



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

Die ersten Finalisten für 2019 stehen fest

Marvin Böhm und Sören Herzig setzen sich in im hart umkämpften Wettbewerb durch

Bremerhaven, 18. Juni 2018 – Es war laut, es war bunt, und es duftete nach Meer. Das erste Vorfinale des internationalen Wettbewerbs Koch des Jahres endete in tobendem Beifall für die beiden Gewinner. Junior Sous Chef Marvin Böhm vom Restaurant Aqua* in Wolfsburg holte sich den Sieg. Gleich dahinter rangierte der Zweitplatzierte Creative Director Sören Herzig vom Dots Establishments in Wien. Die weitere Reise führt die beiden Talente zur weltweit größten Ernährungsmesse Anuga im Oktober 2019 – dort kämpfen sie dann gegen vier noch zu kürende Finalisten um den renommierten Titel Koch des Jahres (KDJ) und 10.000 Euro Preisgeld. Bei der #meeredition im Bremerhavener Fischbahnhof wurde den Teilnehmer alles abverlangt – etwa mit einem Ganztieransatz zum Thema Fisch beim Hauptgang.**

Drei-Gang-Menüs für die hochkarätige Jury

Die Töpfe liefen heiß im Fischbahnhof in Bremerhaven. Alle sechs Teilnehmer des ersten Vorfinals aus Deutschland und Österreich gaben alles, um die mit vielen Spitzenköchen besetzte Jury von sich und ihren Drei-Gang-Kreationen zu überzeugen. Zahlreiche Fachbranchenbesucher kamen, um sich das Spektakel um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres anzuschauen.

Junior Sous Chef Marvin Böhm mit Assistent Dennis Joza aus dem Restaurant Aqua*** in Wolfsburg konnten mit seiner Kreation um Bayerische Garnele in der Vorspeise und sympathisch schlicht benannten "Fischstäbchen" den Sieg für sich entscheiden. Zweiter wurde der Creative Director Sören Herzig neben Assistent Silvester Müller aus dem Dots Establishments in Wien. Für ihre Leistung erhielten die Spitzenköche den „goldenen Schlüssel“ zum Finale, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick. Beide qualifizieren sich hiermit für die Endausscheidung auf der Anuga im Oktober 2019 in Köln und kämpfen dort um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres sowie 10.000 Euro Preisgeld.

Nachhaltigkeit, strenge Vorgaben und neue Challenges

Koch des Jahres liegt das Thema Nachhaltigkeit besonders am Herzen, weshalb den Teilnehmern verschiedene Vorgaben gemacht wurden. Die Menüs dürfen einen Warenwert von 16 Euro nicht überschreiten. Zudem wurde eine technische Jury eingesetzt, die den Teilnehmern besonders auf die Messer schaut und den Umgang mit den Lebensmitteln kontrolliert. Außerdem müssen die Teilnehmer ab sofort zusätzliche Challenges erfüllen, für jeden Gang eine. Das hieß in Bremerhaven: in der Vorspeise eine eigene nordische Kreation zu kochen, im Hauptgang war ein Ganztieransatz beim Fisch Pflicht, und Fleisch war nicht zugelassen. Das Dessert drehte sich dann ganz um Alge, Grieß und weiße Schokolade.

Sonderpreise der Sponsoren für Desserts, Nachhaltigkeit und SJØ

Zusätzlich zum Hauptwettbewerb wurden mehrere Sonderpreise der Sponsoren vergeben. Carte D'Or by Langnese vergab den „Legendary Dessert“-Preis: Ihn nahm dieses Mal Marvin Böhm mit nach Wolfsburg für seine besondere süße Kreation um Alge, Grieß und weiße Schokolade. Unilever Food Solutions vergab dieses Jahr wieder den „Sustainability Award“. Dem KDJ-Wettbewerbspartner ist der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ein wichtiges Anliegen, folglich geht der Preis an den Teilnehmer mit dem wenigsten Lebensmittelmüll – was durch unkompliziertes Abwiegen der Reste ermittelt wird. Dieses Mal konnte Mario Aliberti aus dem Haus #Heimat im Badischen Hof in Bühl den Preis für sich gewinnen.





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

Natürlich durfte bei der #meeredition auch die SJØ-Challenge von Friesenkronen nicht fehlen. Die Teilnehmer und Wildcard-Gewinner Dennis Trommer aus dem Schiffers im alten Löwen in Essen präsentierten 50 Portionen einer eigenen Kreation mit SJØ. Der Gewinner wurde von den Zuschauern bestimmt. Über den 500-Euro-Restaurant-Gutschein, gesponsert von Friesenkronen, freute sich dieses Jahr Holger Mootz aus dem Weinhaus Uhle in Schwerin.

Abenteuer und Aromenspektakel

Bunt, bunter, Koch des Jahres! So viel Abwechslung wurde den Besuchern von Koch des Jahres noch nie geboten. Schon am Eingang wurden die Gäste von einer Sweet Creative Stage begrüßt. Die Köstlichkeiten von Mike Kainz aus dem Restaurant Lakeside, Hamburg, Patissier des Jahres (PDJ) 2017, und den beiden PDJ-Finalisten Yoshiko Sato (TAVERO AG, Basel) und Stephan Haupt (Scharff's Schlossweinstube*, Heidelberg) ließen keine süßen Wünsche offen. Es folgten vollbesetzte Workshops von den KDJ-Partnern Pacojet, Koppert Cress, Unilever Food Solutions und Valrhona. Die Kaitai-Show mit dem 200-kg-Thunfisch von Balfegó zog viele begeisterte und interessierte Besucher an. Alle Ohren waren offen, als das neue Jurymitglied Christian Lohse eindrucksvoll über den Wandel der Gastronomie sprach.

Koch des Jahres ist es stets ein Anliegen denjenigen eine Stimme zu geben, die die Gastronomiewelt maßgeblich prägen - den Köchen! Deshalb luden sie fünf hervorragende Köche „Auf einen Rum mit...“ ein, die auf der Bühne über Themen sprachen, die ihnen wirklich wichtig waren. Die Generation Querdenker sprach über Trends, Neues, Altes, Problematiken oder auch Vorteile - alles war erlaubt. Auch hier kamen die Gaumenfreuden nicht zu kurz!

Die Koch-des-Jahres-Reise geht weiter – bald nach Heidelberg

Das zweite Vorfinale findet am 19. November in der Halle02 in Heidelberg statt. Bis zum 19. September können sich leidenschaftliche Profiköche noch hierfür bewerben. Alle Informationen für Bewerber und zum kommenden Event können online unter www.kochdesjahres.de eingesehen werden.

Die Siegermenüs

Wettbewerbs-Menü von Marvin Böhm aus dem Restaurant Aqua* in Wolfsburg:**

Vorspeise: Bayrische Garnele | Gurke | Auster

Hauptgang: „Fischstäbchen“ - Forelle aus der Lüneburger Heide | Spinat | Kartoffel

Dessert: Himbeere | Alge | weiße Schokolade | Miso | Kroepoek

Wettbewerbs-Menü von Sören Herzig aus dem Dots Establishments in Wien:

Vorspeise: „Ein Tag am Meer“

Hauptgang: Kabeljau | Erbse | Eierschwammerl | geschäumte Dashi

Dessert: „Japanisches Treibholz“

Hintergrundinformation zum Wettbewerb Koch des Jahres

Der Wettbewerb zum Koch des Jahres richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird bereits zum fünften Mal ausgetragen. In drei Vorfinalen kürt eine Jury





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

internationaler Sterneköche je zwei Finalisten, die innerhalb von acht Stunden ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen mit einem Warenwert von max. 16 Euro präsentieren. Für das Bremerhavener Vorfinale wurden die 6 Kandidaten aus rund 120 Bewerbungen ausgewählt. Im Oktober 2019 treten die 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 Sonderpreise zu gewinnen. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

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, hier hat auch der Gedanke der nachhaltigen Fischerei seinen Ursprung. Die auf Fisch spezialisierte Gastronomieszene ist vielfältig, 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

Hochauflösendes Bildmaterial und weitere Informationen stehen über folgenden Link zum Download für Sie bereit:

<https://www.dropbox.com/sh/0ept9q4bvin4glk/AABXTEWvFDlk4gm6qHYJh3vwa?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

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

