

PRESSEMITTEILUNG

Tomasz Trabski und Peter Bogdanovic erkochen sich Einzug in das Finale um den Titel „Koch des Jahres“

Der Auftakt der 4. Auflage des international renommierten Wettbewerbs war ein voller Erfolg.

ACHERN, 25. April 2016 – Die Gewinner des ersten Vorfinals des in der D-A-CH Region ausgetragenen Wettbewerbs Koch des Jahres stehen fest. In einem knappen Rennen um das geschmacklich und ästhetisch hochwertigste 3-Gänge-Menü haben sich Tomasz Trabski (1. Platz) vom VINO E CULTURA, Görlitz und Peter Bogdanovic (2. Platz) vom Ganter Hotel & Restaurant Mohren, Insel Reichenau gegen ihre vier Mitstreiter durchgesetzt. Das von rund 500 Vertretern der Spitzengastronomie besuchte Event erwies sich erneut als wichtige Plattform zur Förderung und Vernetzung der Sterneküche im deutschsprachigen Europa.

Das Gewinnermenü von Trabski überzeugte die kritische Sternejury mit Lamm Bauch / Artischockenpüree / gegrillte Schalotten / Rote Bete / Kirschsauce als Vorspeise; Karpfen / Gänsestopfleber / Rüben / Heu / Boullion aus getrockneten Steinpilzen als Hauptgang und Apfelkuchen mit geräucherter Creme und Quittenmarmelade als Nachspeise. „Besonders das Dessert hat beeindruckt und es gab keine Qualitätsschwankungen“ begründet Sebastian Frank (Horváth**, Berlin) aus der Jury die Entscheidung. Als Zweitplatzierter hob sich Bogdanovic von den anderen vier Konkurrenten ab. Er präsentierte als Vorspeise Glen Douglas Lachs, als Hauptgang Eifler Ur-Lamm und als Nachspeise Staudensellerie mit Joghurt, Limette und Szechuanpfeffer. Neben den Tickets zum Finale, das im Herbst 2017 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln stattfinden wird, gewannen beide den „Schlüssel zum Finale“: ein hochwertiges goldenes Küchenmesser von Friedr. Dick. Saro Gastro Products vergab zudem eine hochwertige digitale Mikrowelle an den Sieger sowie einen Dörrautomaten an jedes teilnehmende Team. Trabski konnte darüber hinaus den von der Better Desserts Initiative (Langnese/Service-Bund) vergebenen Sonderpreis einer Kurzreise nach Mallorca für sich gewinnen. Über eine Smoking Gun, die von Ron Zacapa als Sonderpreis verliehen wurde, konnte sich der Kandidat Roland Lamprecht freuen. Ômina Romana hat sich ebenfalls etwas Besonderes für das Engagement der mitwirkenden ausgedacht und lädt alle Teilnehmer, iChefs und Young Talents auf eine Italienreise ein.

„Die große Familie wächst jedes Jahr mehr, einfach genial“, resümiert Robert Rädle (Restaurant oben*, Landgut Lingental,) der als Teilnehmer in 2012 dabei war und seitdem von dem Netzwerk der „Koch des Jahres Familie“ profitiert. Besonders gut kamen in diesem Jahr die Workshops an. Weinexpertin Beate E. Wimmer lüftete das Geheimnis rund um ein gelungenes Weinprofil, das in einem Etablissement der Spitzenküche nicht fehlen darf und stets auf dessen Stil angepasst sein sollte. Marcus Hannig von Langnese beleuchtete wiederum eine ganz andere Seite der gastronomischen Ästhetik und ging in seinem interaktiven Vortrag auf die Vermarktungsmöglichkeiten für Köche und Restaurants in den heute unumgänglichen Social Media Kanälen ein. Auf der Hauptbühne verfolgten Journalisten, Gastronomen und Gastrokritiker gleichermaßen gespannt die Live-Performances der iChefs (Sebastian Frank, Horváth** Berlin; Stefan Lenz, Tennerhof Kitzbühel; Christian Sturm-Willms, Yunico* Bonn) der Young Talents (David Mahn, ammolite** Rust; Eva Brandl, Dreizehn Sinne*, Schlattingen; Tobias und Marco Wussler, Ponyhof Gengenbach) sowie des spanischen Spitzenkochs Sergio Bastard. Letzterer ließ aus „dem Gemüse des Meeres“ unter den Augen der Zuschauer außergewöhnliche Kunststücke aus verschiedenen Algenarten entstehen. Zu Ende ging der Tag in der Scheck-In Kochfabrik mit der Küchenparty, bei der alle „Zöglinge“ von Koch des Jahres aus den

vergangenen Auflagen, darunter Cornelius Speinle (Dreizehn Sinne*, Schlattingen, CH) und Tristan Brandt (Opus V*, Mannheim) ihre Künste an die Besucher verköstigten.

Nach dem erlebnisreichen Tag in Achern dürfen sich die Sieger auf eine erhöhte Aufmerksamkeit der Szene sowie zwei ereignisreiche Jahre in der „Koch des Jahres Familie“ freuen. In den drei weiteren Vorfinales in Salzburg, Hamburg und Köln wird sich zeigen, gegen wen Trabski und Bogdanovic im Finale 2017 antreten werden. Angehende Sterneköche, die sich der Herausforderung stellen möchten, können sich bereits jetzt online bis zum 10. August für die kommende Runde am 10. Oktober in Salzburg bewerben (www.kochdesjahres.de).

Hochauflösende **Fotos** finden Sie zum Download unter folgenden Links:

- [Sieger](#) (v.l.n.r. Lars Vollbrecht, Christian Sturm-Willms, Peter Bogdanovic, Tomasz Trabski, Veit Lindaner)
- [Menü Trabski](#)
- [Trabski beim Zubereiten seines Wettbewerbsmenüs](#)
- [Bogdanovic beim Zubereiten seines Wettbewerbsmenüs](#)
- [Juroren beim Verkosten der Teilnehmermenüs](#)

© Melanie Bauer Photodesign

Mehr Informationen unter www.kochdesjahres.de

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 vierten Mal ausgetragen. In vier Vorfinales, die in Achern, Salzburg, Hamburg und Köln stattfinden, kürt eine Jury internationaler Sterneköche je zwei Finalisten, die innerhalb von fünf Stunden ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen mit einem Warenwert von max. 16 Euro präsentieren. Für das Archener Vorfinale wurden die 6 Kandidaten aus insgesamt 98 Bewerbungen ausgewählt. Im Oktober 2017 treten die acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres und Preisgelder in Höhe von insgesamt 16.000 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt:

Linda Beck
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Grupo Caterdata S.L.
lbeck@kochdesjahres.de
Tel. +49 (0)761 20 89 890
Mobil: +49 (0) 176 55 106 127