



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

Zwei neue Küchengötter im Sternenhimmel

Joël Ellenberger und Daniele Tortomasi ziehen in das Koch des Jahres Finale ein

Hennef, 03. April 2017 - Über 600 Fachbesucher des Trendsetting-Events der Gastronomie bejubelten die am heutigen Montag gekürten Gewinner des 3. Vorfinales des Live-Cooking-Wettbewerbs Koch des Jahres. Joël Ellenberger vom Brenners Parkrestaurant** Baden-Baden landete auf Platz 1. Dicht gefolgt von Daniele Tortomasi von der Schwarzwaldstube*** im Hotel Traube Tonbach Baiersbronn auf Platz 2. Die beiden Kochtalente werden am 09. Oktober auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga im Finale um den renommierten Titel kämpfen. Ein Highlight des umfassenden Rahmenprogramms war der atemberaubende Auftritt von Mariano Citterio und seinem Team des gastronomischen Revolutionstempels Nobook (Barcelona).

Die beiden jüngsten machen das Rennen

Fünf Stunden Zeit hatten die insgesamt sechs Kandidaten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zum Zubereiten ihres 3-Gang-Wettbewerbs-Menüs. „Joël Ellenberger hat die stimmigste Menükreation präsentiert“ kommentiert der aktuelle Koch des Jahres und Jurymitglied Stefan Lenz die Entscheidung. Der erst 23-jährige Demichef de Partie aus der Schweiz (Winterthur) überzeugte mit einer Vorspeise, bei der Topinambur als Hauptkomponente in verschiedenen Variationen zum Einsatz kam. Zum Hauptgang servierte er Zweierlei von der Taube und rundete das Menü mit seinem Dessert aus Manjari Zartbitter / Bitterorangengarten / Yuzusorbet / Limoncello / Hafer / Pinienkern-Nougatin / Bergamotte / Kaffir-Anlaise und Salzzitrone ab. Der auch erst 23-jährige zweitplatzierte Daniele Tortomasi ist bereits aus der TV-Sendung „The Taste“ bekannt, bei der er es bis ins Halbfinale schaffte. Seinen Küchenstil beschreibt er selbst als bodenständig, wobei er die handwerkliche Präzision mit frechen Elementen und Aromen untermalt. Für ihre Leistung erhielten die Nachwuchsstars den „goldenen Schlüssel zum Finale“, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick sowie eine digitale Mikrowelle von Hauptsponsor Saro Gastro Products. Beim großen Finale am 09. Oktober auf der Anuga Köln werden Ellenberger und Tortomasi um den prestigeträchtigen Titel sowie Preisgelder in Höhe von insgesamt 14.500,-€ kämpfen.

Besondere Leistungen wurden mit vier Sonderpreisen ausgezeichnet

Die engagierten Sponsoren des Wettbewerbs vergaben beim Hennefer Vorfinale insgesamt vier Sonderpreise für besondere Leistungen. Für die Friesenkrone SJØ-Challenge war zum ersten Mal eine Publikumsjury gefragt, die den von den Kandidaten zusätzlich zum Wettbewerbs-Menü kreierten Gruß aus der Küche mit SJØ, echtem norwegischen Matjes von Friesenkrone, bewerteten. Am besten schnitt dabei Ronny Bell vom Weinhaus Uhle in Schwerin ab und freute sich über einen Restaurant-Gutschein im Wert von 500€. Als Vorbild hinsichtlich der nachhaltigen Sterneküche brillierte Kochbuchautor Adrien Hurnungee, indem er beim Herstellen seines Menüs lediglich 138g Lebensmittelabfälle produzierte. Dafür wurde er von der United Against Waste Initiative ausgezeichnet und erhielt von Knorr Professional einen Hotel- und Restaurantgutschein. Das beste Foodpairing mit Rum präsentierte Ivan Prieto Caneda (Landhaus Kuckuck*, Köln) und gewann den Sonderpreis „The dish above and beyond“ von Ron Zacapa: eine Geschenkbox des Premiumrums, die unter anderem eine Smoking Gun enthielt. Den Sonderpreis für den „überraschendsten Dessertmoment“ konnte ebenfalls Joel Ellenberger für sich gewinnen und wird dafür von der Initiative Better Desserts (Langnese/Service-Bund) zum „Campus for culinary friends“ eingeladen.





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

Das Rahmenprogramm fesselte die Branchenbesucher

Von Bistrolution...

Die Klosterkirche Hennef bot eine einmalige Kulisse für das zu dem unkonventionellen Veranstaltungsort passende Rahmenprogramm. Im Mittelpunkt standen revolutionäre Gastronomie-Konzepte, die mit tradierten Regeln brechen. Die Radikalität mit der die zum Thema „Bistronomie“ geladenen Starköche ihre Konzepte und Kreationen präsentierten, nahm dabei im Laufe des Tages zu. Maximilian Lorenz und Sebastian Franke machten den Auftakt und zeigten, wie sie mit den Kreationen ihres Streetfood-Restaurants Pigbull BBQ zwar der Etikette der Sternegastronomie, nicht jedoch der Qualität der Produkte den Rücken kehren. Julia Sedefdjian, eine der jüngsten Sterneköchinnen Europas vom Les Fables de la Fontaine* Paris, reihte sich mit der Präsentation ihrer Philosophie in diesen Trend ein, wobei die Ungezwungenheit ihrer Kreationen eher durch trendige „Hipster“-Elemente repräsentiert wurde. Für ein nahezu „unchristliches“ Show-Down des Tages sorgte das Team des Revolutionstempels „Nobook“ (Barcelona). In einer 45-minütigen Bühnenshow fesselten Sie das Publikum nicht nur durch die gewagten Kombinationen und Präsentationen ihrer Gerichte, sondern ebenso mit einer unterhaltsamen Show. Für die #klosteredition kreierte sie „Die Passion Christi“: ein Teller mit biblischen Elementen wie essbaren Nägeln und Rinderherz. Der dazu gereichte Cocktail „Bloody Rose“ spielte auf nahezu groteske Weise auf die Wiederauferstehung Christi an: Der Blut simulierende Cocktail wurde in einer Rose serviert.

... bis Sternegastronomie

Im Interview mit Barcelonas erstem und einzigem Dreisternekoch Paolo Casagrande (Lasarte***) sowie in den Shows der iChefs Sebastian Frank (Horvath**, Berlin) und Cornelius Speinle (dreizehn sinne*, Schlattingen) wurden diese Konzepte mit den neuen Trends der aktuellen Sterneküche gegenübergestellt. Mehrere Workshops sowie eine Talkrunde zum praktischen Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit in der Küche von der United Against Waste Initiative rundeten das Trendsetting der Branchenveranstaltung ab. Die Aftershow-Küchenparty lud nach der Preisverleihung dazu ein, die vielen Eindrücke des Tages zusammen mit Fachkollegen der Gastronomie-Branche Revue passieren zu lassen. Sieben Spitzenköche, darunter die vier bisherigen Koch des Jahres Finalisten, sorgten für das leibliche Wohl am Abend.

So geht es weiter – letzte Chance sich zu bewerben

Das vierte und für diese Auflage letzte Vorfinale findet am 12. Juni in der Elbarkaden Lounge in Hamburg statt. Bis zum 12. April können sich ambitionierte Profiköche noch für die #hafenedition bewerben. Alle Informationen für Bewerber und zum kommenden Event können online unter www.kochdesjahres.de eingesehen werden.

Hintergrundinformationen und Bildmaterial siehe nächste Seite.





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

Hochauflösendes Bildmaterial und weitere Informationen stehen über folgenden Link zum Download für Sie bereit:

<https://www.dropbox.com/sh/tqrjf9ksis44unr/AABdwV-HGAC3K4rU6ydT4761a?dl=0>

Die Siegermenüs

Wettbewerbs-Menü von Joel Ellenberger

Vorspeise: „Topinambiolous“ – Pochiertes, geräuchertes Eigelb / Erdnuss-Creme-Anglais / Trauben / Topinamburluft / Noisette-Topinambur / Topinambur-Flakes / Chardonnay-Essig

Hauptgang: „Mein erstes Mahl“ - Zweierlei von der Taube / Grüner Apfel / Gebrannte Süßkartoffel / Ravioli / Süßkartoffel Sprinz Mille-Feuille / Zitronengras / Schwarte

Dessert: „Suur und Bitter“ - Manjari Zartbitter / Bitterorangengarten / Yuzusorbet / Limoncello / Hafer / Pinienkern-Nougatin / Bergamotte / Kaffir-Anglaise / Salzzitrone

Wettbewerbs-Menü von Daniele Tortomasi

Vorspeise: Heilbutt | Zwiebel | Petersilie | Salzzitrone | Miso

Hauptgang: Zwischenrippe vom Rind im Salzteig gegart mit Mohn und Moos aus dem Walde, Sellerie und Kartoffeltexturen an Wacholderjus und Rindermark flambiert

Dessert: Gurke | Aloe Vera | Basilikum | Olivenöl

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 Hennefer Vorfinale wurden die 6 Kandidaten aus rund 120 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 14.500 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 & Akkreditierung

Grupo Caterdata S.L.

Linda Beck

lbeck@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0)176 55 106 127

