



ANUGA KOCH DES JAHRES DER WETTBEWERB

PRESSEINFORMATION

**Christian Sturm-Willms ist Koch des Jahres 2013
Die internationale Fachjury wählt auf der Anuga den neuen Stern am
Kochhimmel**

Köln, 7. Oktober 2013

Christian Sturm-Willms, Küchenchef des Yu Sushi Restaurant (Kameha Grand) in Bonn, ging am 7. Oktober als Sieger des internationalen Wettbewerbs Koch des Jahres auf der größten Food- und Beveragemesse der Welt, der Anuga in Köln, hervor. Die internationale Fachjury unter Kochlegende Dieter Müller wählte Christian Singer, Küchenchef des Berliner Restaurant Tim Raue, auf den zweiten Platz. Der dritte Platz ging an Enrico Back, Sous Chef im Gourmetrestaurant „Friedrich Franz“ in Heiligendamm. Die Sieger erhielten Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro.

Für Christian Sturm-Willms ist ein großer Traum im Erfüllung gegangen. Nach 5 Stunden konzentriertem Kochen auf Spitzenniveau in einer stark aufgestellten Endrunde hat er sich mit dem Titel „Koch des Jahres 2013“ einen festen Platz in der Fachbranche erarbeitet. Zum Finale waren die besten acht Köche aus allen vier Vorfinalen angetreten. Ein verdienter Sieg angesichts der stark aufgestellten Konkurrenz und der Fairness des Wettbewerbs: Die 3-Gang Menüs sowie die Tapas vorab wurden zur Bewertung mit einer Nummer versehen der Jury präsentiert, die fachlich höchst versierte Köche vereinte.

Unter dem Vorsitz des Koch des Jahres-Präsidenten Dieter Müller beurteilten Thomas Bühner, Miguel Contreras, der Gewinner der ersten Auflage Sebastian Frank, Léa Linster, Dirk Luther, Georg Maushagen, Dirk Rogge, Erhard Schäfer, Christopher Wilbrand und Otto Wimmer die Kreationen der Finalisten.

Das Siegermenü von Christian Sturm-Willms bestand aus Olivenöl, Snowcrab & Bonito als Tapa, Königsmakrele und Ponzu in der Vorspeise, gefolgt von Reh und Ingwer-Teriyaki-Jus und einem Dessert aus Quitte und Schafsjoghurt. Der zweitplatzierte Christian Singer kreierte ein Menü aus Dorade Sashimi und Olivenöl als Tapa, gefolgt von Kaisergranat und Som-Tam-O, einem Hauptgang aus Reh und Kürbis und als Dessert Sesam und gesalzene Karamell. Enrico Back, der den dritten Platz erlangte, präsentierte als Tapa Schweinebauch und Sardine, in der Vorspeise Gänseleber und Ingwer, einen Hauptgang





ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

aus Reh und Petersilienwurzel und Nougat und Passionsfrucht zum Dessert. Für das beste Tapas-Rezept mit Olivenölen aus Spanien wurde Fabio Winkelhofer, Sous Chef des Salzburger Restaurant Pfefferschiff, ausgezeichnet. Darüber hinaus wurden herausragende Leistungen in wichtigen Einzelaspekten honoriert:

Der Preis „Spirit of the Competition“ by Unilever für herausragende Fairness und Wettbewerbsfähigkeit ging an den Sous Chef des Landhaus Bacher in der Wachau, Tobias Wussler. Den Innovationspreis von Jobeline konnte sich der neue Koch des Jahres, Christian Sturm-Willms, für seine besondere technische Raffinesse sichern. Mit dem Dr. Schnell-Preis für hygienisches Kochen auf Spitzenniveau wurde der zweitplatzierte Christian Singer ausgezeichnet. Der Duckstein-Preis für das Gericht, das am besten mit Bier harmoniert, wurde ebenfalls an Tobias Wussler verliehen. Auch mit dem Sonderpreis für das beste Sous-Vide-Rezept by Fusionchef wurde Christian Singer honoriert.

Einen unvergesslicher Tag besiegelte am Abend die Ron Zacapa Night. Mit Leckereien von Spitzenköchen wie Thomas Bühner, der ein 9-Gang Menü rund um Olivenöle aus Spanien zubereitete, oder „Koch des Jahres 2011“, Sebastian Frank, und feinen Getränken wurden alle Finalisten bis in die Nacht hinein gebührend gefeiert.

Kontakt:

Pressestelle “Koch des Jahres”

Carola Haug:

chaug@kochdesjahres.de

Tel: 0176-35418028

Weitere Informationen unter www.kochdesjahres.de.

