



Koch des Jahres

KOCH DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarische Glanzleistung:

Jan Pettke und Christopher Sakoschek gewinnen Österreichisches Vorfinale des Koch des Jahres

Salzburg, 10. Oktober 2016. Nach fünf Stunden harter Arbeit vor den Augen von rund 900 Besuchern der gastronomischen Szene setzten sich Jan Pettke von der Scheck-In-Kochfabrik Achern, (DE) und Christopher Sakoschek, selbstständiger Privatkoch aus Kirchdorf in Tirol (AT) am heutigen Montag gegen ihre vier Mitbewerber aus der D-A-CH-Region durch und gewannen das zweite Vorfinale des renommierten Live-Wettbewerbs Koch des Jahres. Das in der PANZERHALLE Salzburg stattfindende „Trendsetting-Event der Gastronomie“ begeisterte darüber hinaus mit einem Staraufgebot internationaler Sterneköche, die als Teil eines umfangreichen Rahmenprogramms ihre Künste in Live-Cooking-Shows präsentierten.

Kreativität und Internationalität machen das Rennen

Das Gewinnermenü Pettkes zeichnete sich insbesondere durch die kreative Kombination der verschiedenen Komponenten sowie durch die durchweg gleichbleibende Qualität der Gerichte aus, waren sich die Mitglieder der internationalen Star-Jury einig. Als Vorspeise schickte Pettke Geflämten Carabinero / Karotte / Koriander / Passionsfrucht. Sein Hauptgericht bestand aus Onglet vom Black Angus / Px-Essigjus / Suppengemüse / Zweierlei Rettich und sein Nachtsch aus Valrhoner Ivoire 35% / Avocado / Banane / Pinienkern. Der Stil des zweitplatzierten Sakoschek bestach durch die Fusion von Produkten und Techniken aus dem In- und Ausland. Besonders gelobt wurde die durchweg kreative Umsetzung der zusätzlichen Herausforderung, einen Gruß aus der Küche mit SJØ, echtem norwegischen Matjes von Friesenkrone, zu schicken: „Als zusätzliche Wettbewerbskomponente waren die toll angerichteten Matjes-Happen eine schöne Überraschung. Kleine Tapas, wie die von Friesenkrone, liegen gerade im Trend“, so der Präsident des Wettbewerbs und Dreisterne-Kochlegende Dieter Müller (MS Europa). Das Niveau des Wettbewerbs sei insgesamt enorm hoch. Selbst als etablierter Sternekoch könne man sich von den Kreationen der Teilnehmer inspirieren lassen.

Zwei Tickets zum Finale und sechs kreative Sonderpreise

Als Hauptpreis wurden den erst- und zeitplatzierten Teams der Einzug in das Finale auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga im Oktober 2017 verliehen. Erst dort wird sich zeigen, welche der insgesamt acht Finalisten die Preisgelder in Höhe von insgesamt 15000€ erkochen. Bereits aus Salzburg mit nach Hause nehmen konnten die Kandidaten die durch die Sponsoren des Wettbewerbs vergebenen Sonderpreise. Friedr. Dick übergab den beiden Bestplatzierten den „goldenen Schlüssel zum Finale“: ein vergoldetes Messer. Saro Gastro Products schenkte dem Sieger eine hochwertige digitale Mikrowelle von Samsung sowie einen Dörrautomaten an jedes teilnehmende Team. Über einen Restaurant-Gutschein im Wert von 500€ für den besten Gruß aus der Küche mit „SJØ“-Matjes von Friesenkrone konnte sich Matthias Walter (Burg Staufeneck*, Salach, DE) freuen. Das beste Foodpairing mit Rum präsentierte Christina Steindl (Rohrmoser Kocht GmbH, AT). Dafür gewann sie den Sonderpreis „The dish above and beyond“ von Ron Zacapa. Mit zum Campus for culinary friends nach Mallorca fliegen darf dieses Mal Jürgen Kettner (Restaurant Schöngrün, Bern, CH)





Koch des Jahres

KOCH DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de

dafür, dass er den „überraschendsten Dessertmoment“ kreierte. Die Better Desserts Initiative (Langnese / Service-Bund) ist Initiator dieses Sonderpreises. Sakoschek wurde zusätzlich als nachhaltigster Wettbewerber mit dem United Against Waist Sonderpreis ausgezeichnet und gewann eine Jochen-Schweizer-Kurzurlaubsbox von KNORR Professional.

Viel gelobtes Rahmenprogramm

Aus sechs verschiedenen Ländern weltweit reisten bekannte Sterneköche und Fooddesigner nach Salzburg, um als Jurymitglieder und in Live-Auftritten an dem Event mitzuwirken. Den Auftakt machte Oriol Castro. Der Spanische Meisterkoch war fünfzehn Jahre lang die rechte Hand des berühmten Ferran Adrià und brillierte in der PANZERHALLE mit Kreationen aus seinen eigenen katalonischen Restaurants Disfrutar* und Compartir. Vom Publikum umgeben war die Lounge, als Star-DJ und Sternekoch Nick Brill aus Antwerpen (BE) im Interview von seinem innovativem Gastrokonzept The Jane** berichtete. Selbst die Küche sehe hier aus wie ein Künstler-Atelier. Mit Spannung verfolgt wurden auch die drei unterschiedlichen Interpretationen mit den vorgegebenen Komponenten (Reh / Kürbis / Kernöl) der „iChefs“ Stefan Lenz (Tennerhof Kitzbühel, AT), Roland Huber (Le Ciel*, Grand Hotel Wien, AT) und Maximilian Aichinger ([wer ist] Stratmann, Salzburg, AT). Zehn geladene Pressegäste kamen in den Genuss, die individuellen Kreationen mit darauf abgestimmten Premiumweinen von Ômina Romana zu verköstigen. Koch des Jahres Gewinner 2011, Sebastian Frank (Horváth**, Berlin, DE) mischt derzeit die Berliner Gastroszene auf. Als Lokalmatador kam er für das Trendsetting Event der Gastronomie zurück nach Österreich, um neue Interpretationen der österreichischen Küche zu präsentieren.

Neben Live-Auftritten, Talkrunden und Interviews konnten Besucher sich in Workshops weiterbilden. Besonders stark nachgefragt war der Kurs mit dem amtierenden Koch des Jahres Stefan Lenz, der einen Einblick in die Tennerhofer (Kitzbühel, AT) Küche gab und zeigte, wie kulinarische Genüsse auf Sternenniveau mit einfachen Tricks rund um Knorr Professional Produkte gezaubert werden können.

Großes Show-Down im Loft der PANZERHALLE

Den rund 250 VIP-Gästen wurde am Abend der Veranstaltung eine exklusive Aftershow-Party im Loft „unter den Dächern der PANZERHALLE“ geboten. Als Willkommensgruß schickte Cornelius Speinle (Dreizehn Sinne*, Schlattigen, CH) eine deftige „Ferrero Rocher Praline“ mit Gänseleber. Neueste Cocktailtrends wurden mit dem iSi Gourmet Whip gezaubert und ließen die Besucher zur Live-Musik von Melange Royal das Tanzbein schwingen. Sieger Pettker und sein Assistent Maximilian Krämer wurden von Freunden, Familie und Kollegen bis tief in die Nacht gefeiert „Ich freue mich riesig auf die Herausforderung im Finale nächstes Jahr!“

Hochauflösendes Bildmaterial können Sie über folgenden Link downloaden. Titel und Copyright entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Dateinamen.

<https://www.dropbox.com/sh/wz2msdvib0j2eul/AAAKYhiGZIFJQwxm2IOkjON3a?dl=0>

Weitere Informationen finden Sie in der Pressedropbox:

https://www.dropbox.com/sh/u9wfy37l38cu1jr/AACJf2dAno0zT5_lcFjVPmiNa?dl=0





Koch des Jahres

KOCH DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de

Hintergrundinformation zum Wettbewerb Koch des Jahres

Der Wettbewerb zum Koch des Jahres richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird bereits zum vierten Mal ausgetragen. In vier Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Sterneköche je zwei Finalisten, die innerhalb von fünf Stunden ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen mit einem Warenwert von max. 16 Euro präsentieren. Für das Salzburger Vorfinale wurden die 6 Kandidaten aus über 100 Bewerbungen ausgewählt. Im Oktober 2017 treten die acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 16.000 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt:

Linda Beck

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Grupo Caterdata S.L.

lbeck@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0) 176 55 106 127

