

PRESSEMITTEILUNG

Der Oscar der Gastronomie-Branche wird in Köln verliehen

Mit dem Titel „Koch des Jahres“ wird am 12. Oktober eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche verliehen. Aus 400 Bewerbungen wählte eine Fachjury die acht besten Spitzenköche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Sie treten auf der weltgrößten Foodmesse Anuga in Köln gegeneinander an.

KÖLN, Oktober 2015. „And the winner is...“ wird es wieder am 12. Oktober heißen, wenn vor großem Publikum der begehrte Titel Koch des Jahres 2015 vergeben wird. Das Finale des Wettbewerbs hat sich innerhalb der letzten Jahre zu dem Event in der deutschsprachigen Foodbranche entwickelt. Bereits zum dritten Mal finden sich Branchenvertreter, Fachpublikum und Presse auf der Anuga ein, um dem Höhepunkt des Veranstaltungsjahres mitzuerleben. Die Herausforderung der Finalisten ist groß: In nur fünf Stunden müssen sie der hochrangigen Jury ein 3-Gänge-Menü in sechsfacher Ausführung präsentieren. Dabei darf der Wareneinsatz nicht über 16 Euro pro Person liegen. Diese Kandidaten kämpfen am 12. Oktober um den Titel:

Jens Hildebrandt - Restaurant Tim Raue, Berlin

Stefan Lenz - Relais & Châteaux Hotel Tennerhof, Kitzbühel/Österreich

Matthias Pietsch – Restaurant LAGO, Ulm

Sven Pietschmann - Restaurant Fähmann, Sylt

Ivan Prieto Caneda - Landhaus Kuckuck, Köln

Cornelius Speinle - Drei 10 Sinne, Schlattingen/Schweiz

Simon Stiral - Restaurant Schloss Loersfeld*, Kerpen

Florian Volke - Opus V, Mannheim

Die Fachjury des Wettbewerbs ist international besetzt und zählt insgesamt 11 Michelin-Sterne. Neben Präsident und Dreisternekoch Dieter Müller (MS Europa/D) bewerten unter anderem Thomas Bühner (La Vie***/D), Oriol Castro (Disfrutar/Spanien) und Sebastian Frank (Horváth*, Berlin) die Leistungen der Kandidaten.

Der begehrte Titel verspricht einen enormen Karrieresprung und es sind Preisgelder in Höhe von insgesamt 26.000 Euro ausgeschrieben. Vergeben werden außerdem attraktive Sonderpreise, wie „The dish above and beyond“ von Ron Zacapa, „United Against Waste“ von Unilever Food Solutions, der Innovationspreis von Jobeline, Friesisch Tapas von Friesenkrone, „Better Desserts Initiative Award“ von Langnese und Service-Bund, „Spirit of the Competition“ von Electrolux. Dem Gewinner stehen zudem eine Chinareise von Saro in Aussicht, sowie Preise von Dr. Schnell und Friedr. Dick.

Mehr Infos unter www.kochdesjahres.de

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt:

Astrid Spüler

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Grupo Caterdata S.L.

aspueler@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890