

PRESSEINFORMATION

Koch des Jahres in Hamburg- Acht Kreativkünstler am Herd starten ins Rennen um den begehrten Titel

Hamburg/Freiburg, 9. Juni 2014

63 ambitionierte Köche haben sich für den norddeutschen Vorentscheid beworben, die acht besten treten am 30. Juni im Hamburger Unilever-Haus gegeneinander an. Der internationale Wettbewerb „Koch des Jahres“ bringt ein Gastronomiespektakel der Extraklasse in die Hansestadt. Neben dem spannungsreichen Live-Wettkampf auf Sternenniveau erwartet die Besucher das Showcooking-Konzept „iChefs“ sowie die große Ron Zacapa Night mit sommerlichem Flair und Blick auf den Hamburger Hafen.

Nach zwei erfolgreichen Auflagen werden die Karten neu gemischt. Acht potentielle Anwärter auf den Titel „Koch des Jahres“ dürfen erneut die Gelegenheit nutzen, die Fachwelt von Ihrem Talent zu überzeugen. Um die Sternejury für sich zu gewinnen, bedarf es eines kreativen und technisch ausgereiften 3-Gang-Menüs sowie nicht zuletzt eines guten Timings. Denn nach 5 Stunden Vorbereitungszeit muss das komplette Menü innerhalb von 20 Minuten in sechsfacher Ausführung und ästhetischer Perfektion seinen Weg in den Jurorenraum finden. Dass dabei nichts schief geht, überwachen die beiden technischen Juroren Miguel Contreras und Dirk Rogge, die darüber hinaus die Arbeitsorganisation beurteilen.

Zur Bewertung erwartet die hochkarätige Tasting Jury unter der Schirmherrschaft von Kochlegende Dieter Müller die Kompositionen der Teilnehmer. Wer sich hinter den Gerichten verbirgt, ist ihnen jedoch unbekannt. Beim Wettbewerb Koch des Jahres, bei dem allein das fachliche Können zählt, stehen Transparenz und Fairness im Vordergrund. Ihrer Aufgabe kommen die etablierten Starköche ehrenamtlich nach und freuen sich bereits auf das Ideenreichtum des Nachwuchses. Die Jury beim Vorfinale in Hamburg bilden die Spitzenköche Dieter Müller*** (MS Europa), Thomas Bühner*** (La Vie, Osnabrück), Fred Nowack (Compass Group, Hamburg), Thomas Macyszyn* (Gourmetrestaurant „Navette“, Rüsselsheim), Thomas Martin** (Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob, Hamburg), Heinz Otto Wehmann* (Landhaus Scherrer, Hamburg) und Sebastian Frank* (Horváth, Berlin).

Wer die sternebesetzte Fachjury mit seinem originellen 3-Gang-Menü überzeugt, erhält den goldenen Schlüssel zum Finale: Ein exklusives vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick, das die Gewinner auf die Anuga in Köln begleitet. Dort stehen neben dem renommierten Titel und einem großen Karrieresprung Preisgelder in Höhe von 26.000€ in Aussicht.

Das kulinarisch interessierte Publikum kann ganz gemäß dem Motto „Face to Face with Koch des Jahres“ in der ersten Reihe am Pass hautnah mitfiebern. Nach Beendigung ihres Durchlaufs werden die Teilnehmer auf der Bühne in Empfang genommen und erläutern ihre Kompositionen, die in einer Menüausstellung präsentiert werden. Darüber hinaus bietet das vielfältige Rahmenprogramm inmitten der Standmesse die Möglichkeit, die Trends und Techniken internationaler Spitzenköche mitzuerleben. Ein großes Highlight bildet der Auftritt der „iChefs“, Sebastian Frank* (Horváth, Berlin), Matthias Gfrörer (Gutsküche, Tangstedt) und Jan-Ole Didwischus* (Töpferhaus, Alt Duvenstedt). Mittels innovativer Techniken im individuellen Stil präsentieren sie in einer 90-minütigen Performance ihre Kreationen um die drei Komponenten Forelle, Rhabarber und Sellerie auf der Bühne.

Mit Spannung wird am Abend die feierliche Preisverleihung erwartet. Die drei Sonderpreise werden verliehen – "The dish above and beyond" by Ron Zacapa für das beste Foodpairing mit Rum, der "Better Dessert Initiative Award" by Langnese und Service-Bund für den überraschendsten Dessertmoment sowie der „United Against Waste Award“ von Unilever Foodsolutions für den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Als Höhepunkt des Tages werden die beiden Sieger des Hamburger Vorfinals verkündet, die erneut am 15. Oktober 2015 beim Finale auf der Anuga in Köln antreten werden.

Mit der exklusiven Ron Zacapa Night vollendet eine glanzvolle Abendveranstaltung den spannenden Tag. Die Terrasse des Unilever-Hauses mit Blick auf den Hamburger Hafen bildet die passende Kulisse für die spritzige Küchenparty mit sommerlichem Flair.

Weitere Informationen unter www.kochdesjahres.de.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Kontakt:

Grupo Caterdata S. L.
Pressestelle "Koch des Jahres"
Carola Haug
Ludwigstr. 22
D-79104 Freiburg
+49 (0) 761 20 89 890
chaug@kochdesjahres.de