



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 hat sein Herz in Heidelberg verloren!

Koch des Jahres – 19.11.2018 – halle02, Heidelberg

Freiburg/ Heidelberg, 08. Oktober 2018 – Die fünfte Auflage des Live-Wettbewerbes Koch des Jahres geht in Heidelberg in die zweite Runde. Es geht um zwei weitere Tickets für das Finale von Koch des Jahres 2019 in Köln. Wieder freut sich eine international besetzte Spitzen- und Sternejury auf die Menüs der nächsten sechs Teilnehmer. Die Koch des Jahres #moveedition steht ganz im Zeichen der Bewegungen – zurück in die Vergangenheit, hinfort in die Zukunft oder auch das Gestern, dass Morgen doch wieder vor uns liegt. Aus 120 Bewerbungen wurden die jungen Talente aus der ganzen D-A-CH Region ausgewählt.

Auch am zweitem Live-Wettbewerb der fünften Auflage von Koch des Jahres müssen die sechs ausgewählten Teilnehmer wieder Challenges erfüllen. –Vorspeise: Fisch und Krustentiere. Hauptgang: Ganztieransatz aus Geflügel. (Kein Sous Vide garen erlaubt). Dessert: Blumenkohl, Kaffee, Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu.) Dies soll das Niveau der Bewerber auf einem außergewöhnlich talentierten Niveau halten und erleichtert auch der technischen Jury die Bewertungen.

Zum ersten Mal in der Geschichte von Koch des Jahres haben es gleich drei Lokalmatadore in unsere #moveedition geschafft:

Mario Aliberti - Küchenchef, #heimat, Bühl

Stephan Haupt - Küchenchef, Scharff's Schlossweinstube*, Heidelberg

Lena König - Küchenchef, Indigo Hotel East Side Gallery, Restaurant Gallery, Berlin

Marco Raudenbusch - Lebensmittelkontrolleur, Wiesloch

Dominik Sato - Sous Chef, Kongresshotel Seepark, Thun (CH)

Namo Wrede - Küchenchef, Restaurant Chambao, Heidelberg

Koch des Jahres füllt die halle02 mit Aha-Momenten!

„Der Auftakt unserer fünften Auflage war ein voller Erfolg. Marvin Böhm und Sören Herzig sind gebührende Finalisten. In Heidelberg wollen wir auf den Erfolg noch eine Schippe drauflegen. Unsere #moveedition hat einige Sensationen zu bieten, die teilweise noch nicht verraten werden“, so die Geschäftsführerin Nuria Roig. Bei den Auftritten und Talks gibt sich die lokale Kochelite die Türklinke in die Hand. Auf einer Bühne, dem imposanten Club und im Restaurant NEO finden Branchenexperten, und diejenigen die es noch werden wollen, alles was das Herz begehrt. Die Workshops, von zum Beispiel Valrhona oder Carte D'Or, warten auf mit verschiedensten Thematiken. Die Querdenker, wie Boris Rommel (Le Cerf** im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Friedrichsruhe), Marian Schneider





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

(gastroevents, Ulm) oder Ricky Saward (Seven Swans*, Frankfurt), bestärken die Atmosphäre mit kulinarischer Philosophie und Diskussion.

Die Koch des Jahres - Gewinner: Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Christian Sturm-Willms (Yunico*, Bonn) und Jan Pettke (Scheck-In Kochfabrik, Achern) begleiten auch in Heidelberg wieder das Event. Koryphäen wie Bobby Bräuer (Esszimmer**, München), Andreas Krolik (Lafleur**, Frankfurt am Main), Kevin Meehan (Restaurant Kali, Los Angeles) oder Sarah Henke (Yoso*, Andernach), um nur wenige zu nennen, vervollständigen die Riege der Spitzenköche, die an diesem Herbsttag die außergewöhnliche Location füllen.

Wie jedes Event von Koch des Jahres, wird auch dieses mit einem kulinarischen Paukenschlag beendet. Die Küchenparty mit Spitzenköchen wie Tristan Brandt, Robert Rädels oder der jüngsten Sterneköche Deutschlands Julia Komp macht den Abschluss des Tages nochmal zu einem Höhepunkt, der auf der Tanzfläche ausklingen kann.

Internationale Spitzen- und Sterneköche füllen den Jurytisch

Die Jury der #moveedition kommt aus aller Welt und bringt auch die diversesten Geschmäcker und Philosophien auf den Tisch:

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

Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)

Sarah Henke – Yoso*, Andernach (DE)

Tristan Brandt – Opus V**, Mannheim (DE)

Jan Pettke – Scheck-In Kochfabrik, Achern (DE)

Christoph Brand – Fliegende Köche, Kassel (DE)

Christian Sturm-Willms - Yunico*, Bonn (DE)

Andreas Krolik – Lafleur**, Frankfurt am Main (DE)

Bobby Bräuer – EssZimmer**, München (DE)

Kevin Meehan – Restaurant Kali, Los Angeles (USA)

Alle weiteren Informationen und Tickets sind auf: 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





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

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/uaeovnm8uqgkmvrz/AABELCaw7OaeDnRruhacO0bAa?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Leonie Beinhardt

lbeinhardt@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

