



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

Glückauf! Koch des Jahres kommt nach Essen

Koch des Jahres – 13.05.2019 – Grand Hall Zollverein, Essen

Freiburg/ Essen, 12. März 2019 – zwei Tickets für das Finale auf der Anuga gibt es noch – die wollen nun vergeben werden. Der Live-Wettbewerb Koch des Jahres legt mit der #terraedition das Augenmerk auf Nachhaltigkeit. Dieses Thema zieht sich wie ein roter Faden durch das Bühnenprogramm, die Jury und die Challenges. Die letzten sechs Teilnehmer treten in ungewohnter Atmosphäre einer Zeche gegeneinander an. Das Bewertungscredo der Anonymität und der Fairness wird vertreten von der namenhaften Sternejury. Bewerbungen werden bis Mitte März entgegengenommen.

Das dritte und letzte Vorfinales von Koch des Jahres widmet sich ganz der Nachhaltigkeit und der verantwortungsbewussten Ressourcenverwendung. Deswegen fokussieren sich die Challenges auch ganz auf pflanzliche Komponenten der Menüs. Vorspeise: Vegan. Hauptspeise: 80:20 Prinzip – 80% pflanzlich und 20% tierisch. Dessert: Inspiration Erdbeere by Valrhona – Rhabarber – Timut Pfeffer. Die Vergangenheit zeigte, dass es so viele hochtalentierte Bewerbungen gab, die eine Bandbreite an Kreationen zeigten, sodass diese Vorgaben die Auswahl einschränkt und den technischen Juroren ihre wichtige Aufgabe erleichtert. **Bewerbungsschluss: 18. 03. 2019**

Koch des Jahres in der Grand Hall Zollverein, Essen

Die ersten zwei Vorfinales waren ein voller Erfolg. Die Reise startete im hohen Norden. Dann blieb das Herz in Heidelberg zurück und nun soll das dritte Vorfinales in der Grand Hall Zollverein alles zuvor noch einmal toppen. Und das mit etwas eigentlich ganz Einfachem: Der Besinnung auf das, was jedem doch so wichtig sein sollte: Mutter Erde. Das Rampenlicht ist auf Nachhaltigkeit gerichtet. Der Fokus soll auf der Verantwortung liegen, die ein jeder Mensch trägt. „Wir alle denken immer an zukünftige Trends, da müssen wir auch überlegen, wie wir uns in Zukunft diese wundervolle Welt erhalten können.“, so Geschäftsführerin Nuria Roig.

Bühnenshows nehmen sich genau diesem Thema auch an – wie Yoshizumi Nagaya aus dem Nagaya* in Düsseldorf spricht über seine Frischepassion oder der avantgardistische Paco Pérez, MIRAMAR**, Llança (ES), zeigt, welche wichtige Rolle die Liebe zum Produkt spielt: „Liebe, Liebe, Liebe! Liebe, das was du tust und tu es mit Demut, Sorgfalt, Kreativität, voller Aufrichtigkeit dem Gast und dem Produkt gegenüber.“ Pérez ist eine Kochgröße, der für seine Liebe zum Handwerk mit insgesamt fünf Michelin Sternen ausgezeichnet ist. Einer darf beim Thema Nachhaltigkeit dieses Jahr gewiss nicht fehlen: Michelin Guide Sustainability Award Gewinner Ricky Saward aus dem vegetarischen Restaurant Seven Swans*, Frankfurt am Main.

Die Jury an diesem Maitag: Namenhaft und jedermann gewiss ein Begriff oder Geschmack: Sebastian Frank (Horváth**, Berlin) führt die Jury als erster Gewinner von Koch des Jahres und Juryvizepräsident wieder an. An seiner Seite der amtierende Titelträger - Jan Pettke (Scheck-In Kochfabik, Achern). Die Gastroelite ließ sich nicht lange bitten, an der Jurytafel Platz zu nehmen. So wird die #terraedition begleitet von Marco Müller (Weinhaus Rutz**, Berlin), Andreas Krolik (Lafleur**, Frankfurt am Main), Erika Bergheim (Schlosshotel Hugenpoet/ Restaurant Laurushaus*, Essen) oder Nils Henkel (Restaurant Schwarzenstein**, Geisenheim-Johannisberg), um nur wenige Sterne zu nennen, die die Reise begleiten.





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 Koch des Jahres-Küchenparty schließt den Abend wie immer kulinarisch gebührend ab. Es erwarten Sie Kreationen von Daniel Dal-Ben (Tafelspitz 1876*, Düsseldorf), Sascha Stemberg (Haus Stemberg*, Velvert), dem neuen Stern am „Michelinhimmel“ Thomas Gilles (Clostermanns „Le Gourmet“*, Niederkassel) und vielen mehr. Die netzwerkreiche Stärkung ist der perfekte Einklang für die finale, legendäre Küchenparty.

Der Jurytisch zeigt Sterne, wo immer man auch hinsieht

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

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

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

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

Marco Müller – Weinbar Rutz** - Berlin (DE)

Christian Eckhardt – Purs** – Andernach (DE)

Nils Henkel – Restaurant Schwarzenstein** - Geisenheim-Johannisberg (DE)

Erika Bergheim - Schlosshotel Huguenpoet/ Restaurant Laurushaus* - Essen (DE)

Eric Menchon – Le Moissonnier**, Köln (DE)

Joaquin Baeza Rufete – Baeza y Rufete – Alicante (ES)

Nina Ranger –Im Schiffchen bei Enzo*- Düsseldorf (DE)

Achim Schwekendiek – Schlosshotel Münchhausen* - Hameln (DE)

Paco Pérez– MIRAMAR**, Llançà (ES)

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 Vorfinalen 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 7 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.

Bildmaterial und weitere Informationen beziehen Sie hierüber:

<https://www.dropbox.com/sh/8df55d2hl6i827g/AAC45mm8CPWVdUQBllwnZiASa?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung





Koch des Jahres

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

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

