



ANUGA KOCH DES JAHRES DER WETTBEWERB

PRESSEINFORMATION

Countdown zum Koch des Jahres

Acht Spitzenköche stehen in den Startlöchern zum Finale

Freiburg/ Köln, 07.08.2013

Stuttgart, Salzburg, Köln und Hamburg – in vier verschiedenen Städten war der internationale Wettbewerb „Koch des Jahres“ auf der Suche nach den talentiertesten Anwärtern auf den Titel. Nach spannenden Koch- wettkämpfen auf Spitzenniveau wurden die jeweils zwei Besten jedes Vor- finales auserkoren, am 7.Oktober beim Finale auf der Anuga um den Titel anzutreten. Robert Rädcl, Philipp Kovacs, Tobias Wussler, Fabio Winkel- hofer, Sascha Lenz, Christian Sturm-Willms, Enrico Back oder Christian Singer – wer wird Koch des Jahres 2013?

Den Sommer über kommen die acht Finalisten ganz schön ins Schwitzen. Für das große Finale auf der Anuga 2013 heißt es ein neues Menü auf persönlicher Höchstleistung zu komponieren, das bis ins kleinste Details ausgearbeitet ist. Produkte, Aromen, Zubereitungstechniken und Kombinationen, alles muss stimmig und doch innovativ und einzigartig sein. Schließlich gilt es, den Titel „Koch des Jahres 2013“, Preisgelder in Höhe von 26.000€ und einen festen Platz auf dem Kocholymp zu erlangen.

Am großen Tag ist letztendlich das Geschmackserlebnis der sternebesetzten Jury aus internationalen Köchinnen und Köchen entscheidend. Koch des Jahres-Präsident Dieter Müller sorgt zusammen mit Thomas Bühner, Miguel Contreras, Jordi Cruz, Sebastian Frank, Lea Linster, Dirk Luther, Georg Maus- hagen, Dirk Rogge, Douce Steiner, Christopher Wilbrand und Otto Wimmer für die Wahl des Siegers.

Seit dem letzten Vorfinale in Hamburg ist die Runde der Finalisten komplett. Im Heilbronner Unilever Chefmanship Centre hatten sich gleich zwei Köche aus Baden-Württemberg qualifiziert: Robert Rädcl, Küchenchef des Gour- metrestaurants „oben“ im Landgut Lingental bei Heidelberg und Philipp Ko- vacs, Küchenchef des Fellbacher Restaurants Goldberg.

Als zweites Vorfinale wurde die Premiere in Österreich gefeiert. In den renom-





ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

mierten Tourismusschulen Salzburg-Klesheim lösten zwei weitere Profiköche ihr Finalticket. Der gebürtige Schwarzwälder Tobias Wussler, der seit Jahren in Österreich arbeitet, ist Sous Chef im Landhaus Bacher in der Wachau. Mit einem Heimsieg folgte ihm Fabio Winkelhofer ins Finale, der ebenfalls Sous Chef eines Haubenlokals ist – des Salzburger Restaurant Pfefferschiff.

Der erste Live-Wettbewerb in der Geschichte des Koch des Jahres war das Vorfinale in Köln. Im „E50 | The Gourmet Loft“ der Enólogos AG stachen zwei Teilnehmer mit einer überragenden kulinarischen Performance heraus: Der Culinary Advisor Sascha Lenz aus Nürnberg und Christian Sturm-Willms, Sous Chef im Yu Sushi Restaurant im Bonner Kameha Grand.

Dem letzten Aufruf zum Finale folgten Köche aus dem gesamten D-A-CH Gebiet ins Hamburger Unilever-Haus. Dort wurden schließlich die zwei letzten Finaltickets an Enrico Back, Sous Chef des Gourmetrestaurants „Friedrich Franz“ in Heiligendamm und Christian Singer, Küchenchef des Berliner Restaurant Tim Raue, vergeben.

Ihrem persönlichen Favoriten können die Besucher der Anuga in Messehalle 7 die Daumen drücken und das Finale in den Showküchen der Culinary Stage live mitverfolgen. Nach dem Wettbewerb kommen noch einmal alle Protagonisten des großen Tages auf der Bühne zu Wort, bevor die Preisverleihung mit der feierlichen Bekanntgabe des Koch des Jahres 2013 ihren Höhepunkt erreicht.

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

