



KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA

Berlin, 30. Mai 2011

Nach einem spannenden Vorfinale in Berlin gab Dieter Müller, Präsident von Koch des Jahres, am Abend die Namen der beiden Sieger bekannt: Daniel Schöfisch vom Restaurant Vox im Grand Hyatt Berlin und Sebastian Frank vom Restaurant Horvath werden im Oktober mit sechs weiteren Finalisten ihr Können erneut unter Beweis stellen.

Berlin zeigt Biss

3. Vorfinale von Koch des Jahres in der Hauptstadt

Beim außergewöhnlichem Vorfinale stachen Daniel Schöfisch, Chef de Partie im Restaurant Vox, und Sebastian Horvath, Küchenchef des Restaurant Horvath in Berlin, aufgrund ihrer besonderen Leistung hervor.

Schon vor dem Startschuss in den Wettbewerbsküchen um acht Uhr morgens war das Vorfinale in Berlin vielversprechend: Erstmals hatten sich auch zwei Frauen aus den 77 Bewerbern für die Teilnahme qualifiziert. Marco Müller, Jurymitglied in Berlin, betonte den Ehrgeiz der Semifinalisten: "Die Teilnehmer wollten Gas geben und sind angetreten, um den ersten Platz zu machen. Und das sieht man."

Die Juroren Dieter Müller, Martina Kömpel, Thea Nothnagel, Thomas Kammeier, Axel Kammerl und Marco Müller bewerteten die zehn Drei-Gänge-Menüs, deren Wareneinsatz pro Person 16 Euro nicht überschreiten durfte. "Niemand sollte sagen, Juryarbeit sei leicht", hielt Kammeier fest. "Natürlich zählt die Optik, aber auch das Handwerk spielt eine Rolle. Ist der Punkt richtig getroffen? Dampft das schön? Kommen da gute Aromen raus? Wir lassen uns da genauso wie ein Gast erstmal vom Teller verführen". Das Grundmaß der Gerichte sei jedoch immer an erster Stelle der Geschmack.

Laut Dieter Müller ging Daniel Schöfisch als "klarer und eindeutiger Sieger mit großem Abstand" hervor.

Er überzeugte mit seinem Menü, welches verschiedene Einflüsse widerspiegelte: So sind in der Vorspeise von Steinbutt und Eismeerlacksforelle mit Ponzuzwiebeln, Taschenkrebs, Wassermelone und Koriander Elemente der asiatischen Küche spürbar. Harmonisch kombinierte er daraufhin Deichlammhüfte mit Fin de Claire-Austern, Gin, Gurke und Spargel. Der Wald war Inspiration für das Dessert, bei dem es "erdig" schmecken sollte: Fichtennadel, Morchel, Kranichbeere an Pumpernickel mit Zitrone und Manjari.

Der zweitplatzierte Sebastian Frank, dessen österreichische Wurzeln auch in seiner Küche präsent sind, kombinierte erst Filet vom Saibling mit Kompott von gepökeltem Kalbskopf und Räucheraal, kalt geschlagenem Gurkenschau und Eigelb-Schnittlauchvinaigrette, gefolgt von Filet und Rippe vom Kalb mit Rhabarber, Erbsen, Kamille und knusprigem Zitronen-Topfenquarkknödel. Perfekt ergänzt wurde das Menü durch Olivenölpudding mit Nougatpraline, Safran-Passionsfrucht-Marshmallow und geistem Kubebenpfeffer als Dessert.

Zur Anuga im Oktober werden die beiden dann gegen die Gewinner der Vorfinale in Köln (Januar/Februar 2011), Berlin (Mai 2011) und Hamburg (Juli 2011) antreten, um zu entscheiden, wer von den acht sich "Koch des Jahres" nennen darf. Der Sieger trägt den Titel für zwei Jahre und erhält ein Preisgeld von 12.000 Euro.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Grupo Caterdata S. L.
Communication Manager Koch des Jahres
Mia Schlichtling
Ludwigstr. 22
79104 Freiburg
0761/ 20 89 890
mschlichtling@kochdesjahres.de