowie der Fairnesspreis „Spirit of the Competition“ by Unilever. Im Anschluss werden die beiden Gewinner des Kölner Vorfinals verkündet, die erneut am 7. Oktober beim Finale auf der Anuga in Köln um den Titel „Koch des Jahres“ wetteifern. Die Sieger werden in einer spritzigen Küchenparty gefeiert, bei der sich ein spannungsreicher Tag in ein feuriges spanisches Fest verwandelt.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Kontakt:

Grupo Caterdata S. L. - Pressestelle “Koch des Jahres”

Carola Haug

Ludwigstr. 22

D-79104 Freiburg

+49 (0) 761 20 89 890

chaug@kochdesjahres.de

Weitere Informationen unter www.kochdesjahres.de.

