



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

# Alexander Gläsel und Dominik Holl kochten sich ins Finale

**Der Kampf um die letzten Tickets war spannend, außergewöhnlich und unglaublich  
lecker**

**Essen, 13. Mai 2019 – sechs Teilnehmer mit hohem Talent und hervorragendem Können traten an. Zwei setzten sich durch: Alexander Gläsel und Dominik Holl. Sie belegen die letzten freien Plätze im Finale auf der Anuga im Oktober 2019.**

**Vier Finalisten werden dort auf sie warten und mit ihnen in den Kochkampf gehen, um den renommierten Titel Koch des Jahres (KDJ) und 10.000 Euro Preisgeld zu gewinnen.**

**Der Live-Wettbewerb war wie immer gespickt von Herausforderungen und war die Fahrt auf der Adrenalin-Achterbahn definitiv wert. Die Sponsoren vergaben weitere Preise für außerordentliche Leistungen um Abfall, Dessert und SJØ.**

### **149 Bewerbungen gingen ein – sechs überzeugten ohne Zweifel**

Die Challenges um gemüseorientierte Küche motivierte zahlreiche Köche sich für das dritte und letzte Vorfinale dieser Auflage des Live-Wettbewerbes Koch des Jahres zu bewerben. Sechs setzten sich mit ihren Kreationen durch. Bunt gemischt aus Österreich, Deutschland und Südtirol. Wiederholungstäter und Wettbewerb-Neulinge. Facettenreich traten die Teilnehmer auf. Eine Gemeinsamkeit hatten sie alle: Die Hingabe zu einer nachhaltigen Küche - genau richtig für die #terraedition von Koch des Jahres.

Die Grand Hall Zollverein in Essen wurde von 1000 Besuchern gefüllt, alle auf der Jagd nach neuen Trends, aufregenden Geschmäckern und mit gedrückten Daumen für den jeweiligen Favoriten. Alle sechs Teilnehmer hatten eines der zwei letzten Tickets an diesem Maitag in Essen verdient. Denn sie alle kreierte unter schwierigen Wettbewerbsbedingungen hervorragende Leistungen für die zwölf Sterne- und Spitzenköche. Mit den gewissen Preisen extra setzten sich Alexander Gläsel aus dem Restaurant Brückenbar/ Baronesse aus Bolzhausen (DE) mit dem Assistenten Marcel Meinung durch. Das zweite Ticket sicherte sich Dominik Holl aus dem Restaurant Meier's ZweiSinn/ Bistro/ Fine Dining\*, Nürnberg (DE) neben Assistent David Gombert. Für ihre Leistung erhielten die Spitzenköche den „Goldenen Schlüssel“ zum Finale, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick. Die Reise mit der Koch des Jahres-Familia geht also offiziell weiter auf die „Road to Anuga“ und zum Finale im Oktober 2019 in Köln. Dort kämpfen sie um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres (KDJ), sowie 10.000 Euro Preisgeld.

### **Gemüse als Hauptdarsteller**

Das Niveau der Bewerber stieg in den letzten Jahren erfreulicherweise immer weiter, weshalb seit der derzeitigen 5. Auflage den Bewerbern Challenges gestellt werden, um die Menüs überhaupt miteinander vergleichen zu können. Die Challenges der #terraedition bedeuten für die Teilnehmer folgende Herausforderungen: Die Vorspeise kommt ganz und gar ohne tierische Produkte klar und ist somit vegan. Der Hauptgang folgt dem 80:20 Prinzip – 80% pflanzlich zu 20% tierisch. Das Dessert folgt vollkommen den Trends, welche die Koch des Jahres-Community setzt, so heißt es darin Timut Pfeffer, Rhabarber und Inspiration Erdbeere zu verarbeiten. Die Begrenzung des Warenwertes durfte wie immer 16 Euro pro Menü nicht überschreiten.





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

## Sonderpreise für Dessertkunst, Nachhaltigkeit und Kreativität

Die Tickets für die Anuga waren nicht die einzigen Trophäen, die die Teilnehmer für sich gewinnen konnten. 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 an Dominik Holl. Unilever Food Solutions ehrte wieder mit dem „Sustainability Award“. Dem KDJ-Wettbewerbspartner ist der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ein wichtiges Anliegen, folglich geht der Preis an den Teilnehmer mit dem wenigsten Lebensmittel Müll – was durch unkompliziertes Abwiegen der Reste ermittelt wird. Michael Wankler aus der Gerüchteküche, Graz (AT) mit Assistent Christopher Beyer-Desimon, zeigte besonders viel Respekt dem Produkt gegenüber.

Die Sjø-Challenge von Friesenkrone wurde wieder am Sonntag bei der exklusiven Vorpremiere ausgetragen. Die Teilnehmer und der Wildcard-Gewinner, Koch Dennis Trommer aus Essen, kreierte für die ausgewählte achtköpfige Jury Kreationen um den besonderen Sjø. Diese Ehrung inklusive eines 500-Euro-Restaurantgutscheines ging bei der offiziellen Preisverleihung an diesem Montagabend an Dominik Holl.

## Shows und Workshops für jeden Geschmack

Mit dem Rahmprogramm des Tages um Talks, Shows und außergewöhnliche Präsentationen machte Koch des Jahres den Besuchern ein Angebot, welches sie nicht ablehnen konnten. Partner von Koch des Jahres, wie Pacojet, Unilever Food Solutions, Carte D'Or, Ron Zacapa und Valrhona begeisterten die Zuschauer wieder mit ihren Workshops, um Zubereitung, Verwendung, Cocktails und Schokoladenverarbeitung. Der 200kg schwere Thunfisch von Balfegó war wie bei jedem Event, in der KAITAI-Show, der absolute Hingucker.

Koch des Jahres lud auch wieder besondere Köche ein, die auf ihrer Bühne ihr Können und ihren Umgang mit Ressourcen zur Schau trugen. So durfte beim Thema Nachhaltigkeit Sternekoch Ricky Saward auf keinen Fall fehlen und auch Kochlegende und fünffach Michelinsterne ausgezeichnet Paco Pérez zeigte auf der Bühne, wie man mit wenigen Handgriffen hochwertige und ausdrucksstarke Kreationen zaubern kann.

## Best-of Event und Finale auf der Anuga

Bevor es auf die Zielgerade geht, gibt es für die Finalisten noch einen exklusiven Stopp beim Best-of Event. Dann schon steht nichts mehr zwischen den Talenten und dem Finale auf der Anuga in Köln – wo es wieder heißt: „Koch des Jahres 2019 ist...“.

Alle Informationen für Bewerber und zum Finale können online unter [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de) eingesehen werden.

---

## Die Siegermenüs

Wettbewerbs-Menü von Alexander Gläsel aus dem Restaurant Brückenbar/ Baronesse in Bolzhausen (DE)

**Vorspeise:** Spargel | Oxalis | Hafer | Birke

**Hauptgang:** Saibling | Brokkoli | Holunderblüte

**Dessert:** Inspiration Erdbeere | Rhabarber | Dulcey Schokolade | Timut Pfeffer





**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

Wettbewerbs-Menü von Dominik Holl aus dem Meier's ZweiSinn/ Bistro/ Fine Dining\*, Nürnberg in Nürnberg (DE)

**Vorspeise:** „Frühlingserwachen“ – Tofu | Erbse | Kichererbse | Apfel | Sellerie | „Buttermilch“

**Hauptgang:** „Marrakesch trifft Perlhuhn“ – Aubergine | Vadouvan | Paprika | Quinoa | Koriander | Cashew

**Dessert:** „Red Temptation“ – Inspiration Erdbeere | Timut Pfeffer | Rhabarber

---

### **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 Vorfinales 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 Vorfinale in der Grand Hall Zollverein, in Essen, wurden die 6 Kandidaten aus fas 100 Bewerbungen ausgewählt. Im Oktober 2019 treten die sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln am 07. Oktober 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/f2jqs2q7vxx0nsc/AABMgnOvpAT49DqKh46DS9gfa?dl=0>

**Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.**

### **Pressekontakt & Akkreditierung**

Grupo Caterdata S.L.

Leonie Beinhardt

lbeinhardt@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

