



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

Der Weg zur Anuga ist geebnet für Marco Raudenbusch und Dominik Sato

Marco Raudenbusch und Dominik Sato fahren nach Köln zum Finale

Heidelberg, 19. November 2018 –Zwei weitere junge Kochtalente haben ihr Können gezeigt. Marco Raudenbusch Lebensmittelkontrolleur im Rhein-Neckar-Kreis und Dominik Sato, Souschef im Congresshotel in Thun (CH) gewannen das zweite Vorfinale und wurden von der Koch-des-Jahres-Jury mit der Fahrkarte zum Finale auf der Anuga 2019 belohnt.

Im Oktober kommenden Jahres müssen die beiden nochmals antreten und sich gegen vier weitere Finalisten durchsetzen, um den renommierten Titel Koch des Jahres (KDJ) und 10.000 Euro Preisgeld zu gewinnen.

Die Teilnehmer und die Challenges an diesem badischen Herbsttag warteten mit Besonderheiten auf. Die Sponsoren ehrten die Teilnehmer für außerordentliche Leistungen um Abfall, Dessert und SJØ.

120 Bewerbungen beweisen die Dynamik der Branche

Nicht weniger als 120 Bewerbungen waren für den Live-Wettbewerb in Heidelberg eingegangen. Sechs Teilnehmer aus Deutschland, Schweiz und Österreich qualifizierten sich für dieses Vorfinale, darunter erstmals seit langer Zeit wieder eine Frau. Lena König aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte sich gegen ihre männlichen Mitbewerber durchsetzen und beim Wettbewerb ihr Talent zeigen. Zudem qualifizierten sich zum ersten Mal in der Geschichte von Koch des Jahres gleich drei Lokalmatadore aus der Region Heidelberg für den Wettbewerb.

Fast 1000 Besucher konnten allen sechs Teilnehmern die Anspannung und die Freude, ein Teil des Wettbewerbes zu sein, anmerken. Mit geübten Griffen zauberte jeder ein Drei-Gang-Menü für die neun Spitzenköche und den einen Gastrokritiker, die in der Tasting Jury saßen. Hunderte von Fachbesuchern verfolgten begeistert den Wettbewerb.

Lebensmittelkontrolleur Marco Raudenbusch, mit Assistentin Mona Schmid, aus der Heidelberger Gegend konnte mit seiner Kreation um Forelle und Wildgarnele in der Vorspeise und Taube im Hauptgang den Sieg für sich entscheiden. Zweiter wurde Dominik Sato neben Assistent Fabian Aebi aus dem Kongresshotel Seepark in Thun (CH). 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 (KDJ) sowie 10.000 Euro Preisgeld.

Ganztieransatz und andere Challenges

„Es ist immer wieder schön zu sehen, wie viele Köche sich bewerben. Das Niveau ist unglaublich hoch. Um uns unseren Job als technische Jury etwas einfacher zu machen, haben wir deshalb zur 5. Auflage von Koch des Jahres Challenges eingeführt, die die Teilnehmer zu 100 Prozent erfüllen müssen. Und was kann ich sagen – das Niveau steigt weiterhin. Deutschland ist also alles andere als auf einem absteigenden Ast der Gastronomie“, so der technische Juror Miguel Contreras vom TÜV Rheinland, Köln. Konkret bedeutete dies im badischen Heidelberg, dass in der Vorspeise Krustentiere und Fisch zu verarbeiten waren. Der Hauptgang drehte sich um einen Ganztieransatz vom Geflügel. Das Dessert stellte mit Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu, Blumenkohl und Kaffee eine besondere Herausforderung dar.





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

Die Begrenzung des Warenwertes durfte wie immer 16 Euro pro Menü nicht überschreiten.

Sonderpreise für Dessertkunst, Nachhaltigkeit und Kreativität

Der Hauptwettbewerb war in den der halle02 nicht die einzige Herausforderung, die die Teilnehmer zum Erfolg führen konnte. Die Sponsoren von Koch des Jahres vergaben weitere Preise für besondere Leistungen. Carte D'Or by Langnese vergab den „Legendary Dessert“-Preis: Dieser ging diesmal nach Baden-Württemberg zu Marco Raudenbusch. 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. Lena König, neben Assistent Florian Hommens, aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte durch viel Respekt dem Produkt gegenüber diesen Preis für sich gewinnen.

Die SJØ-Challenge von Friesenkrone bekam dieses Mal den besonderen Platz, am Sonntag bei der exklusiven Vorpremiere ausgefochten zu werden. Die Teilnehmer und der Wildcard-Gewinner Nicolas Rathge, aus dem Restaurant Gogärtchen auf der schönen Insel Sylt, kreierte für die ausgewählte achtköpfige Jury Kreationen um den besonderen SJØ. Diese Ehrung inklusive eines 500-Euro-Restaurantgutscheines ging an diesem Montagabend an überraschenderweise zwei Gewinner, da die identische Punktzahl erreicht wurde: Dominik Sato und Wildcard-Gewinner Nicolas Rathge.

Querdenker diskutierten über die Gastronomie der Zukunft

Die Workshops der KDJ-Partner Pacojet, Unilever Food Solutions, Carte D'Or, Ron Zacapa und Valrhona waren begehrt. Balfegó begeisterte mit seiner Kaitai-Show mit dem Protagonisten, dem 226-kg-Thunfisch, alle Besucher.

Koch des Jahres lud wieder sechs besondere Gastronomen aus Süddeutschland ein, die als „Querdenker-Generation“ über Herausforderungen und Verantwortung der Gastronomie diskutierten. Eine Überraschung eröffnete die Küchenparty nach dem Wettbewerb: Tänzer der Tanzschule Feil aus Heidelberg animierten die Gäste mit einem eindrucksvollen Flashmob zum Tanzen.

Das dritte Vorfinale wartet im neuen Jahr auf Bewerber und Besucher

Das Team von Koch des Jahres plant gerade eifrig das dritte Vorfinale. Location und Datum stehen bislang noch nicht fest. Alle Informationen für Bewerber und zum kommenden Event können online unter www.kochdesjahres.de eingesehen werden.

Die Siegermenüs

Wettbewerbs-Menü von Lebensmittelkontrolleur Marco Raudenbusch

Vorspeise: Forelle / Wildgarnele/ Mandarine/ Meerrettich / Schnittlauch / Earl Grey

Hauptgang: Taube/ Selleriearomen/ Wilde Brombeere / Gerste/ Malz

Dessert: Inspiration Yuzu/ Kaffee/ Blumenkohl / Haselnuss

Wettbewerbs-Menü von Souschef Dominik Sato

Vorspeise: Saibling/ Amaebi/ Rettich/ Grapefruit

Hauptgang: Taube/ Schwarzwurzel/ Spitzkohl/ rote Miso





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

Dessert: Inspiration Yuzu/ Blumenkohl/ Kaffee/ Getreide

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 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 Heidelberger 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.

Hochauflösendes Bildmaterial und weitere Informationen stehen über folgenden Link zum

https://www.dropbox.com/sh/jzcpkjp2xwy82jd/AAA_Ha1hmQnzHF13YQGGQvzea?dl=0

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Grupo Caterdata S.L.

Leonie Beinhardt

lbeinhardt@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

