



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

## Koch des Jahres gibt Butter bei die Fische!

Koch des Jahres – 18.06.2018 – Fischbahnhof, Bremerhaven

**Freiburg/Bremerhaven, 09. Mai 2018 – Der Live-Wettbewerb bringt die Luft zum Knistern. Die hochkarätige Jury schärft ihre Sinne. Die kulinarische Querdenker Generation erhält eine Bühne. Das Workshop und Bühnenprogramm ist bunter und vielfältiger als jemals zuvor. Das erste Vorfinale von Koch des Jahres ist ein Muss für alle, die die Trends von morgen schon heute erleben wollen.**

Bei dem Live-Wettbewerb dreht sich alles um Fisch - **#meeredition** – und das bitte auch nachhaltig. Um den Anspruch auf einem hohen Niveau zu halten gibt es in Bremerhaven besondere Challenges – Vorspeise: eine eigene Interpretation des Nordens. Hauptgang: Ganztieransatz aus Fisch (Kein Fleisch zugelassen). Dessert: Hauptkomponenten Grieß, Alge, weiße Schokolade.

Das Programm hat für jeden Geschmack und jedes Interesse etwas zu bieten!

„Wir durften bisher schon 25 Sterne entdecken und den besten Koch Europas 2018 -Sebastian Frank- zu seinem Titel begleiten. Wir werden immer über den Tellerrand nach Talenten Ausschau halten und sind gespannt, wer oder was uns dieses Mal erwartet“, so die Geschäftsführerin Nuria Roig.

Die 5. Auflage des Live-Wettbewerbs begrüßt neue Gesichter wie die Spitzenköche Christian Lohse oder Maria Groß in der Jury oder die Querdenker Spitzenköche im kulinarischen Talk auf der Bühne, wie Frédéric Morel (ehemaliger Teilnehmer) und Sebastian Juhnke. Und selbstverständlich alle Teilnehmer. Das KdJ-Team freut sich über treue Begleiter wie Jury-Präsident Dieter Müller, Patissier des Jahres 2017 Mike Kainz oder Koch des Jahres 2017 Jan Pettke. Zeitgleich ist der Fischbahnhof mit vielerlei Produkten und Geschmäckern gefüllt, die in der Kombinationsvielfalt und im Trendgefühl kaum zu übertreffen sind.

Auf der abschließenden und legendären Küchenparty werden die Teilnehmer gefeiert, es wird sich mit den Gewinnern gefreut und noch einmal kann man sich geschmackvoll von Spitzenköchen wie Julia Komp und Christian Sturm-Willms verwöhnen lassen.

### Spitzenköche aus aller Welt!

Die Namen der Jury sind sicher bekannt und deren Geschmäcker sind gewiss jedem auf den Lippen. Sie alle haben sich in Deutschland niedergelassen. Jedoch sind sie ganz sicher nicht rein traditionell deutsch: Klassik trifft auf Moderne, Deutschland trifft Dänemark, Asien, Österreich und die ganze Welt:

Jury-Präsident: Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller, MS Europa (DE)

Jury-Vize-Präsident: Sebastian Frank - Horváth\*\*, Berlin (DE)

Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-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

Maria Groß – MariaOstzone, Bischleben/Stedten (DE)  
Brian Bojsen – Brian's Steak und Hummer, Hamburg (DE)  
Jan Pettke – Scheck-In Kochfabrik, Achern (DE)  
Daniel Dal-Ben – Tafelspitz 1876\*, Düsseldorf (DE)  
Christian Sturm-Willms - YUNICO\*, Bonn (DE)  
Yoshizumi Nagaya – Nagaya\*, Düsseldorf (DE)  
Christian Lohse – TV-Koch, Consultant (DE)

Alle weiteren Informationen und Tickets sind auf: [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de) erhältlich. Außerdem werden Tickets auf der Koch des Jahres Facebook- und Instagram-Seite verlost.

### **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 der D-A-CH Region und Südtirol. In drei Vorrunden 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. Am 7. 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.

### **Hintergrundinformationen über Bremerhaven**

Bremerhavens Geschichte ist eng mit Fisch als Lebensmittel verbunden. War die Stadt einst Europas bedeutendster Standort von Hochseefischerei und Fischwirtschaft, ist sie heute ein wichtiges Verarbeitungszentrum für Fisch und Fischereiprodukte. Hier sind nicht nur namhafte Betriebe beheimatet, sondern hier hat auch der Gedanke der nachhaltigen Fischerei seinen Ursprung. Die auf Fisch spezialisierte Gastronomieszene ist reichhaltig und vom Imbiss bis zum Spezialitätenrestaurant ist hier alles vorhanden. Mehrere Events stellen „Neptuns Reich“ und seine Produkte in den Mittelpunkt und begeistern Fischfans und Genießer. Kurz: Wer „Fisch“ sagt, meint Bremerhaven, denn hier gibt es „Fisch at it's best“. #ganzschönfischhier

Die Pressemitteilung können Sie über folgenden Link abrufen:

<https://www.dropbox.com/sh/uaeovnm8uqgkmvrz/AABELCaw7OaeDnRruhacO0bAa?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

### **Pressekontakt & Akkreditierung**

Leonie Beinhardt  
lbeinhardt@kochdesjahres.de  
Tel. +49 (0)761 20 89 890

