

PRESSEMELDUNG

71 Michelin-Sterne in Spanien: Berliner Sebastian Frank kocht auf internationalem Symposium

Berlin/Marbella, März 2016

Sebastian Frank, Küchenchef des Zweisterne-Restaurants Hórvath in Berlin kocht am 21. April auf einem internationalen Koch-Symposium im spanischen Marbella. Neben ihm werden internationale Spitzenköche erwartet, die zusammen 71 Michelin-Sterne zählen. Sebastian Frank steht damit an der Seite von Ferran Adrià, Daniel Humm und Joel Robuchon im Kochsymposium „A cuatro manos“ (dt.: mit vier Händen). Dieses wird vom 18.-21. April im Restaurant „Dani García“ im „Puente Romano Beach Resort & Spa“ im südspanischen Marbella ausgetragen.

Die Einladung nach Spanien reiht sich ein in eine Erfolgsserie des österreichischen Ausnahmekochs. Im vergangenen November wurde Sebastian Frank für seine Küche im Hórvath mit seinem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet und vom Gourmetführer Gusto zum „Aufsteiger des Jahres“ gewählt. Der Titel „Koch des Jahres“ wurde ihm bereits im Jahr 2011 verliehen.

Sebastian Frank kocht seit 2010 im Berliner Hórvath, wo er mit seinen damals 30 Jahren Berlins jüngster Küchenchef eines Sternerestaurants wurde. Seitdem hat der gebürtige Österreicher eine hochfeine, puristische und sehr authentische Küche entwickelt, mit der er internationale Anerkennung erfährt.