



KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA

Presseinformation

Sebastian Frank ist Koch des Jahres 2011 Internationale Jury wählt Koch des Jahres D-A-CH auf der Anuga

Berlin/Köln, 10. Oktober 2011.

Sebastian Frank, Küchenchef des Restaurant Horvath in Berlin, ging am 10. Oktober als Sieger des internationalen Wettbewerbs Koch des Jahres auf der weltweit größten Fachmesse für Nahrungsmittelindustrie Anuga in Köln hervor. Die internationale Fachjury unter dem Vorsitz des Spitzenkochs Dieter Müller wählte Tristan Brandt aus Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig auf den zweiten Platz; der dritte Platz ging an David Papin aus dem Lago in Ulm. Die Sieger erhielten Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro.

Für den Wettbewerb hatten sich insgesamt 400 Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beworben. In vier Vorfinalen in Köln, Stuttgart, Berlin und Hamburg ermittelte eine hochkarätige Jury die acht Finalisten. Diese stellten sich am 10. Oktober in Köln erneut der Herausforderung, in nur fünf Stunden ein originelles Drei-Gang-Menü mit einem Wareneinsatz von maximal 16 Euro pro Person sechsmal zuzubereiten.

Internationale Jury ermittelt Sieger „blind“

Wie auch bei den Vorfinalen bestimmte die Jury die Gewinner anhand einer „Blindverkostung“. Jedes Menü wird mit einer Nummer versehen, so dass die Wahl des Siegers nur aufgrund des präsentierten Tellers erfolgt. Die internationalen Juroren des Finales, Dieter Müller, Martina Kömpel (Frankreich), Léa Linster (Luxemburg), Lisl Wagner-Bacher (Österreich), Hans Stefan Steinheuer, Erhard Schäfer, Georg

Maushagen und Jordi Cruz (Spanien), verkosteten die 24 Gänge innerhalb von zwei Stunden. Am Abend ehrten sie Frank als klaren Sieger des Wettbewerbs.

Österreicher siegt in Köln

Seit einem Jahr ist der gebürtige Österreicher als Küchenchef im Restaurant Horvath in Berlin tätig. Die Liebe und guten beruflichen Aussichten hatten ihn in die Hauptstadt gelockt. Nach seiner Ausbildung im Restaurant Steiereck und seiner Zeit im Restaurant Chef's table im Interlpen Hotel Tyrol stand für ihn fest, selbst eine Küche leiten zu wollen.

Frank präsentierte als Vorspeise herbstliches Gemüse mit Haselnuss, gefolgt von Entrecote, Zwiebel, Holunder, Stör und Langos im Hauptgang. Das Dessert aus Karotte, schwarzer Johannisbeere, Zitrone, Schafsjoghurt, knusprigem Mandelöl und Rosengeranie rundete das Menü perfekt ab.

Das Bewerbungsverfahren für den zweiten Wettbewerb, welcher im Januar 2012 beginnt, läuft bereits. Profi-Köche mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich und der Schweiz können sich durch ihre Teilnahme einen Platz unter den besten Köchen sichern. Das Finale findet auf der Anuga 2013 statt. Anmeldungen ab sofort unter: www.kochdesjahres.de/anmeldung/

„Koch des Jahres“ ist der neue Wettbewerb für Profi-Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Dessen Herausforderung liegt darin, ein Drei-Gang-Menü für sechs Personen in nur fünf Stunden zu kochen. Dabei darf der Wareneinsatz pro Person nicht über 16 Euro liegen. In den Vorfinalen wählt die Fachjury unter dem Vorsitz des Spitzenkochs Dieter Müller jeweils zwei Finalisten. Diese acht treten zum Finale zur Anuga mit einem neuen Menü unter denselben Bedingungen gegeneinander an, um den Titel „Koch des Jahres“ und Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro zu gewinnen. Ziel des Wettbewerbs mit Ursprung in Spanien ist es, auf der Anuga 2015 das erste europäische Finale zu veranstalten.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Grupo Caterdata S. L.
Pressestelle Koch des Jahres
Ludwigstr. 22
D-79104 Freiburg
(+49) 761/ 20 89 890
mschlichtling@kochdesjahres.de