

PRESSEMITTEILUNG

## **Internationaler Kochwettbewerb startet im Schwarzwald**

**ACHERN, 31. März 2016.** Am 25. April wird bereits zum vierten Mal der internationale Wettbewerb „Koch des Jahres“ ausgetragen. Das erste von vier Vorfinalen findet in Achern im Schwarzwald statt, wo sechs Teilnehmer aus Deutschland und Österreich um einen Einzug ins Finale konkurrieren. Aus 98 Bewerbungen wählte eine Jury auf Basis der vorab zugesandten 3-Gang-Menüs die besten Köche für das Vorfinale aus. Die Herausforderung für die Kandidaten besteht darin, in 5 Stunden und mit nur 16 Euro Menüs auf Sterneniveau in sechsfacher Ausführung zuzubereiten. Diese Kandidaten treten gegeneinander an:

Peter Bogdanovic – Ganter Hotel & Restaurant Mohren, Insel Reichenau

Christoph Diedrich – SAGE Restaurant, Berlin

Alexander Gläsel – Keidenzeller Hof, Langenzenn-Keidenzell

Christoph Kaiser – Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf

Roland Lamprecht – Hotel Weingut Stroblhof, St. Michael/Eppan

Tomasz Trabski – Vino e Cultura, Görlitz

Die Teilnehmer werden von einer hochrangigen Sternejury bewertet, die mit Jörg Sackmann (Schlossberg\*\*, Baiersbronn) und Sebastian Prüssmann (Zirbelstube\*, Stuttgart) renommierte Sterneköche der Region vereint. Mit ihnen verkosten internationale Größen die Menüs, darunter Sebastian Frank (Horváth\*\*, Berlin) und der Spanier Sergio Bastard (La Casona del Judío, Santander). Der begehrte Titel „Koch des Jahres“ verspricht dem Sieger einen enormen Karrieresprung und es sind Preisgelder in Höhe von insgesamt 14.500 Euro ausgeschrieben, die beim Finale im Oktober 2017 auf der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln verliehen werden. In Achern werden außerdem attraktive Sonderpreise vergeben, wie „The dish above and beyond“ von Ron Zacapa und der „Sonderpreis für den überraschendsten Dessertmoment“ von Langnese und Service-Bund. Dem Gewinner stehen zudem eine Profi-Mikrowelle von Saro in Aussicht, sowie ein hochwertiges Messer von Friedr. Dick, das als „Schlüssel zum Finale“ dient.

Zu der Veranstaltung in Achern werden rund 500 Gäste der Spitzengastronomie erwartet. Showcooking und Workshops namhafter Starköche und ein attraktiver Ausstellerbereich ziehen Entscheidungsträger der Branche, Küchenchefs und Journalisten gleichermaßen an. Die drei Spitzenköche und „Koch des Jahres“-Preisträger Christian Sturm-Willms (Yunico\*, Bonn) Stefan Lenz (Tennerhof, Kitzbühel) und Sebastian Frank (Horváth\*\*, Berlin) präsentieren ein exklusives Showcooking mit den Komponenten Spargel, Estragon und Ibérico. Erstmals findet ein neuer Programmpunkt statt, bei dem sich aufstrebende Kochtalente als „Young Talents“ mit einem innovativen Signature Dish präsentieren – hier treten David Mahn (ammolite\*\*, Rust), Eva Brandl (DreizehnSinne\*, CH-Schlattingen) und Marco und Tobias Wussler (Ponyhof, Gengenbach) auf die Bühne.

Zum kulinarischen Highlight des Tages laden am Abend sieben Spitzenköche ein: Auf der Küchenparty kochen Christian Sturm-Willms (Yunico, Bonn), Robert Rädcl (oben im Landgut Lingental, Leimen), Cornelius Speinle (DreizehnSinne, CH-Schlattingen), Benjamin Peifer (Urgestein, Neustadt a.d. Weinstraße), Julia Komp (Schloss Loersfeld, Kerpen), Tristan Brandt (Opus V, Mannheim), der Gastgeber Scheck-In Kochfabrik sowie Dirk Rogge und das Team von Unilever Food Solutions.

Das vollständige Programmheft zur Veranstaltung finden Sie [hier](#) zum Download.

Hochauflösende **Fotos** finden Sie zum Download unter folgenden Links:

- [Foto 1](#) (Traditioneller Mützenwurf bei der Siegerehrung)
- [Foto 2](#) (v.l.n.r. Juroren Dieter Müller und Sebastian Zier)

Mehr Infos unter [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

**Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.**

**Akkreditierungen und Pressekontakt:**

Linda Beck

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Grupo Caterdata S.L.

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

Tel. +49 (0)761 20 89 890