



# **ANUGA KOCH DES JAHRES**

**DER WETTBEWERB**

**FINALE**  
**KOCH DES JAHRES 2012-13**

**ANUGA, KÖLN**  
**MESSEHALLE 7**  
**7.OKTOBER 2013**

## WER WIRD KOCH DES JAHRES 2013?

Stuttgart, Salzburg, Köln und Hamburg – in vier verschiedenen Städten waren wir in der zweiten Auflage des Wettbewerbs auf der Suche nach dem nächsten Koch des Jahres. Nach spannenden Kochwettkämpfen auf Spitzenniveau wurden die jeweils zwei besten jedes Vorfinals auserkoren, beim Finale auf der Anuga um den Titel anzutreten. Robert Rädel, Philipp Kovacs, Tobias Wussler, Fabio Winkelhofer, Sascha Lenz, Christian Sturm-Willms, Enrico Back oder Christian Singer – wer wird **Koch des Jahres 2013**?



### **Robert Rädel (1982)**

Landgut Lingental, Leimen-Lingental: Küchenchef

### **Philipp Kovacs (1982)**

Restaurant Goldberg, Fellbach: Küchenchef

### **Tobias Wussler (1988)**

Landhaus Bacher, Mautern/Wachau: Sous Chef

### **Fabio Winkelhofer (1984)**

Restaurant Pfefferschiff, Salzburg: Sous Chef

### **Sascha Lenz (1975)**

Nürnberg: Culinary Advisor

### **Christian Sturm-Willms (1987)**

Yu Sushi Restaurant/ Kameha Grand, Bonn: Junior Sous Chef

### **Enrico Back (1985)**

Gourmetrestaurant „Friedrich Franz“, Heiligendamm: Sous Chef

### **Christian Singer (1985)**

Restaurant Tim Raue, Berlin: Küchenchef



## DIE JURY

Unser Ziel ist es, die aufstrebenden Sterne am Kochhimmel zu finden und zu fördern. Es ist uns eine besondere Ehre, dabei die Unterstützung der renommiertesten Köche zu erfahren, die sich ehrenamtlich für unsere Jury engagieren: Unter dem Vorsitz des Präsidenten **Dieter Müller** wählen **Thomas Bühner, Miguel Contreras, Jordi Cruz, Sebastian Frank, Lea Linster, Dirk Luther, Georg Maushagen, Dirk Rogge, Douce Steiner, Christopher Wilbrand** und **Otto Wimmer** den Koch des Jahres 2013.



## WAS IST KOCH DES JAHRES?

Koch des Jahres ist der transparente Wettbewerb für Profiköche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Das Finale findet auf der Anuga statt. Dort winken den Finalisten Preisgelder in Höhe von 26.000€ sowie verschiedene Sonderpreise, welche die Partner des Wettbewerbs ausschreiben. Anerkennung im Fachkreis und mediale Aufmerksamkeit sind im Rahmen der größten Food- und Beveragemesse der Welt garantiert. Im Oktober 2011 ging der Titel an Sebastian Frank, der einen Monat später seinen ersten Michelin-Stern erhielt.

## STELLE DICH DER HERAUSFORDERUNG!

Im Frühjahr 2014 beginnt die dritte Auflage!

Bewerbungen für ein Vorfinale deiner Wahl werden ab sofort entgegengenommen. Überzeuge uns mit Deinem originellen Drei-Gang-Menü für sechs Personen mit einem maximalen Wareneinsatz von 16 € pro Person. Sende uns Deinen Menüvorschlag zusammen mit Deinen Rezepten, der Preiskalkulation und den Fotos zu. Die Rezepte sollten ein ausgewogenes Menü umfassen und Informationen über Verfahren, Zutaten und Kosten für sämtliche Gänge enthalten. Eine Vorlage und weitere Information findest Du unter [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)



# PROGRAMM

**Finale Koch des Jahres 2013**  
**07. Oktober 2013, Anuga (Köln)**

---

**10:00 – 16:20 Uhr**

## **Finale von Koch des Jahres**

In einer Kochshow auf der Culinary Stage wird der Wettbewerb live und vor den Augen der Messebesucher ausgetragen

---

**13:00 - 16:20 Uhr**

## **Menüausstellung**

Alle 25 Minuten wird das Menü eines Finalisten präsentiert

---

**16:30 - 17:00 Uhr**

## **Fragerunde mit den Finalisten**

Im Dialog mit den Messebesuchern stellen sich die acht Anwärter auf den Titel Koch des Jahres vor

---

**17:00 - 17:30 Uhr**

## **Das Urteil der Jury**

Die Juroren Thomas Bühner, Miguel Contreras, Jordi Cruz, Sebastian Frank, Lea Linster, Dirk Luther, Georg Maushagen, Dieter Müller, Dirk Rogge, Douce Steiner, Christopher Wilbrand und Otto Wimmer teilen ihre Eindrücke mit dem Publikum

---

**17:30 - 18.30 Uhr**

## **and the winner is...**

Feierliche Preisverleihung und Bekanntgabe des **Koch des Jahres 2013**

Präsentiert wird das Programm von unseren Moderatoren **Martina Kömpel, Miguel Contreras** und **Dirk Rogge**.

Tickets erhältlich unter [www.anuga.de](http://www.anuga.de)



Ron  
*Zacapa*  
Centenario



Inspiration. Tag für Tag.



OLIVENÖLE AUS  
SPANIEN



Traditionsmarke der Profis

*fusion Chef*<sup>TM</sup>  
by Julabo

B A S I C  
*textur*

*Wir leben Hygiene*  
**DR. SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE

Druck: [www.druckerei-becker.eu](http://www.druckerei-becker.eu)



Kompetenz in Küchentechnik



Architecture Aromatique



PREMIUM  
FOOD & WINE  
FROM SPAIN



Royal Meat



100% coffea arabica



Vorsprung durch Kompetenz

Anuga Kölnmesse GmbH  
Halle 7 (Eingang Nord)  
Messeplatz 1  
50679 Köln

Grupo Caterdata S.L.  
Koch des Jahres  
Ludwigstr. 22  
D-79104 Freiburg i. Br.  
+49 (0)761/ 20 89 890  
[info@kochdesjahres.de](mailto:info@kochdesjahres.de)