

## PRESSEMITTEILUNG

# Gastronomisches Trendsetting im Norden

**Die Live-Wettbewerbe Patissier des Jahres und Koch des Jahres  
am 11. und 12. Juni zu Gast in der Hamburger HafenCity**

**Hamburg/Freiburg, 28. Mai 2017 – Die in der Branche als „Trendsetting-Events der Gastronomie“ bekannten Live-Wettbewerbe Patissier des Jahres und Koch des Jahres kommen am 11. und 12. Juni nach Hamburg. In der Elbarkaden Lounge der HafenCity wird das jeweils letzte Vorfinale der laufenden Auflage ausgetragen. Die Gewinner werden im Finale am 08./09. Oktober auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln antreten. Den rund 1000 erwarteten Branchenbesuchern wird darüber hinaus ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Live-Auftritten internationaler Spitzengastronomen, Workshops, einem „Hafenmarkt“ sowie der am letzten Abend stattfindenden Küchenparty geboten.**

### **Koch des Jahres: Die Geschmäcker des Meeres**

Beim vierten und letzten Vorfinale des renommierten Live-Wettbewerbs nimmt Koch des Jahres seine Besucher mit auf eine Reise durch die kulinarische Welt der professionellen Gastronomie. Neben den sechs zukunftssträchtigen Kandidaten treten drei Weltstarköche auf die Bühne. Den Auftakt macht Lokalmatador Thomas Macyszyn, der eine authentische Fisch- und Seafoodküche seines Boathouse in Hamburg Eppendorf präsentiert. Noch mehr Meerengenuss haben die beiden spanischen Sterneköche Raúl Resino (Restaurante Raúl Resino\*, Castellón) und Juan Carlos Padrón (El Rincon de Juan Carlos\*, Teneriffa) im Gepäck und segeln mit den Gästen zunächst an die valenzianische Mittelmeerküste und dann weiter zu den kanarischen Inseln des Atlantiks.

Der Fokus der #hafenedition ist demnach den kulinarischen Innovationen und Inspirationen der Meeresküche gewidmet und verspricht eine spannende Auseinandersetzung mit der Frage, wie man auf der hohen See der kontemporären Gastronomie punktet. Verschiedene Workshops bieten Weiterbildungen für Gastronomen: im von Knorr Professional gesponserten Workshop gibt der junge Sternestart Cornelius Speinle (ab Herbst 2017 Küchenchef im The Fontenay, Hamburg) Einblicke in die sensorische Spitzenküche. Dem immer wichtigerem Thema der Nachhaltigkeit widmet sich Florian Behncke im United Against Waste Dialog & Austausch mit Experten und dem Publikum. Darüber hinaus wird ein Cocktail-Workshop des Premiumrums Ron Zacapa sowie ein Latte Art Workshop von I•O 100% caffè angeboten.

### **Patissier des Jahres: Der Balanceakt zwischen Trendsetting und gutem Geschmack**

Bei Patissier des Jahres macht Konditorenweltmeister Bernd Siefert (Cafe Siefert, Michelstadt) den Auftakt auf der Show-Bühne und verrät Geheimnisse der traditionell deutschen und dennoch innovativen Zuckerbäckerei. Von dort aus geht die Reise weiter nach Osten: Koch des Jahres 2013, Christian Sturm-Willms (YUNICO\*, Bonn), entführt in die euroasiatische Fusionsküche der Patisserie und lässt sich dabei von der Ausnahmeschokolade Valrhona inspirieren. Am Nachmittag tritt der gebürtige Hamburger Starpatissier Andy Vorbusch (The Dolder Grand, Zürich) auf die Bühne und wird zuletzt von Jonathan Padrón abgelöst, der die fantasievolle Patisserie des El Rincón de Juan Carlos auf Teneriffa präsentiert. Trotz der Vielfalt ihrer Stilrichtungen sind sich die Patissier des Jahres Stars in einem Punkt einig: ohne



das klassische Handwerk in Perfektion zu beherrschen, führen moderne Techniken nur zu Spielerei und leeren Aromenkonstrukten. Das Motto der #hafenedition befasst sich demnach mit dem Balanceakt, mit der sich die kontemporäre Patisserie konfrontiert sieht: Wie kann man sich mit neuen Trends über die Reling hinauslehnen, ohne dabei herunterzufallen? Cornelius Speinle wird auch an diesem süßen Tag einen Workshop zur sensorischen Sterneküche anbieten und zeigt, wie mit dem Einsatz von Rama Cremefine Schlagcreme sinnesbetörende Desserts hergestellt werden können.

### **Die Jury: Fachexpertise und Trendsetzergeist 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 #hafenedition**

José Carlos Capel – Gastrokritiker und Initiator der Madrid Fusion, Madrid  
Miguel Contreras - Küchenchef TÜV Rheinland, Köln  
Wolfgang Faßbender – Gastrokritiker, Zürich  
Sebastian Frank – Horvath\*\*, Berlin  
Thomas Macyszyn – Boathouse, Hamburg  
Dieter Müller – Dreisternekochlegende, Präsident des Wettbewerbs, MS Europa  
Juan Carlos Padrón - El Rincón de Juan Carlos\*, Santiago de Teide, Teneriffa  
Raúl Resino - Restaurante Raúl Resino\*, Castellón  
Dirk Rogge - Unilever Food Solutions, Heilbronn  
Julia Pérez Lozano - Food Journalistin und Initiatorin der Madrid Fusion, Madrid  
Cornelius Speinle – The Fontenay, Hamburg (ab Herbst 2017)  
Christian Sturm-Willms – YUNICO\*, Bonn

#### **Juroren der Pâtissier des Jahres #hafenedition**

José Carlos Capel – Gastrokritiker und Initiator der Madrid Fusion, Madrid  
Marco D’Andrea - Hamburg  
Miguel Contreras - Küchenchef TÜV Rheinland, Köln  
Marcus Hannig - Langnese Deutschland, Hamburg  
Dennis Ilies - The Table\*\*\*, Hamburg  
Patrick Lorenz - Dawn Foods Germany, Darmstadt  
Matthias Mittermeier – Pfersich Trendforum, Neu-Ulm  
Jonathan Padrón - El Rincón de Juan Carlos\*, Santiago de Teide, Teneriffa  
Julia Pérez Lozano - Food Journalistin und Initiatorin der Madrid Fusion, Madrid  
Andy Vorbusch, The Dolder Grand, Zürich  
Christian Sturm-Willms - YUNICO\*, Bonn

-----  
**Hintergrundinformationen und Bildmaterial siehe nächste Seite**



## **Besucherinformationen – Wöchentlich 2 Tickets gewinnen!**

Das Event richtet sich an Fachpublikum der Gastronomiebranche. Bis zum 28. Mai verlost der Veranstalter Grupo Caterdata S.L. wöchentlich zwei VIP-Kombitickets für die Veranstaltungen Patissier des Jahres und Koch des Jahres am 11. und 12. Juni in der Elbarkaden Lounge Hamburg. Informationen zu den Gewinnspielen sowie zu Tickets und dem Programm sind online unter [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de) und [www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com) zu finden.

## **Hochauflösendes Bildmaterial steht über folgenden Link zum Download bereit (das jeweilige Copyright ist den Bildinformationen per rechtem Mausklick zu entnehmen):**

[https://www.dropbox.com/sh/1xe4y82rur09c8l/AAAcOHVfcbtoAyl9V\\_gK8JLja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/1xe4y82rur09c8l/AAAcOHVfcbtoAyl9V_gK8JLja?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](mailto:lbeck@kochdesjahres.de)

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Mobil: +49 (0)176 55 106 127

