

PRESSEMITTEILUNG

Süße und salzige Creative Stages mit gebührendem Abschluss

Ein Tag voller Geschmack endete in einem kulinarischen Spektakel

Freiburg/ Achern, 24. Juni 2019 – der Montag begann mit dem Kick-Off der Finalisten von Patissier des Jahres. Zum ersten Mal wurden die sechs der Presse und der Öffentlichkeit vorgestellt. Gefolgt von einer Creative Stage der sechs Titelanwärter von Koch des Jahres. Presse und Sponsoren waren zahlreich vertreten, die sich die Kreationen selbst schmecken lassen durften und auch nicht scheu waren den Kandidaten genau auf den Zahn zu fühlen.

Abends machte die Küchenparty-Deluxe ihrem Namen alle Ehre. Ein Best-Of der Geschichte von Koch des Jahres begleitete die geladenen Gäste durch den Abend.

Was ist eine Creative Stage?

Durch eine Creative Stage haben die Koch des Jahres und Patissier des Jahres Anwärter die Möglichkeit ihre Kreationen und sich selbst ins Rampenlicht zu stellen.

Nicht auf einer Bühne, sondern auf Augenhöhe mit den Gästen. Eine wundervolle Art den Talenten nahe zu kommen, sich selbst von ihrem Können zu überzeugen, Fragen zu stellen und Gespräche zu führen.

Creative Stage Patissier des Jahres

Aus fast 100 Bewerbungen wurden die sechs besten, süßen Künstler herausgezogen und dürfen direkt im Finale auf der Anuga den Griff nach dem Titel wagen.

Dies sind die Finalisten:

1. Matthias Fehr - Stellvertretender Produktionsleiter, Swiss Pastry Design, Bern (CH)
2. Myriam Isler- Demi Chef de Partie Patisserie, Restaurant Lakeside*, Hamburg
3. Christian Kramer - Patissier, Gusto, Villa Kennedy a Rocco Forte Hotel, Frankfurt
4. Sebastian Kraus - Chef Patissier, Purs**, Andernach
5. Marcel Meining - Souschef, Brückenbaron/ Baronesse, Bolzhausen (DE)
6. Roman Schäfer - Chef Patissier, Speisemeisterei Bayer & Scholz GmbH*, Stuttgart (DE)

Steckbriefe:

<https://www.dropbox.com/sh/8wd2fvrrzzwcoub/AADKUHxjvvdRNL2vmV91sMD0a?dl=0>

Das sie im Finale genau richtig platziert sind, haben die sechs süßen Künstler hochwertig und geschmacksintensiv bewiesen. Die Presse und Sponsoren waren begeistert von den Signature Dishes um Schafsmilch, Getreideeis und Zitronenmelisse-Ganache.

Das Repertoire der Patissiers war weit von regional über exotisch, zu Kräutern und Gelees. Jeder Geschmack kam ganz sicher auf seine Kosten.

Hier die Rezepte: https://www.dropbox.com/s/ri0ufjii1ynxr5/PDJ_SignatureDish.pdf?dl=0



Creative Stage Koch des Jahres

Die Reise der fünften Auflage von Koch des Jahres startete im hohen Norden. Dann blieb das Herz in Heidelberg zurück. In der Grand Hall Zollverein, in Essen, vervollständigten die letzten zwei Anwärter auf den Titel die finalen Teilnehmer.

Dies sind die Finalisten:

1. Marvin Böhm – Souschef, Aqua***, Wolfsburg
2. Holger Mootz – Küchenchef, Weinhaus Uhle, Schwerin
3. Marco Raudenbusch – Lebensmittelkontrolleur, Wiesloch
4. Dominik Sato – Souschef, Kongresshotel Seepark, Thun (CH)
5. Alexander Gläsel - Küchenchef, Brückenbaron/ Baronesse, Bolzhausen
6. Dominik Holl - Chef de Partie, Meier's ZweiSinn/ Bistro/ Fine Dining*, Nürnberg

Steckbriefe: https://www.dropbox.com/sh/x56o84ie6mz5q14/AABM_X3KJBot2vpYKt9oiJ72a?dl=0

Die sechs mussten schon an ihren Vorfinales beweisen, welches Talent in ihnen steckt und wie gut sie auch unter Druck arbeiten können. An diesem Montag im badischen Achern stellten sie der Presse ein Gericht vor, welches ihre Handschrift und Philosophie am besten zur Geltung bringt. In entspannter, aber gespannter Atmosphäre zeigten sie ihr Können mit geschabten Ochsen, Schwarzwald-Miso oder auch vegan um Spargel und Oxalis.

Klassiker wurden ausgefallen und modern interpretiert. Kräuter durften ihre ganze Kraft entfalten. Die Teller sahen alle aus wie gemalt. Keine Geschmacksnospe wurde nicht angesprochen.

Hier die Rezepte:

<https://www.dropbox.com/s/38xmt6k0w3wtmo/KDJ%20Steckbriefe%20%2B%20Rezept.pdf?dl=0>

Best-Of Koch des Jahres – Küchenparty - Deluxe

Aus der Geschichte von Koch des Jahres gingen bislang bereits 30 Köche hervor, die im Laufe ihrer Karriere einen oder mehrere Sterne erkocht haben. Und noch viele weitere Sterne- und Spitzenköche begleiten das Event regelmäßig und machen Koch des Jahres so zu der wohl größten Gastromiefamilie.

Die geladenen 180 Gäste wurden von einer Auswahl der besten Köche der Geschichte des Events kulinarisch verwöhnt – darunter Christian Sturm-Willms – Yunico* (Bonn), Boris Rommel - Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe** (Friedrichsruhe) oder Anton Gschwendtner – Gourmetrestaurant Olivo*, Stuttgart.

Alle Gerichte brillierten durch außergewöhnlichen Geschmack und spürbarer Leidenschaft. Kein Glas blieb leer und kein Lied blieb ungetanzt.

Das Best-Of Koch des Jahres machte seinem Namen alle Ehre.

Hintergrundinformationen über den Koch des Jahres

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event 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). Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus der D-A-CH Region und Südtirol. In drei Vorfinales kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von acht Stunden



(Sonntag: 3 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von max. 16€ pro Person präsentieren. Am 7. Oktober 2019 treten die jeweils sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen.

Hintergrundinformationen über Patissier des Jahres

Der Live-Cooking-Wettbewerb Patissier des Jahres ist das Sprungbrett für die süßen Talente der D-A-CH Region. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Die sechs besten Patissiers werden von der technischen Jury ausgewählt und qualifizieren sich direkt für das Finale. Die Profis kämpfen am 6. Oktober auf der Anuga, um den prestigeträchtigen Titel Patissier, Preisgelder, zahlreiche Sonderpreise von den Sponsoren und einen immensen Karrieresprung, der dem Gewinner gewiss ist.

Road to Anuga ist eröffnet

Nun steht nichts mehr zwischen den Talenten und dem Finale auf der Anuga in Köln wo es wieder heißt: „Der Gewinner 2019 ist...“

Sonntag: 6. Oktober 2019 - Patissier des Jahres Finale

Montag: 7. Oktober 2019 - Koch des Jahres Finale

Alle Informationen für Bewerber und zum Finale können online unter www.kochdesjahres.de und www.patissierdesjahres.com eingesehen werden.

Bildmaterial und weitere Informationen beziehen Sie hierüber:

<https://www.dropbox.com/sh/cakmx8b89mqig74/AABS5kfHA4qVZwkeiPrrOqTCa?dl=0>

Abdruck honorarfrei - Beleg erbeten.

Pressekontakt & Akkreditierung

Leonie Beinhardt
lbeinhardt@kochdesjahres.de
Tel. +49 (0)761 20 89 890

