



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

Mutig und kurzentschlossen:

Wolfsburger Junior Sous Chef vom Dreisternerrestaurant Aqua* rückt 72 Stunden vorm Startschuss des Live-Wettbewerbs Koch des Jahres als Teilnehmer nach**

Hamburg/Wolfsburg, 10. Juni 2017 – Da der österreichische Teilnehmer Manuel Freller (Arcotel Nike, Linz) krankheitsbedingt seinen Platz beim 4. Vorfinale des Live-Wettbewerbs Koch des Jahres nicht antreten kann, rückt Marvin Böhm aus Wolfsburg kurzfristig nach. Damit bleiben dem 28-jährigen Junior Sous Chef des Dreisternerrestaurants Aqua* im The Ritz Carlton nur zwei Tage zur Vorbereitung auf das in der Hamburger HafenCity stattfindende 4. Vorfinale. Mit dieser mutigen und kurzentschlossenen Entscheidung bringt er beim „Trendsetting-Event der Gastronomie“ zusätzliche Spannung mit ins Spiel.**

Es ist 21 Uhr am Freitag Abend, als Böhm den Anruf des Veranstalters erhält: Wenn er wolle, könne er kurzfristig die Chance wahrnehmen und beim diesjährigen letzten Vorfinale von Koch des Jahres am 12. Juni nachrücken. Trotz der Herausforderung der ungewöhnlich kurzen Vorbereitungszeit akzeptiert Böhm das Angebot kurzerhand und wird am Montag in der Elbarkaden Lounge der Hamburger HafenCity gegen seine fünf Konkurrenten aus der gesamten D-A-CH-Region antreten. Dabei gilt es die letzten beiden Tickets zum diesjährigen Finale am 09. Oktober auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln zu lösen. Die für die Vorauswahl verantwortliche technische Jury des Wettbewerbs schätzt Böhms Spontanität: „eine wahnsinnig mutige Entscheidung, dafür verdient er echt Respekt!“, so Dirk Rogge von Unilever Food Solutions.

Der Küchenstil des erfolgreichen Spitzenkochs zeichnet sich durch schlichte Perfektion aus. Der Geschmack steht für ihn im Vordergrund und „es kommt nichts auf den Teller, was dort nicht hingehört“, so Böhm. Auf den Einsatz seiner sonst vielfältig verwendeten Techniken muss er für den Wettbewerb teilweise verzichten, vertraut dabei aber auf sein Improvisationsgeschick. Vor seiner Anstellung im Aqua*** durchlief Böhm mehrere bekannte Stationen, darunter die Schwarzwaldstube*** im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn.

Hintergrundinformationen 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

Ausführliche Informationen zu den Kandidaten, dem Event sowie Bildmaterial steht Ihnen über folgendem Link in der Pressedropbox zur Verfügung:

<https://www.dropbox.com/sh/36o14f0w5xtqgq5/AAD8s2JaY7G8gBhY8TxrQCisa?dl=0>

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE).

Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In vier Vorrunden kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von fünf Stunden ein Dreigang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von max. 16€ pro Person präsentieren. Im Oktober 2017 treten die jeweils 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, durch die Sponsoren vergebenen, Sonderpreise zu gewinnen.

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

