



Koch des Jahres

KOCH DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de

Zwischen „Bistrolution“ und Sternegastronomie

Die Patissier des Jahres und Koch des Jahres #klosteredition am 2. und 3. April in Hennef lockt mit Trendsetting-Themen der Gastronomie

Freiburg/Hennef, 14. Februar 2017 – Am 2. und 3. April wird in der Klosterkirche Hennef das jeweils 3. Vorfinales der Wettbewerbe Patissier des Jahres und Koch des Jahres ausgetragen. Während die Kandidaten live um den Einzug in das Finale auf der Anuga im Herbst 2017 kämpfen, können die über 1000 erwarteten Besucher der „Trendsetting-Events der Gastronomie“ zusätzlich von dem umfangreichen Rahmenprogramm mit Live-Auftritten internationaler Spitzengastronomen, Workshops, einem „Klostermarkt“ sowie der am letzten Abend stattfindenden Küchenparty profitieren.

Koch des Jahres: Revolutionäre Spitzengastronomie als Veranstaltungsthema

Ganz im Schein des originellen Veranstaltungsortes steht auch der Leitgedanke der Koch des Jahres #klosteredition: unkonventionelle, nahezu anarchische Gastronomie-Konzepte bewegen die Branche und brechen mit tradierten Regeln. Eines davon ist die Bistronomie, deren Küchenphilosophie unter anderem durch die Auftritte von der womöglich jüngsten Sterneköchin der Welt, Julia Sedefdjian (Les Fables de la Fontaine*, Paris) sowie den Köpfen des Revolutionstempels Nobook (Barcelona), Mariano Citterio und Iker Eurasquin, präsentiert werden. An den Gedanken von qualitativ hochwertigen Zutaten in legerem Ambiente knüpfen auch Sebastian Franke und Maximilian Lorenz mit Streetfoodkreationen aus ihrem Kölner BBQ-Restaurant Pigbull an. Dabei lässt sich diskutieren, ob der Stil dieser Küchenrebellin in totalem Kontrast oder doch innovativem Einklang mit der Spitzen- und Sternegastronomie steht. Diese Frage stellt sich im Angesicht des mit Spannung erwarteten Interviews mit Barcelonas erstem und einzigem Dreisternekoch Paolo Casagrande (Lasarte***). Die Koch des Jahres Stars Sebastian Frank (Horvath**, Berlin) und Cornelius Speinle (dreizehn sinne*, Schlattingen) runden diese facettenreichen Darstellungen mit ihren Performances zur emanzipatorischen und sensorischen Küche ab und laden letztendlich dazu ein, den neuesten Entwicklungen mit Begeisterung zu begegnen und die Symbiose von Rebellion und Klassik als Chance zu ergreifen.

Patissier des Jahres: Sensorische Nachtischkünste à la Do-it-yourself

Auch der „Schwester-Wettbewerb“ Patissier des Jahres greift Trendthemen der Gastronomie auf. Dabei liegt der Fokus auf dem Bereich der Dessertkünste. Programmpunkte zum Schwerpunktthema der sensorischen Nachtischküche laden dazu ein, Neuheiten der Patisserie mit allen Sinnen zu erleben und auf sich wirken zu lassen. Bei den derzeit entstehenden Start-ups kann sich jedoch nicht jeder Junggastronom direkt einen hauseigenen Patissier leisten. Daher wird bei der Patissier des Jahres





Koch des Jahres

KOCH DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de

#klosteredition die Frage in den Raum gestellt, wie sich auch Köche in der süßen Ecke behaupten und das Motto „do it yourself“ walten lassen können. Neben Patisserie-Ikone Pierre Lingelser (Schwarzwaldstube*** Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn) und den vielversprechenden Nachwuchsstars Ferdinand Kretz (JANTE*, Hannover), Matthias Spurk (GästeHaus Klaus Erfort***, Saarbrücken) und Birgit Wieland (Storstadt*, Regensburg), treten somit auch Spitzenköche auf die Bühne. Cornelius Speinle (dreizehn sinne*, Schlattingen) und Tony Hohlfeld (JANTE*, Hannover) zeigen, wie sie als Küchenchef selbst mit Hand anlegen.

Die Jury: Fachexpertise und Trendsettergeist aus fünf Ländern Europas

Folgende Juroren verkosten die Kreationen der Teilnehmer und bewerten deren Leistungen gemäß dem Kodex der Live-Wettbewerbe: anspruchsvoll, fair, transparent.

Juroren der Koch des Jahres #klosteredition

Paolo Casagrande - Lasarte***, Barcelona (ES)
Mariano Citterio - Nobook, Barcelona (ES)
Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)
Sebastian Frank - Horvath**, Berlin (DE)
Stefan Lenz - Tennerhof Kitzbühel (AT)
Julia Sedefdjian - Les Fables de la Fontaine*, Paris (FR)
Cornelius Speinle - dreizehn sinne*, Schlattingen (CH)
Christian Sturm-Willms - YUNICO*, Bonn (DE)

Juroren der Patissier des Jahres #klosteredition

Pierre Lingelser - Schwarzwaldstube*** Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn (DE)
Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)
Andy Vorbusch - The Dolder Grand**, Zürich (CH)
Matthias Mittermeier - Pfersich Trend-Forum, Neu-Ulm (DE)
Cornelius Speinle - dreizehn sinne*, Schlattingen (CH)
Matthias Spurk - GästeHaus Klaus Erfort***, Saarbrücken (DE)
Tony Hohlfeld - JANTE*, Hannover (DE)
Alejandro Wilbrand - Hotel und Restaurant zur Post*, Odental (DE)

Hintergrundinformationen und Bildmaterial siehe nächste Seite.





Koch des Jahres

KOCH DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de

Besuchereinformationen – Wöchentlich 2 Tickets gewinnen!

Das Event richtet sich an Fachpublikum der Gastronomiebranche. Bis zum 19. März verlost der Veranstalter Grupo Caterdata S.L. wöchentlich zwei VIP-Kombitickets für die Veranstaltungen Patissier des Jahres und Koch des Jahres am 2. und 3. April in der Klosterkirche Hennef. Informationen zu den Gewinnspielen sowie zu Tickets und dem Programm sind online unter www.kochdesjahres.de und www.patissierdesjahres.com zu finden.

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen über folgenden Link zum Download bereit:

<https://www.dropbox.com/sh/59nkgie76hprfje/AABwzqkaP9hawME5a1TeoDeja?dl=0>

Die Programmhefte finden Sie online unter:

<http://www.patissierdesjahres.com/besucher/programm/> und

<http://www.kochdesjahres.de/besucher/finale/>

Hintergrundinformationen über die Wettbewerbe

Als Live-Wettbewerbe mit umfassendem Rahmenprogramm sind die an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfindenden Networking-Veranstaltungen Patissier des Jahres und Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Die Live-Cooking-Wettbewerbe richten sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In vier Vorfinales kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten, die innerhalb von fünf Stunden ihr Wettbewerbsmenü präsentieren. Im Oktober 2017 treten die jeweils acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um die prestigeträchtigen Titel Patissier des Jahres und Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 17.500 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise von den Sponsoren zu gewinnen.

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Grupo Caterdata S.L.

Linda Beck

lbeck@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0)176 55 106 127

