



ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

PRESSEINFORMATION

Hamburg im Kochfieber

Der internationale Wettbewerb "Koch des Jahres" komplettiert in der Hafencity die Finalrunde 2013

Hamburg, 10. Juni 2013

Am 10. Juni wurde das letzte Vorfinales des internationalen Wettbewerbs "Koch des Jahres" im Hamburger Unilever-Haus ausgetragen. Unter den Augen des gebannten Publikums vollführten acht Kochkünstler eine kulinarische Live-Performance und präsentierten der Fachjury Menükreationen der Spitzenklasse. Am Ende gingen Enrico Back und Christian Singer als Sieger hervor. Für das norddeutsche Vorfinales hatten sich 112 Köche beworben.

Ganz großes Kino im Hamburger Hafen: Acht Profiköche traten zum Vorfinales an, um sich einen der beiden letzten Plätze für das Finale auf der Anuga zu sichern. Der Titel "Koch des Jahres" lockte die besten Köche Deutschlands, Österreichs, der Schweiz und Südtirols in die Hafencity. Die Fachjury hatte es bei einer sehr starken Truppe nicht leicht, eine Entscheidung zu fällen. Als Juroren waren die Spitzenköchinnen und -köche Thomas Bühner, Daniel Chávez, Miguel Contreras, Sebastian Frank, Sarah Henke, Jens Rittmeyer, Dirk Rogge, Christian Scharrer, Anna Sgroi, Heinz Otto Wehmann und Otto Wimmer angereist.

Nach einer spannenden Menüverkostung standen die glücklichen Sieger fest. Sie treffen am 7. Oktober beim Finale auf der Anuga auf die Gewinner aus Stuttgart, Salzburg und Köln. Enrico Back, Sous Chef aus dem Gourmetrestaurant "Friedrich Franz" in Heiligendamm konnte mit einer kulinarischen Meisterleistung den Sieg für sich entscheiden. Er präsentierte ein Menü aus Eismeerforelle, Avocado und Spargel in der Vorspeise, Bresse Taube, Sellerie und Aprikose im Hauptgang und Erdbeere, Cookies & Cream und Koriander als Dessert.

Auch der zweitplatzierte Christian Singer, Küchenchef des Restaurant Tim Raue in Berlin darf sich über seine starke Leistung freuen. Er überzeugte





ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

die Fachjury mit einer Vorspeise aus Hummer, Karotte und Passionsfrucht gefolgt von geschmortem Kalbskamm und Innereien Dim Sum sowie Gian-dujaschokolade mit Blutorangentapioka.

Der Royal Meat-Preis für das beste Hauptgericht wurde an Marco D'Andrea, Chef Pâtissier aus dem KHH Süllberg verliehen. Über den Duckstein-Preis für das Gericht, das am besten mit Bier harmoniert, darf sich Benjamin Peifer, Küchenchef des Restaurant Urgestein in Neustadt an der Weinstraße freuen. Der Fairnesspreis "Spirit of the Competition" by Unilever für herausragende Fairness und Teamfähigkeit während des Wettbewerbs ging an Küchenchef Stefan Eder aus dem Wohlfühlhotel Eder im österreichischen St. Kathrein am Offenegg.

Die Veranstaltung unter dem Motto "Face to Face with Koch des Jahres" zog bei bestem sommerlichen Wetter im Laufe des Tages rund 400 Besucher an. Im Rahmen der Standmesse präsentierten die Spitzenköche Patrick Lorenz, Alexander Krob, Martin Schumann und "Koch des Jahres" 2011 Sebastian Frank ihr Können auf der Bühne. Nach der feierlichen Preisverleihung verlagerte sich die Veranstaltung nach draußen. Mit Blick auf die vor Anker liegende Queen Mary 2 bildete die Ron Zacapa Night auf der Terrasse die ideale Kulisse, um die Gewinner gebührend zu feiern. Ein exklusives Abenddinner unterstützt von allen Partnern des Wettbewerbs vollendete als kulinarische Untermalung eine lange und fröhliche Nacht.

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.

