



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

Wanted! Neuer Koch des Jahres gesucht

Das Warten hat ein Ende – der Live-Wettbewerb Koch des Jahres startet in die fünfte Runde

Freiburg, 08. März 2018 – Vier sind es bereits an der Zahl, nun wird der fünfte gesucht, die Rede ist von den Koch des Jahres Siegern der letzten Jahre. Wer wird sich in die Riege dieser Spitzenköche einreihen und in der fünften Auflage des Live-Wettbewerbs um den Titel kämpfen? Diese Frage wird sich die Gastronomie-Branche ab sofort wieder stellen, wenn es heißt „An die Töpfe, fertig, los!“.

„Wir bieten der jungen Kochelite eine Bühne, um ihr Können unter Anerkennung eines Fachpublikums live unter Beweis zu stellen, den die Gastronomen liegen uns am Herzen“, so die Geschäftsführerin und Veranstalterin Nuria Roig de Puig von Koch des Jahres. In den letzten Jahren hat sich der Live-Wettbewerb zu einem der größten Referenzpunkte in der Gastronomie-Branche entwickelt und genießt in der D-A-CH-Region großes Ansehen. Mit der fünften Auflage startet Koch des Jahres in ein leicht abgeändertes Konzept, das sowohl in den Live-Wettkampf als auch in den Event frischen Wind bringt.

Am **18. Juni** diesen Jahres wird ganz im Norden Deutschlands, genauer gesagt in **Bremerhaven**, der Startpfeiff für die kommenden zwei Jahre ertönen. Mit dem Motto Fisch werden die ersten sechs Teilnehmer ihre Messer im Fischbahnhof wetzen, der sich direkt am Meer befindet und um ein Ticket für das Finale auf der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga am **07. Oktober 2019** kämpfen. Bewerben können sich alle Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, Schweiz und Südtirol. Eine große Neuerung für die Teilnehmer werden die verschiedenen Vorgaben sein, die die Kandidaten mit ihrem Drei-Gänge-Menü erfüllen müssen. Damit wird es vor allem für die Juroren einfacher sein, die verschiedensten Kreationen zu vergleichen und bewerten zu können. Beim ersten Vorentscheid dreht sich alles um das Thema Fisch und Meer. Als Vorspeise werden die Teilnehmer aufgefordert ihre ganz eigenen Interpretationen der nordischen Küche zu zeigen. Im Hauptgang darf dann nur Fisch verwendet werden, Fleisch ist nicht zugelassen und im Dessert müssen die Komponenten Grieß, Alge und weiße Schokolade verarbeitet werden. Wie bisher auch darf das Menü den Warenwert von 16 Euro nicht überschreiten. Innerhalb fünf Stunden haben alle Kandidaten am Wettbewerbstag Zeit, die Jury mit ihrem Können zu überzeugen.





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

Unter der Schirmherrschaft des **Präsidenten Dieter Müllers** und zahlreichen international bekannten Kochgrößen, wird erstmals auch der Titelverteidiger 2017 Jan Pettke als Juror dabei sein und die verschiedenen Gänge bewerten. „Ich bin sehr gespannt was mich erwartet. Es wird für mich auch eine neue Herausforderung sein, auf der anderen Seite des Tisches zu sitzen, als Juror und nicht mehr als Teilnehmer.“

Auch das Publikum darf sich wieder einmal auf ein spannendes und auf ein bis dato nie dagewesenes Programm freuen. Es wird bunt, abgefahren und unterhaltsam.

Alle die sich gerne bewerben wollen, können das noch bis zum **18. April 2018** auf der Koch des Jahres Seite www.kochdesjahres.de machen. Dort finden sich auch die Teilnahmebedingungen, sowie die Termine der anderen Vorfinale.

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 drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von acht Stunden (Sonntag: 3 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von max. 16€ pro Person präsentieren. Im Oktober 2019 treten die jeweils sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro sowie zahlreiche, durch die Sponsoren vergebenen, Sonderpreise zu gewinnen.

Die Pressemitteilung können Sie über folgenden Link abrufen:

<https://www.dropbox.com/sh/uaeVnm8uqgkmvrz/AABELCaw7OaeDnRuhacO0bAa?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Laura Weber

lweber@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0) 176 45 849 528

