



PRESSEMITTEILUNG
Hamburg, 8. Mai 2014

Wettbewerbsfestival der gehobenen Gastronomie in Hamburg zu Gast

Mit Ausblick auf die Elbe starten im Hamburger Hafen die norddeutschen Anwärter um die prestigereichen Titel „Koch des Jahres“ und „Pâtissier des Jahres“

Das Unilever-Haus wird Ende Juni Schauplatz des Wettstreits zwischen Norddeutschlands neuen Talenten der Gourmetküche. Gesucht werden aufstrebende Köche und Pâtissiers, die sich der Herausforderung um eines der begehrten Tickets zum Finale stellen. Neben Ruhm und Anerkennung in der Fachwelt sind für die Gewinner Preisgelder in Höhe von 29.000€ ausgeschrieben. Für eine transparente Bewertung sorgt die hochkarätige Jury aus Sterneköchen, die einzig die Ergebnisse auf den Tellern beurteilt. Hamburger Spitzenköche wie Heinz Otto Wehmann (Landhaus Scherrer), Thomas Martin (Jacobs Restaurant) und Starpâtissier Christian Hümb's (Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten) sind unter anderen Juroren beim Vorfinale in der Hansestadt. Bewerbungen werden ab sofort angenommen.

Ebenso wie die nordische Gastrowelt fiebert auch das Organisationsteam dem Termin entgegen. „Das Niveau ist in Hamburg erfahrungsgemäß sehr hoch,“ so Managerin Nuria Roig, „beim Finale 2013 auf der Anuga in Köln konnten die beiden Hamburger Gewinner Platz zwei und drei belegen!“. Für eine erfolgreiche Bewerbung gilt es, ein eigens komponiertes 3-Gang-Menü zu entwerfen. Welche Produkte und Techniken dabei verwendet werden, ist den

Kandidaten vollkommen freigestellt. Einzig der Wareneinsatz ist auf 16 Euro pro Person begrenzt.

Wie beim Koch des Jahres sind auch für den süßen Wettbewerb klare Anforderungen gegeben: eine Praline oder ein Petit Four, ein Freestyle-Dessert und ein Dessert mit den drei Pflichtkomponenten Matcha-Tee, Erdbeere und Mandel bilden die Bewerbung für den Patissier des Jahres. Die vier erfolgreichen Gewinner der Vorfinale dürfen beim großen Finale im Oktober 2015 in Köln um die begehrten Titel kämpfen.

Der Wettbewerb ist für seine Transparenz sowie das klare Beurteilungssystem durch die anonyme Bewertung der Sternejury bekannt. So ist es nicht verwunderlich, dass hier die neuen Stars der Zukunft entdeckt werden. Der „Koch des Jahres 2011“, der Österreicher Sebastian Frank, erhielt kurz nach dem Finale seinen ersten Stern für das Berliner Restaurant Horváth. Jetzt sitzt **Sebastian Frank** selbst in der Jury, mit Fachkollegen wie **Heinz Otto Wehmann**, Landhaus Scherrer in Hamburg, **Thomas Bühner**, La Vie in Osnabrück, **Thomas Martin**, Jacobs Restaurant Hamburg, Präsident **Dieter Müller**, MS Europa, **René Frank** aus dem La Vie in Osnabrück, **Christian Hümbts**, Haerlin Restaurant im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten und **Andy Vorbusch** aus der Düsseldorfer SÖÖT Patisserie & Kaffeerösterei. Zum Vorfinale der Patissiers in Hamburg wird mit **Xano Saguer** aus dem ersten Dessertrestaurant der Welt, dem Espaisucre in Barcelona, ein großer internationaler Stern die Jury komplettieren.

In familiärer Atmosphäre treffen im Unilever-Haus große Spitzenköche, Konditoren, Patissiers, Entscheidungsträger aus Hotellerie und Industrie, Restaurantbesitzer, Auszubildende und Servicepersonal zusammen. Das Hamburger Wettbewerbsfestival versteht sich als Plattform zum Erfahrungs- und Wissensaustausch innerhalb der Fachbranche und hat das Ziel, auch über diese hinaus die öffentliche Wertschätzung für die Kochkunst und die Patisserie zu stärken. Dem interessierten Besucher ist bei dem zweitägigem Gourmetspektakel ein buntes Programm aus Live-Wettbewerb, Showcookings, Tastings und vielem mehr geboten. Tickets gibt es unter www.kochdesjahres.de.

Bewerben können sich alle Köche, Pâtissiers, Konditoren, Chocolatiers und Bäcker mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol über info@kochdesjahres.de oder info@patissierdesjahres.com.

Hamburger Vorentscheid im Unilever-Haus, Strandkai 1, 20457 Hamburg:

29. Juni, Pâtissier des Jahres, Bewerbungsschluss: 18. Mai 2014

30. Juni, Koch des Jahres, Bewerbungsschluss: 19. Mai 2014

Kontakt:

Pressestelle "Koch des Jahres"

Carola Haug

chaug@kochdesjahres.de

Tel: 0176-35418028

Weitere Informationen unter www.kochdesjahres.de