

## PRESSEMITTEILUNG

### **Stefan Lenz wird die Auszeichnung „Koch des Jahres“ verliehen**

**Der Titel geht in diesem Jahr an den Österreicher Stefan Lenz, Küchenchef im Hotel Tennerhof in Kitzbühel. Die Verleihung des Titels bildete einen der Höhepunkte der weltweit größten Foodmesse Anuga in Köln. Der Schweizer Cornelius Speinle vom Restaurant Drei10 Sinne in Schlattingen und Sven Pietschmann vom Restaurant Fährhaus auf Sylt/Deutschland belegten die Plätze zwei und drei.**

**KÖLN, 12. Oktober 2015** Der mit 12.000 dotierte Preis „Koch des Jahres“ wurde heute an den 32-jährigen Küchenchef des Hotel Tennerhof in Kitzbühel, Österreich verliehen. Mit der Auszeichnung wird der gebürtige Vorarlberger für seine herausragenden Leistungen im Wettbewerb der Spitzengastronomie geehrt. Er setzte sich im Finale gegen sieben Konkurrenten aus Deutschland und der Schweiz durch. „Lenz hat Aromen in ganz hoher Form präsentiert und diese sehr gelungen kombiniert. Man merkt, dass er seinen Stil gefunden hat und diesen konsequent umzusetzen weiß,“ begründet Juror Christopher Wilbrand die Entscheidung der Fachjury.

Das Drei-Gang-Menü mit einer Vorspeise aus Huchen, Haferwurzel und Haselnuss, einer Hauptspeise aus Reh, Essigzwetschge und Löwenzahn und das Dessert aus Waldklee, Kernöl und Moosbeere überzeugte die international besetzte Jury. Unter Vorsitz von Dieter Müller, Präsident des Wettbewerbs, bewerteten neun Juroren die Leistungen der Kandidaten, darunter Thomas Bühner (La Vie, Osnabrück/D), Oriol Castro (Disfrutar, Barcelona/ES), Sebastian Frank (Horváth, Berlin/D) und Gastrokritiker Wolfgang Fassbender. Dieter Müller lobte das durchweg hohe Niveau des Finales: „Die Teilnehmer haben in Handwerk, Ästhetik und Vielfalt absolute Spitzenleistungen erbracht. Es wurden sehr schöne Teller serviert.“ So war dann auch die Entscheidung denkbar knapp: Nur ein Punkt Unterschied trennte den Sieger vom Zweitplatzierten Cornelius Speinle, Küchenchef im Restaurant Drei10 Sinne im schweizerischen Schlattingen. Sven Pietschmann, zweiter Küchenchef im Restaurant Fährhaus auf der Insel Sylt in Deutschland wurde auf den dritten Platz gewählt.

Neben dem Titel „Koch des Jahres“ wurden auf der Veranstaltung Ehrenpreise für besondere Leistungen verliehen. So erhält der Sieger neben dem Preisgeld eine kulinarische Chinareise von Saro. Sven Pietschmann wurde für das beste Tapas-Rezept

mit dem Friesisch Tapas Award von Friesenkrone ausgezeichnet. Der Preis „Spirit of the Competition“ by Electrolux honoriert besonderen Teamgeist im Wettbewerb und ging an den Zweitplatzierten Cornelius Speinle. Mit jeweils einer J1-Revolution-Kochjacke für Koch und Assistent ist der Innovationspreis von Jobeline für besondere technische Raffinesse dotiert, der an Matthias Pietsch vom Restaurant Lago in Ulm verliehen wurde. Der Dr. Schnell-Preis für hygienisches Kochen auf Spitzenniveau ging an Jens Hildebrand vom Restaurant Tim Raue in Berlin und „The dish above and beyond“ by Ron Zacapa zeichnete Cornelius Speinle für das beste Foodpairing mit Rum aus. Speinle wurde außerdem mit dem Preis der „Better Dessert Initiative“ by Langnese/Servicebund für das beste Dessert geehrt. Der Preis „United Against Waste“ wurde an Jens Hildebrand verliehen, der den geringsten Lebensmittelabfall produzierte.

### **Hintergrundinfos zum Wettbewerb Koch des Jahres**

Bereits zum dritten Mal wird auf der weltgrößten Foodmesse Anuga in Köln das Finale des internationalen Kochwettbewerbs ausgetragen. Zur Teilnahme aufgerufen waren Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Aus über 400 Bewerbungen wurden Kandidaten ausgewählt, die in vier Vorentscheiden in Hamburg, Köln, Wien und Achern im Schwarzwald gegeneinander antraten. Dort musste, wie auch auch im Finale, in fünf Stunden ein Drei-Gang-Menü in sechsfacher Ausführung zubereitet werden, das einen Warenwert von je 16 Euro nicht übersteigt. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein großer Karrieresprung in Aussicht.

### **Übersicht der Finalisten**

Jens Hildebrandt (Restaurant Tim Raue, Berlin/D)

Stefan Lenz (Hotel Tennerhof, Kitzbühel/A)

Matthias Pietsch (Lago, Ulm/D)

Sven Pietschmann (Restaurant Fährhaus, Sylt/D)

Ivan Prieto Caneda (Landhaus Kuckuck, Köln/D)

Cornelius Speinle (Drei10 Sinne, Schlattingen/CH)

Simon Stiral (Restaurant Schloss Loersfeld, Kerpen/D)

Florian Volke (Opus V, Mannheim/D)



**Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten**

Die Preisträger stehen Ihnen auf Anfrage für Interviews zur Verfügung. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an den unten stehenden Pressekontakt.

**Pressekontakt:**

Grupo Caterdata S.L.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Astrid Spüler

Telefon: +49 (0)761 2089 890

Mobil: +49 (0)176 827 919 82

[aspueler@kochdesjahres.de](mailto:aspueler@kochdesjahres.de)

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