

PRESSEMITTEILUNG

Die Finalisten der #blackforestedition sind gewählt

Achern/Freiburg, 27. April 2015

Beim Wettbewerb Koch des Jahres in Achern konnte ein fantastisches Event hautnah miterlebt werden. Allen Attraktionen voran der spannende Live-Contest, bei dem sich Florian Volke aus dem „Opus V*“ und als Zweitplatzierte Cornelius Speinle des „drei 10 Sinne*“ mit ihren Assistenten gegenüber den anderen sechs Teams beweisen konnten.

73 Bewerbungen sind im Vorfeld bei der Organisation eingegangen. Aus ihnen wurden die acht besten Kandidaten ausgewählt. Mit von der Partie war zum ersten Mal auch ein Sternekoch. Die Teilnehmer hatten die große Chance beim dritten Vorfinale in Achern zu gewinnen und sich für das Finale im Oktober auf der Anuga in Köln zu qualifizieren. In der Scheck-In Kochfabrik heizten die Acht an den hochmodernen Kochinseln ein. Live boten sie den Besuchern ein spannendes Spektakel mit vielen überraschenden Gerichten.

Die acht Tasting-Juroren Dieter Müller, Douce Steiner, Paul Stradner, Jörg Sackmann, Sebastian Zier, Peter Hagen und die ehemaligen Wettbewerbs-Gewinner Sebastian Frank, und Christian Sturm-Willms hatten die schwierige und verantwortungsvolle Aufgabe die kreativen 3-Gang-Menüs anonym zu bewerten. Miguel Contreras, Dirk Rogge und Otto Wimmer bewerteten als technische Juroren die Arbeitsweise, Technik und Organisation der Teams in der Küche. Während der einzigartigen Küchenparty wurde schließlich der Sieger des Wettkampfes gekürt. Florian Volke präsentierte als Vorspeise Erbse, Radieschen und Pomelo. Der Hauptgang begeisterte mit Wolfsbarsch, Brokkoli und Miso und das Dessert aus Rhabarber, Buttermilch und Veilchen überzeugte die Jury endgültig. Der zweitplatzierte Cornelius Speinle servierte zur Vorspeise Radieschen-Sellerie, Avocado-Lachs, Topfen-Amaranth und Pulpo-Taschenkrebs. Pre Sale Lamm mit Aubergine, Mönchsbart, Kartoffelgalette und karamellisiertes Zwiebelwasser wurde als Hauptgang geschickt. Mit dem Dessert bestehend aus Yuzu Grapefruit, Zitrone und Sake gewann er schließlich die Stimmen der Juroren.

Während der festlichen Preisverleihung nahmen die glücklichen Sieger das exklusiv vergoldete Messer der Firma Friedr. Dick in Empfang, ihr Schlüssel zum Finale.

Außerdem überreichten fünf begeisterte Sponsoren ihre begehrten Sonderpreise. Über den „United Against Waste Award“ von Unilever Foodsolutions für den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln freute sich Philipp Schmitz aus den „du Chateau“ in Nürnberg. Der Titel „The dish above and beyond“ by Ron Zacapa für das beste Foodpairing mit Rum wurde Simon

Stirnal für sein „Short Rip Stroganoff“ verliehen. Den beeindruckendsten Dessertmoment kreierte Florian Volke und wurde so auch noch mit dem „Better Desserts Initiative Award“ by Langnese und Service-Bund geehrt. Einen Gutschein für den Chef's table von Christian Sturm-Willms verlieh Saro in Achern zum ersten Mal an den glücklichen Gewinner des Wettbewerbs. Ebenfalls Premiere hatte der Sonderpreis von Friesenkrone, die die beste „Friesisch Tapas“ von Jonah Ramos, mit einem 500€ Gutschein für ein Restaurant ihrer Wahl kürte.

Folgende Teilnehmer traten beim Vorfinale in Achern an:

Christoph Altmann: Küchenchef im Restaurant „Wilderer Stub´n“, Hotel&Resort Schmelmer Hof

Bruno Ebermann: Sous Chef im Restaurant „Zur Linde“, Oberboihingen

Jonah Ramos: Küchenchef im Restaurant „Maíz Taqueria“, Würzburg

Philipp Schmitz: Küchenchef im Restaurant „du Chateau“, Nürnberg

Cornelius Speinle: Küchenchef im Restaurant „drei 10 Sinne*“, Schlattingen, Schweiz

Simon Stirnal: Küchenchef im Restaurant „Schloss Loersfeld*“, Kerpen

Florian Volke: Junior Sous Chef im Restaurant „Opus V*“, Mannheim

Christian Weidt: Sous Chef im Restaurant „Canaletto“, „The Westin Bellevue Dresden“

Das vierte und letzte Vorfinale wird dann mit Spannung am 22. Juni in Wien erwartet.

Weitere Informationen unter www.kochdesjahres.de.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Kontakt:

Grupo Caterdata S. L.

Pressestelle “Koch des Jahres”

Laura Weber

Ludwigstr. 22

D-79104 Freiburg

+49 (0) 761 20 89 890

lweber@kochdesjahres.de