

PRESSEMITTEILUNG

Großes Lob für Kreativität und Innovation: Die Finalisten für den „Koch des Jahres 2015“ stehen fest

Wien, 22. Juni 2015

Eine hochkarätig besetzte Jury hat am Montag in Wien die letzten beiden Kandidaten für das Finale des internationalen Wettbewerbs zum „Koch des Jahres 2015“ gekürt: Simon Stinal aus dem Restaurant Schloss Loersfeld in Kerpen und Jens Hildebrandt vom Berliner Restaurant Reinstoff, Edison Höfe treten am 12. Oktober auf der Anuga in Köln gegen sechs weitere Finalisten an und dürfen auf die begehrte Auszeichnung zum „Koch des Jahres 2015“ hoffen.**

Mit brillianter Handwerkskunst und feinsinnigen Kompositionen setzt sich der 32-jährige Simon Stinal gegen sechs leistungsstarke Mitbewerber durch. „Das Gewinnermenü überzeugt durch seine Kreativität und Ausgewogenheit. Prononcierte Aromen wurden hier zu einem geschmackvollen Gesamtergebnis zusammengeführt,“ so Juror Silvio Nickol (Gourmet Restaurant im Palais Coburg). Simon Stinal präsentierte Tomate im Zwiebelbeet als Vorspeise, einen Hauptgang aus Filet von der Nordseezunge mit Gartenerbsen, Pilzen und Speck und das Dessert bilden Erdbeere, Buttermilch und Petersilie. Die hochkarätige Fachjury vereint Spitzenköche wie Thomas Bühner (La Vie***, Osnabrück) und Lisl Wagner-Bacher (Landhaus Bacher**) - sie bewerten die geschmackvollen Menüs der jungen Kochtalente. Als Zweitplatziertes hob sich Jens Hildebrandt von seinen Mitbewerbern ab und brillierte mit einer Vorspeise aus Gurke, Wasabi und Brot, Schweinebauch, Koriander und Wurzelgemüse im Hauptgang und einem Dessert aus Mandel, Zitronengras und Pergamont.

Damit markiert Wien nach Vorentscheiden in Hamburg, Köln und Achern den unbestrittenen Höhepunkt der Vorrundens: Mehr als 1000 Fachbesuchern, Innovatoren und Journalisten bot sich ein sensationelles Rahmenprogramm mit Cooking-Shows internationaler Spitzenköche und exklusiven Vorträgen. Der aus Barcelona angereiste Oriol Castro begeisterte das Publikum mit „Neuen Wegen der Gastronomie“ und die „iChefs“ Stefan Lenz, Markus Pfeifferberger und Fabio Winkelhofer brachten innovative Kreationen der 3 Komponenten Schweinefuß, Forelle und Liebstockel auf den Teller.

Neben den Finalisten zum „Koch des Jahres“ wurden während der Veranstaltung begehrte Sonderpreise verliehen: Die von Unilever Foodsolutions vergebene Auszeichnung „United Against Waste“ wirbt für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und geht an Jörg Bruch (Hangar 7, Salzburg). Mit „The dish above and beyond“ by Ron Zacapa wird das beste Foodpairing mit Rum honoriert – hier gewinnt Roland Lamprecht (Hotel Restaurant Stroblhof, Südtirol). Über den mit 500€ dotierten Sonderpreis „Friesisch Tapas“ der Firma Friesenkronen freut sich Simon Stinal. Die Firma SARO zeichnet den zweitplatzierten Jens Hildebrandt für

das Menü mit dem geringsten Warenwert aus, der damit ein Abendessen im Restaurant Yuniko, Bonn gewinnt. Die beiden Finalisten und ihre Assistenten erhalten außerdem ein vergoldetes Messer der Firma F. Dick.

Die Veranstaltung zeigte sich einmal mehr als einzigartige Plattform und Treffpunkt für kreativen Austausch, Trends und Innovationen der Gastronomie-Branche. Sie fand ihren Abschluss in einer stimmungsvollen After-Show-Party, bei der in ausgezeichneter Stimmung die Gewinner gefeiert wurden.

Die Teilnehmer des Wiener Vorfinales im Überblick:

Ronny Bell, Märkische Stuben im Hotel Am Motzener See in Mittenwalde (D)

Peter Bogdanovic, Ristorante Kantine in Ravensburg (D)

Jörg Bruch, Ikarus im Hangar-7 in Salzburg (A)

Jens Hildebrandt, Reinstoff in Berlin (D)

Roland Lamprecht, Hotel Restaurant Weingut Stroblhof in Eppan (I)

Simon Stirnal, Schloss Loersfeld, Kerpen (D)

Christian Weidt, Canaletto im Hotel The Westin Bellevue in Dresden (D)

Martin Zeißl, Motto am Fluss in Wien (A)

Hintergrundinfo zu „Koch des Jahres 2015“

Der Wettbewerb zum „Koch des Jahres“ richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird bereits zum dritten Mal ausgetragen. In vier Vorentscheiden kürt eine Jury internationaler Sterneköche je zwei Finalisten, die ein Drei-Gang-Menü für sechs Personen präsentieren. Am 12. Oktober 2015 treten die acht Finalisten auf der weltweit größten Food-Messe Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“ und Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro für sich zu gewinnen.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten

Pressekontakt:

Grupo Caterdata S.L.

Astrid Spüler

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel. +49 (0)761 20 89 890

aspueler@kochdesjahres.de