



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

## An Bord zum großen Finale:

Saarländer und Berner Koch gewinnen das 4. und letzte Vorfinale des diesjährigen Koch des Jahres Live-Wettbewerbs

**Hamburg, 12. Juni 2017 – Im live ausgetragenen Kochwettkampf um die letzten beiden Tickets zum Finale setzten sich Silio Del Fabro vom GästeHaus Klaus Erfort\*\*\* in Saarbrücken und Jürgen Kettner vom Restaurant Schöngrün in Bern gegen ihre vier Mitbewerber aus der D-A-CH-Region durch. Mit ihrem Auftritt in der Elbarkaden Lounge der Hamburger HafenCity wurden sie von der hochkarätigen Jury an Bord der kontemporären Spitzengastronomie willkommen geheißen und lichteten gemeinsam den Anker auf dem Weg zum diesjährigen Koch des Jahres Finale auf der im Oktober in Köln stattfindenden weltweit größten Ernährungsmesse Anuga. Die rund 600 Branchenbesucher wurden mit dem umfassenden Rahmenprogramm mit auf eine Reise durch die Welt des gastronomischen Trendsettings genommen.**

### Mit dem Motto „Weniger ist mehr“ zum Sieg

Beim Hamburger Vorfinale galt es die Gaumen der hochkarätigen Jury zu überzeugen, die sich unter dem Vorsitz von Dieter Müller (MS Europa) aus Starköchen, bekannten Gastrokritikern sowie den Initiatoren der Madrid Fusion, José Carlos Capel und Julia Pérez Lozano, zusammen setzte. Dies gelang erstplatziertem Silio del Fabro mit seiner Vorspeise Langostino Royal und kross gebratenem Schweineschwanz mit Auberginensalat; einem Hauptgang aus gebratener Etouffé-Taube mit Croustillant von Taubeninnereien, Spitzkohl und Selleriecreme sowie einem aus Cremeux von Valrhona Schokolade, Himbeere und Holunderblüte bestehendem Dessert. Seinen Küchenstil beschreibt Del Fabro selbst als „weniger ist oftmals mehr“. In dieser Philosophie sieht Juror Thomas Macyszyn (Boathouse Hamburg) auch den Erfolgsgrund des 28-jährigen Saarländers: „die wenigen Komponenten waren perfekt abgeschmeckt und darauf kommt es letztendlich an“, so der Sternekoch. Zweitplatzierte Jürgen Kettner versuchte bereits im vergangenen Jahr beim Salzburger Vorfinale in seiner Heimat Österreich sein Glück. Beim zweiten Anlauf hat er es nun geschafft und sich mit seinem an die Schweizer Natur angelehnten Menü den Einzug ins Finale erkocht.

### Sponsoren belohnen die Kochkünste mit zahlreichen Preisen

Der prestigeträchtige Titel sowie die damit verbundenen Preisgelder in Höhe von insgesamt 14.500€ werden erst beim Finale vergeben. Bereits aus Hamburg mit nach Hause nehmen konnten die Gewinner den „goldenen Schlüssel zum Finale“, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick sowie eine hochwertige Mikrowelle von Saro Gastro Products. Darüber hinaus wurden vier Sonderpreise für besondere Leistungen vergeben, wobei Silio Del Fabro ebenfalls glänzte: Als Gewinner der Friesenkrone SJØ-Challenge erhielt er von dem Fischfeinkostspezialisten einen Restaurantgutschein im Wert von 500,-€ und für die beste Dessertkreation lädt Better Desserts





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

(Langnese / Service-Bund) den erfolgsgekrönten Sous Chef zum Campus for culinary friends zum Thema „7 Welten - Trends, Inspirationen und Rezepte für deinen Erfolg!“ ein. Adrien Hurnungee bewies sich mit einer Abfallproduktion von lediglich 124g erneut als nachhaltigster Koch im Wettbewerb und wurde dafür von der United Against Waste Initiative ausgezeichnet. Knorr Professional übergab ihm für diese Leistung einen Hotel- und Restaurantgutschein. Last but not least erhielt Stefan Csar (Wachter-Wieslers Ratschen, Deutsch Schützen, Österreich) von Ron Zacapa für das beste Rumpairing eine Geschenkbox inklusive einer Smoking Gun. Die Veranstalter freuten sich zudem darüber, AMT Gastroguss seit dem Hamburger Event als neuen Nebensponsor an Bord der „Koch des Jahres Familie“ begrüßen zu dürfen.

### **Auf hoher See der kontemporären Gastro-Trends: Rahmenprogramm begeisterte Branchenvertreter**

„Welcome aboard“ hieß auch das Motto des umfassenden Rahmenprogramms, das die Fachbranchenbesucher mit auf eine Reise durch die Trends der europäischen Meeresküche nahm. Der Wahlhamburger und Sternekoch Thomas Macyszyn stand zuerst auf der Showbühne und präsentierte Lachsbäckchen mit Parmesan und Kaffee, eine Kreation aus seinem Eppendorfer Boathouse. „Komplex aber nicht kompliziert,“ betitelt er während der Show seine authentische Fisch- und Seafoodküche. Mit den Auftritten von Raúl Resino (Restaurante Raúl Resino, Castellón) und Juan Carlos Padrón (El Rincón de Juan Carlos, Santiago de Teide, Teneriffa) ging die Reise weiter zu spanischen Mittelmeer- und Atlantik-Genüssen. Resino ist für seinen „brutal lokalen“ Küchenstil bekannt. Dafür hatte er typische valenzianische Produkte im Gepäck und kreierte mit „Suquet de gatet“ (katalanisches Katzenhai-Ragout in Miso-Marinade) und „Caixetes al limón“ (katalanische Meeresfrucht mit Zitrone) zwei typische Gerichte der Azahar Mittelmeerküste. Der Vorreiter der „new canarian cuisine“, Juan Carlos Padrón, inspirierte zu mehr Mut in der deutschen Küche und präsentierte unter anderem kanarisches Blutwurstnugat, eine Spezialität seines Hauses.

Im Knorr Professional Workshop mit Cornelius Speinle, dem zukünftigen Küchenchef des im Oktober in Hamburg öffnenden Luxshotel The Fontenay, konnten die Besucher selbst aktiv werden und von dem jungen Star Handfertigkeiten der sensorischen Sterneküche erfahren. Hauptsponsor Ron Zacapa lud mehrmals am Tag zum Zacapa Old Fashioned Cocktail-Workshop ein und bei I·O 100% caffè galt es die feine Kunst der Latte Art zu erlernen. Mit viel Aufmerksamkeit wurde auch „United Against Waste Dialog und Austausch“ verfolgt. Moderator Florian Behncke wusste das zunehmend wichtigere aber häufig abstrakte Thema der Nachhaltigkeit in der Gastronomie auf den Küchenalltag herunterzubrechen und bezog engagierte Stimmen aus dem Publikum mit ein.

### **Show-Down auf der Anuga**

Die nun insgesamt acht Finalisten treten am 09. Oktober 2017 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. Dem Gewinner steht zudem ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

-----  
Hintergrundinformationen s. 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

**Bildmaterial sowie weitere Informationen zu dem Event können Sie über folgenden Link abrufen:**

<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**

(bis 20.06.17)

Grupo Caterdata S.L.

Linda Beck

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

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0)176 55 106 127

(ab 20.06.17)

Grupo Caterdata S.L.

Laura Weber

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

Tel. +49 (0)761 20 89 890

