



ANUGA KOCH DES JAHRES DER WETTBEWERB

PRESSEINFORMATION

Letzte Station – Hamburg!
**Der internationale Wettbewerb „Koch des Jahres“ sucht
die Kochtalente des Nordens**

Hamburg/Freiburg, 16. Mai 2013

Die Suche nach den Besten führt den internationalen Wettbewerb „Koch des Jahres“ am 10. Juni in den hohen Norden. Im Unilever-Haus direkt am Hamburger Hafen haben acht Kandidaten die Chance, sich einen der beiden letzten Plätze für das Finale zu ergattern. Im spannenden Live-Wettkampf gilt es, die sternebesetzte Fachjury mit kulinarischen Kompositionen der Spitzenklasse zu beeindrucken. Auf der Anuga in Köln erwarten die beiden Gewinner neben der Aussicht auf den heißbegehrten Titel Preisgelder in Höhe von 26.000€.

Nach drei spannenden Vorentscheidungen in Stuttgart, Salzburg und Köln geht die Suche nach den Finalisten in Hamburg in die Endrunde. Diese Gelegenheit wollten sich Kochkünstler aus dem gesamten D-A-CH-Gebiet und Südtirol nicht entgehen lassen und schickten zahlreich Wettbewerbsmenüs ein. Mit 112 Bewerbungen markiert das norddeutsche Vorfinale im Hamburger Unilever-Haus den Höhepunkt der zweiten Auflage des Wettbewerbs. Entsprechend hoch ist das Niveau der acht Kandidaten, die das schriftliche Auswahlverfahren passierten und am 10. Juni mit Leidenschaft und Raffinesse ihre Kochkünste zum Besten geben werden.

Drei Gänge für 6 Personen müssen in fünf Stunden und mit einem Wareneinsatz von 16€ pro Person zubereitet und den Juroren in einer anonymen Verkostung präsentiert werden. Beurteilt wird nur anhand der Resultate auf den Tellern, die mit einer Nummer versehen werden. Über die Gewinner des Vorfinals entscheidet die Fachjury aus den Spitzenköchen Thomas Bühner, Daniel Chávez, Miguel Contreras, Sebastian Frank, Sarah Henke, Jens Rittmeyer, Dirk Rogge, Christian Scharrer, Anna Sgroi, Heinz Otto Wehmann und Otto Wimmer.





ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB

Das kulinarisch interessierte Publikum kann ganz gemäß dem Motto „Face to Face with Koch des Jahres“ in der ersten Reihe am Pass hautnah mitfeiern. Nach Beendigung ihres Durchlaufs werden die Teilnehmer auf der Bühne in Empfang genommen und erläutern ihre Kompositionen, die in einer Menüausstellung präsentiert werden. Darüber hinaus bietet das vielfältige Rahmenprogramm inmitten der Standmesse die Möglichkeit, die Trends und Techniken internationaler Spitzenköche zu erleben.

Mit Spannung wird am Abend die feierliche Preisverleihung erwartet. 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. Als Höhepunkt des Tages werden die beiden Sieger des Hamburger Vorfinals verkündet, die erneut am 7. Oktober beim Finale auf der Anuga in Köln antreten werden. In der exklusiven Ron Zacapa Night werden die Sieger des Vorfinals gefeiert. Mit Blick auf die in See stehende Queen Mary 2 bildet die Terrasse des Unilever-Hauses eine beeindruckende Kulisse für einen besonderen Tag.

Weitere Informationen unter www.kochdesjahres.de.

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

