

Stuttgart, 18.04.2011. Aus dem zweiten Vorfinale des internationalen Kochwettbewerbs Koch des Jahres in Heilbronn und Stuttgart gingen Tristan Brandt aus Victor's Gourmet-Restaurant in Perl-Nennig und Dominic Decke aus dem InterContinental in Berchtesgaden als Gewinner hervor. Mit sechs weiteren Finalisten aus den weiteren Vorentscheidungen in Köln, Berlin und Hamburg werden sie zum Finale auf der Anuga in Köln im Oktober um den Titel "Koch des Jahres" konkurrieren.

Vorfinale von Koch des Jahres in Stuttgart: Der Süden feiert seine Sieger

Der Vortragssaal war bis auf den letzten Platz gefüllt, die begleitende Veranstaltung war schon Tage vorher ausgebucht, als Dieter Müller, Präsident von Koch des Jahres, nach einem erlebnisreichen Tag die Namen der Gewinner verkündete: Zum Finale zur Anuga treten Tristan Brandt aus Victor's Gourmet-Restaurant in Perl-Nenning und Dominic Decke aus dem InterContinental in Berchtesgaden an.

Morgens um sieben Uhr fiel der Startschuss im Unilever Chefmanship Centre in Heilbronn. Im 15-Minuten-Takt traten die zehn Teilnehmer, die sich aus insgesamt 104 Bewerbungen qualifiziert hatten, an, um innerhalb von fünf Stunden ihr Drei-Gänge-Menü sechsmal zuzubereiten. Im Anschluss mussten die insgesamt 18 Teller in 15 Minuten angerichtet werden. Lediglich zwei Vorgaben waren zu erfüllen: Das Menü musste ausgewogen sein und der Wareneinsatz durfte nicht über 16 Euro pro Person liegen. Es wurde später Nachmittag, bis die Juroren Dieter Müller, Martina Kömpel, Martin Öxle, Simon Tress, Bernhard Diers und Jörg Sackmann die Menüs verkostet und bewertet hatten.

Vizepräsidentin Martina Kömpel betonte die große Herausforderung: "Natürlich stand der Geschmack an erster Stelle, aber wir haben in der Jury auch die große Verantwortung, Teilnehmer für das Finale zu finden, die dem hohen Druck des Wettbewerbs standhalten und mit einem neuen Menü im Oktober den Ansprüchen gerecht werden, die der Titel Koch des Jahres mit sich bringt. Wir haben den Beruf und die Erfahrung auf unseren Wegen erarbeitet und haben die Unwegbarkeiten eines Wettbewerbs auch gesehen,

aber sachlich und fachlich geurteilt. Und vor allen Dingen einstimmig.“

Simon Tress sprach von einer lang anhaltenden Spannung auf hohem Niveau: “Schon der erste Teller überraschte. Die Jury war sich – bei unterschiedlichen Persönlichkeiten mit unterschiedlichen Wegen – in der Entscheidung schnell einig. Wir punkteten jeder für sich und kamen letztendlich auf das gleiche Ergebnis.“

Für das Finale setzten sich schließlich zwei Teilnehmer durch: Dominic Decke mit seinem Menü “Passion for Taste und Health”. Er schaffte den zweiten Platz mit seinem Menü aus Kabeljau in Süssholz-Milch, pochiert mit grünen Mandeln, Jacobsmuscheln, Mango-Chutney, Sot-Ly-Laisse und Rosinen-Cous-Cous, gefolgt von in Vadouvan geschmorter Kalbsbacke mit Grapefruit-Gremolata, Flusskrebse, Estragon, Bamberger Hörnchen und Pommery Senf und zum Schluß Masala-Joghurt mit Fizzy Schokolade, Buddhas´ Hand, Zitronen-Sorbet, Ingwer, Mokka-Cake und grünem Kardamom. Der erstplatzierte Tristan Brandt überzeugte die Jury durch sein frisches Menü von Taschenkrebs mit Wassermelone, Shisopesto und Kimizu in der Vorspeise, Lamm-Carée Sattel und Bries mit schwarzem Knoblauch und Misocrème und frühlingshaftem Rhabarberkompott mit Mascarpone und Ingwereis als Dessert.

Im Oktober werden die beiden dann auf die Gewinner der Vorfinale in Köln (Januar/Februar 2011), Berlin (Mai 2011) und Hamburg (Juli 2011) treffen, um zur Anuga entgeltlich festzulegen, wer von den acht sich Koch des Jahres nennen darf. Der Sieger trägt den Titel für zwei Jahre und erhält 12.000 Euro Preisgeld.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Management Koch des Jahres

Mia Schlichtling

Ludwigstrasse 22, 79104 Freiburg i. Br.

0761/ 15 28 99 7

mschlichtling@kochdesjahres.de