



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 startet am 18. Juni die Reise um die Weltmeere

Zahlreiche Sterne begleiten den Live-Wettbewerb

Bremerhaven/Freiburg, 05. Juni 2018 – Koch des Jahres setzt die Segel und geht mit einer #meeredition in die nächste Runde. Zahlreiche Köche aus der ganzen D-A-CH-Region haben sich auf einen Platz im 1. Vorfinale in Bremerhaven beworben – sechs wurden ausgewählt. Sie überzeugten mit besonderen Kombinationen, Einhaltung der Koch des Jahres Challenges, die dieses Mal besonders auf Nachhaltigkeit und den Einsatz von nose to tail achten und einem wunderbaren Geschmack. Die besten Zwei sichern sich einen Platz auf dem großem Finale auf der Anuga am 7. Oktober 2019 in Köln. Die erwarteten 600 Fachbesucher aus der gesamten D-A-CH-Region können sich auf ein vielseitiges Programm und ein Aromaspektakel freuen.

Diese sechs Kandidaten kochen im ersten Vorfinale um einen Platz auf der Anuga im Oktober 2019:

Mario Aliberti

Heimatort: Rastatt, Baden-Württemberg (D)
Küchenchef - #Heimat im Badischen Hof, Bühl (D)

Marvin Böhm

Heimatort: Ehra-Lessien, Niedersachsen (D)
Junior Sous Chef - Restaurant Aqua***, Wolfsburg (D)

Sören Herzig

Heimatort: Cuxhaven, Niedersachsen (D)
Creative Director - Dots Establishment Wien (A)

Holger Mootz

Heimatort: Clausthal-Zellerfeld, Niedersachsen (D)
Küchenchef - Weinhouse Uhle, Schwerin (D)

Fabian Schröter

Heimatort: Ilsenburg, Sachsen-Anhalt (D)
Sous Chef - Gourmetrestaurant Saphir, Wolfsburg (D)

Michael Wankerl

Heimatort: Nürnberg, Bayern (D)
Küchenchef und Inhaber - Gerüchteküche, Graz (A)





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

Koch des Jahres – Garant für Erlebnis aller Sinne

Die Besucher des Fachevents können sich auf einen facettenreichen, sinnesbetörenden Tag freuen. Am Eingangsbereich empfangen durch einen Sweet Creative Stage, ein Live-Wettbewerb der zum Mitfiebern einlädt, gastronomische Sterne wohin das Auge reicht, der bunte Marktplatz, Workshops die für jedes Interesse etwas bieten und abschließend die legendäre Küchenparty – auf der man, wie jeder weiß, die besten Netzwerke binden kann.

Das Programm finden Sie auf: <http://www.kochdesjahres.de/besucher/bremerhaven/>

Finale auf der Anuga

Die Finalisten treten im Oktober 2019 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. Dem Gewinner steht zudem ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

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

<https://www.dropbox.com/sh/uaevnm8uqgkmvrz/AABELCaw7OaeDnRruhacO0bAa?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 drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von acht Stunden ein Dreigang-Menü für sechs Personen mit einem Warenwert von max. 16€ pro Person präsentieren. Im Oktober 2019 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 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





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

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

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Grupo Caterdata S.L.

Leonie Beinhardt lbeinhardt@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

