



# ANUGA KOCH DES JAHRES

## DER WETTBEWERB

### PRESSEINFORMATION

## Live-Spektakel beim “Koch des Jahres” in Köln- Zwei weitere Finalisten stehen fest

Köln-Frechen, 15. April 2013

**Das dritte Vorfinale führte den internationalen Wettbewerb “Koch des Jahres” am 15. April nach Köln-Frechen. Unter den acht Teilnehmern, die ihre Kochkünste live vor den Augen der Zuschauer im E50 | Gourmet Loft präsentierten, gingen Sascha Lenz und Christian Sturm-Willms als Sieger hervor. Insgesamt 86 Profiköche hatten sich um eine Teilnahme am west-deutschen Vorentscheid beworben.**

Im E50 | Gourmet Loft der Enólogos AG in Köln-Frechen traten acht Kochtalente vor dem beeindruckten Publikum gegeneinander an, um sich zwei Plätze für das Finale zu sichern. Die Juroren ermittelten die beiden Sieger in einer „Blindverkostung“ ohne zu erfahren, wer für sie gekocht hatte. Ihre Bewertung beschränkte sich auf Innovation, Präsentation und den Geschmack der präsentierten Gerichte.

Die Jury aus den Spitzenköchen Miguel Contreras, Sebastian Frank, Jörg Leroy, Georg Maushagen, Dirk Rogge, Erhard Schäfer, Claudia Schröter, Bernd Stollenwerk, Claudio Urru, Christopher Wilbrand, Otto Wimmer sowie dem Gastrokritiker Thomas Platt ermittelte schließlich die beiden Sieger:

Über seinen klaren ersten Platz kann sich Sascha Lenz, Küchenchef des Restaurants Keidenzeller Hof in Langenzenn-Keidenzell angesichts der starken Konkurrenz freuen. Als Vorspeise servierte er Forelle, Brunnenkresse und Buchweizen, gefolgt von einem Hauptgang aus Entrecôte, Hummermajo, Belper Knolle, Bisquit und Asche. Für diesen Gang konnte sich Lenz außerdem den Royal-Meat-Preis für das beste Hauptgericht sichern. Als Dessert präsentierte Sascha Lenz eine Komposition aus Popcorn, Kokos, Schokolade, Malzbier und Coca Cola.

Auch das asiatisch geprägte Menü des zweitplatzierten Christian Sturm-Willms, Junior Sous-Chef aus dem Kameha Grand in Bonn, überzeugte die hochkarätige Jury. Er punktete mit gebeiztem Lachs, Gurken-Minz-Gel und gegrillter Mango in der Vorspeise, Entenbrust, grünem Spargel, Avocado und Süßkartoffel im Hauptgang sowie Joghurt-Yuzu-Schnitte und Kiwisorbent als





# ANUGA KOCH DES JAHRES

## DER WETTBEWERB

Dessert.

Über den Duckstein-Preis für das Gericht, das am besten mit Bier harmonisiert, darf sich Johannes Goll aus dem Steigenberger Frankfurter Hof freuen. Der Fairnesspreis "Spirit of the Competition" by Unilever für herausragende Fairness und Teamfähigkeit während des Wettbewerbs wurde an den Küchenchef des Restaurant Urgestein in Neustadt an der Weinstraße, Benjamin Peifer, verliehen.

Die Veranstaltung unter dem Motto "Face to Face with Koch des Jahres" zog im Laufe des Tages über 400 Besucher an. Im Rahmen der Standmesse zeigten die Spitzenköche Patrick Lorenz, Alexander Krob, Martin Schumann und "Koch des Jahres" 2011, Sebastian Frank ihr Können in der Stage-Küche. Nach der feierlichen Preisverleihung ging die Enólogos AG noch einmal in die Vollen und präsentierte als krönenden Abschluss eine Küchenparty der Spitzenklasse.

Mit Sascha Lenz und Christian Sturm-Willms stehen somit zwei weitere Teilnehmer für das große Finale auf der weltgrößten Food & Beveragemesse Anuga am 7. Oktober 2013 fest. Die letzte Vorentscheidung findet im Juni in Hamburg statt. Den Finalisten winken neben dem Titel „Koch des Jahres“ Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro und ein fester Platz auf dem Kocholymp.

**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](http://www.kochdesjahres.de).

