



PRESSEMITTEILUNG

Koch des Jahres in Köln - Zwei Finalisten stehen fest!

Köln, 29. September 2014

Nach einem spektakulären Wettkochen im E50 | The Gourmetloft in Köln-Frechen stehen die beiden Gewinner des zweiten Vorfinals fest: Der erste Platz geht nach Österreich, an Stefan Lenz, Küchenchef des Relais & Châteaux Hotel Tennerhof in Kitzbühel. Über den zweiten Platz darf sich Ivan Prieto Caneda, Sous Chef im Restaurant Maître des Kölner Traditionshaus Landhaus Kuckuck, freuen.

Aus 65 eingegangenen Bewerbungen haben sich die acht stärksten Köche für das Vorfinale in Köln qualifiziert. Diese bewiesen im fesselnden Live-Wettbewerb in den modernen Küchen der Enólogos AG ihr Können. Den Besuchern bot sich ein spannendes Spektakel mit vielen überraschenden Kreationen aus der Hand der jungen Kochtalente. Die hochkarätige Fachjury aus den Spitzenköchen Thomas Bühner, Klaus Erfort, Sebastian Frank, Jörg Leroy, Georg Maushagen, Sascha Stemberg, Koch des Jahres 2013 Christian Sturm-Willms, Miguel Contreras, Dirk Rogge und Otto Wimmer bewertete die kreativen 3-Gang-Menüs und kürte schließlich die beiden Sieger des Wettkampfes.

Stefan Lenz überzeugte mit Saibling, Tannenwipfel und Mairübe in der Vorspeise, Taube, Kakao und grüner Mandel im Hauptgang sowie einem Dessert aus Weinbergpfirsich, Sauerampfer und Olivenöl. Der zweitplatzierte Ivan Prieto Caneda überraschte die Juroren mit einem Menü aus Makrele, Langostino und Bratkartoffelpüree, gefolgt von Sisteron-Lamm und Kaninchen, Nieren und Leber im Hauptgang und einer Dessertkomposition aus gefülltem Valrhona-Schokoladenriegel mit karamellisiertem Kardamom-Mousse und Karotten-Mandelküchlein. Bei der feierlichen Preisverleihung nahmen die glücklichen Sieger das exklusiv vergoldete Messer der Firma Friedr. Dick in Empfang, ihr Schlüssel zum Finale auf der Anuga in Köln 2015.

Zusätzlich wurden drei begehrte Sonderpreise verliehen. Über den „United Against Waste Award“ von Unilever Foodsolutions für den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln freute sich Peter Bogdanovic, Küchenchef im Ravensburger Romantik Hotel Waldhorn. Auch der Preis „The dish above and beyond“ by Ron Zacapa für das beste Foodpairing mit Rum ging an den Erstplatzierten Stefan Lenz für seinen Hauptgang. Für den überraschendsten Dessertmoment wurde Lukas Sulik mit dem „Better Desserts Initiative Award“ by Langnese und Service-Bund geehrt.



Folgende Teilnehmer traten zum Vorfinale in Köln an:

Salvatore Bella, Executive Sous Chef Restaurante Da Vero, Charles Hotel, München

Peter Bogdanovic, Küchenchef Romantik Hotel Waldhorn, Ravensburg

Marcel Kokot, Sous Chef Kasteel Landgoed Altembrouck, Châteaux Wagyu, Voeren/ Belgien

Stefan Lenz, Küchenchef Relais & Châteaux Hotel Tennerhof, Kitzbühel, Österreich

Ivan Prieto Caneda, Sous Chef Restaurant Maître im Landhaus Kuckuck, Köln

Rainer Sarrazin, Operations Support Manager Aramark, Neu Ilsenburg

Lukas Sulik, Sous Chef Gourmetrestaurant "Navette" im Columbia Hotel, Rüsselsheim

Florian Volke, Junior Sous Chef Opus V, Mannheim

Im Rahmenprogramm traten bekannte Spitzenköche zum Showcooking auf die Bühne: Der aus dem spanischen Burgos angereiste Ignacio Rojo brachte unterschiedliche Naturprodukte aus den Wäldern Spaniens auf die Teller. Im Auftritt der „iChefs“ trafen drei bekannte Gesichter des Wettbewerbs zusammen: Koch des Jahres 2011 Sebastian Frank (Restaurant Horváth*, Berlin), Koch des Jahres 2013 Christian Sturm-Willms (Yu Sushi Club im Kameha Grand, Bonn) sowie der zweitplatzierte Koch des Jahres 2013, Christian Singer (Restaurant Tim Raue**, Berlin) In einer zweistündigen Performance demonstrierten sie ihre innovativen Ideen rund um Ente, Wurzelgemüse und Rum. Nach der feierlichen Preisverleihung begann die Ron Zacapa Night, in der die glücklichen Gewinner mit köstlichen Essen und guter Stimmung noch bis zum späten Abend gefeiert werden sollten.

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