

PRESSEINFORMATION

Auf der Suche nach den kulinarischen Talenten der Zukunft – Der internationale Wettbewerb Koch des Jahres zu Gast in Köln

Köln/Freiburg, 3. September 2014

Am 29. September bringt der Kochwettbewerb „Koch des Jahres“ Gourmetflair nach Köln-Frechen. Im E50 – The Gourmet Loft kämpfen acht Kandidaten um den Einzug ins Finale. Getreu dem Motto „Face to Face with Koch des Jahres“ offenbart sich dem Publikum ein spannendes Live-Cooking der Extraklasse. Akzente in revolutionären Trends und Techniken der Spitzengastronomie setzen die Showauftritte der „iChefs“ Christian Sturm-Willms (Yu Sushi Club im Kameha Grand, Bonn), Christian Singer (Restaurant Tim Raue, Berlin), Sebastian Frank (Horváth*, Berlin) sowie des spanischen Ausnahmetalents Ignacio Rojo (La Galería, Burgos).**

Jeder Handgriff muss sitzen, wenn die technischen Juroren Miguel Contreras, Dirk Rogge und Otto Wimmer die Servicezeit einläuten. Für die acht Anwärter auf das große Finale zur Anuga bedeutet dies vor allem eines: Das geschmackliche Spiel mit Aromen und Texturen in ästhetischer Perfektion auf die Teller zu bringen. Über die schriftliche Bewerbung haben sie ihre originellen 3-Gang-Menüs eingereicht und sich unter 65 Bewerbern für das Kölner Vorfinale qualifiziert. Nun ist die große Herausforderung die Umsetzung in der Praxis, und das hautnah und live vor den Augen des Fachpublikums.

Die Messlatte liegt hoch, winken doch neben dem begehrten Titel Preisgelder in Höhe von 26.000€ und die Anerkennung in der gesamten Fachwelt. Für Koch des Jahres 2013, Christian Sturm-Willms, der in diesem Jahr in der Jury sitzt, war der Sieg der Beginn einer steilen Karriere: „Die mediale Aufmerksamkeit ist überwältigend“, erzählt der Küchenchef des Bonner Yu Sushi Club im Kameha Grand, „Interviews, Fototermine, viele neue Kontakte - und jede Woche kommen Gäste zu uns, die beim „Koch des Jahres“ essen möchten!“

Das Bewertungssystem des Wettbewerbs unter der Schirmherrschaft von Kochlegende Dieter Müller ist transparent und anonym, und in der Jury sitzen ausnahmslos hochqualifizierte Spitzenköche. In Köln sind neben Sturm-Willms die Starköche Thomas Bühner***, Klaus Erfort***, Sebastian Frank*, Jörg Leroy**, Georg Maushagen und Sascha Stemberg* dabei. Wer diese sternebesetzte Fachjury mit seinem ausgeklügelten Menü überzeugt, erhält den goldenen Schlüssel zum Finale: Ein exklusives vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick, das die Gewinner zur Anuga nach Köln begleitet.

Zur Erkundung der neuen Tendenzen in der Gourmetbranche lädt inmitten des kulinarischen Get together auch das **Showprogramm** ein:

Der spanische Gastkoch **Ignacio Rojo**, bekannt durch Trendplattformen wie die Madrid Fusión oder die Alimentaria in Barcelona, präsentiert sein Projekt: Die Symbiose aus natürlichem Geschmack, antiker Medizin, „Druidenküche“ und gehobener Kochkunst.

Ein großes Highlight bildet der Auftritt der **iChefs** Christian Sturm-Willms, Christian Singer und Sebastian Frank. Im Zentrum stehen innovative Techniken und Ideen, mit denen alle drei im individuellen Stil die 3 Komponenten Ente, Wurzelgemüse und Rum verarbeiten.

Mit Spannung wird am Abend die feierliche Preisverleihung erwartet. Drei Sonderpreise sind von den Partnern des Wettbewerbs ausgeschrieben – "The dish above and beyond" by Ron Zacapa für das beste Foodpairing mit Rum, der "Better Desserts Initiative Award" by Langnese und Service-Bund für den überraschendsten Dessertmoment sowie der „United Against Waste Award“ von Unilever Food Solutions für den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Als Höhepunkt des Tages werden die beiden Sieger des Kölner Vorfinals geehrt, die am 15. Oktober 2015 beim Finale auf der Anuga in Köln um den Titel antreten.

Mit der Ron Zacapa Night vollendet eine spritzige Küchenparty mit spanischem Flair im E50 – The Gourmet Loft den Wettbewerb.

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